C/2026/1835

20.3.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1835)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Saint-Nectaire”

EU-referensnummer: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Produktens namn**

”Saint-Nectaire”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jord- och skogsbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Titel

Ansvarig avdelning i medlemsstaten

Beskrivning

En uppdatering görs av namn och kontaktuppgifter till medlemsstatens behöriga myndighet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Ansökande grupp

Beskrivning

Kontaktuppgifterna till den ansökande gruppen har uppdaterats.

Sammansättningen av denna grupp har ersatts med följande text:

”Sammansättning: varje fysisk eller juridisk person som deltar i de produktions-, bearbetnings- eller beredningsprocesser som anges i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ’Saint-Nectaire’.”

Information om den sökande gruppens rättsliga status har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Produkttyp

Beskrivning

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Det har fastställts att förteckningen över kommuner i territoriet där det område som definieras i punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet bygger på 2025 års officiella geografiska kodex. Förteckningen har uppdaterats i enlighet med detta, men gränserna för det område som definieras i punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

Meningen ”De kartografiska dokument som representerar det geografiska området finns att läsa på Inaos (Frankrikes institut för ursprung och kvalitet) webbplats” har lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

En skyldighet har lagts till för producenterna att lämna in en deklaration till gruppen när djur som föds och/eller föds upp utanför det område som definieras i punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet inkluderas i mjölkkobesättningen, om de uppfyller kraven. Denna deklaration gör det möjligt för gruppen att övervaka dessa djur.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

En möjlighet har lagts till för producenter att inkludera djur som föds och/eller föds upp utanför det område som definieras i punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet, oberoende av ras, inom tre år från det datum producenterna etablerar sig som jordbrukare eller tar över en gård.

Generationsskifte och övertagande av gårdar är en stor utmaning för framtiden för ”Saint-Nectaire”-sektorn. Denna nya bestämmelse är avsedd att göra det enklare för nya producenter att etablera en mjölkkobesättning eller ta över en gård när den befintliga besättningen inte är tillräckligt stor för att säkerställa lönsamhet. Dessa producenter behöver ha tillgång till många djur samtidigt för att kunna trygga sin verksamhet. Antalet djur som föds och föds upp i det område som definieras i punkt 4.7 i det sammanfattande dokumentet och finns att köpa räcker inte för att uppfylla behoven.

Bestämmelserna om mjölkkobesättningens ursprung har tagits bort från det sammanfattande dokumentet, eftersom de inte direkt berör de råvaror som används.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Kontrollorganets kontaktuppgifter uppdateras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Särskilda faktorer vid märkningen

Beskrivning

Meningen ”Det är obligatoriskt att inbegripa EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar, SUB, i märkningen” har strukits. För att informera konsumenterna har den ersatts med en upplysning om att märkningen på dessa ostar i samma synfält måste innehålla namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen och Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning, utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Nationella krav

Beskrivning

Tabell över huvudsakliga punkter som ska kontrolleras har uppdaterats för att ta hänsyn till de ändringar som gjorts i avsnittet ”Beskrivning av produktionsmetoden” och vid behov anpassa bedömningsmetoderna till kontrollplanen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Saint-Nectaire”

EU-referensnummer: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. **Namn**

”Saint-Nectaire”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Saint-Nectaire” är en ost som framställs uteslutande av komjölk som behandlats med löpe. Dess halvfasta ostmassa är pressad, fermenterad och saltad, men inte kokad. Den har en minsta fetthalt på 45 gram per 100 gram ost efter fullständig torkning. Torrsubstanshalten får inte understiga 50 g per 100 g lagrad ost.

Osten har formen av en lätt avfasad cylinder med en diameter på 20–24 cm, en höjd på 3,5–5,5 cm och en vikt mellan 1 450 kg och 1 950 kg. Den minsta mognadslagringstiden är 28 dagar efter det att osten placerats i källare.

”Saint-Nectaire” kan även framställas i litet format med en diameter på 12–14 cm, en höjd på 3,5–4,5 cm och en vikt mellan 0,500 kg och 0,700 kg. I detta fall är den minsta mognadslagringstiden 21 dagar efter det att osten placerats i källare.

Den smidiga och fylliga ostmassan sviktar vid beröring, är elfenbensvit och kan ha ett fåtal små hål som är jämnt fördelade i hela osten.

Ostens skorpa är likadan på båda sidorna, med jämn mögelväxt. Beroende på mognadsgraden är möglet vitt, brunt eller grått, varunder man kan urskilja en gräddvit till orange botten, eventuellt med gula och/eller röda mönster. Ostarna får inte vara enfärgat vita, orangea eller svarta.

Smaken är ren, mild, aningen salt, utan överdriven syrlighet, med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringen (källare, halmmattor, jord eller undervegetation), ofta förhöjd av en subtil ton av hasselnöt.

Ost som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire” får även presenteras i förpackad i mindre bitar, varvid en bit av den för osten karakteristiska skorpan måste medfölja.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Minst 70 % av mjölkkornas sammanlagda årsranson (basföda och kompletterande foder), uttryckt i torrsubstans, ska bestå av gräs från det område som definieras i punkt 4.7.

Allt foder måste inte komma från det område som definieras i punkt 4,7, eftersom höjden över havet och klimatet gör att det inte är tekniskt möjligt att producera tillräckligt med foder i området.

Eftersom de flesta mjölkkor får sin basföda från det geografiska området, har denna användning av foder med ursprung utanför området begränsad inverkan på produktegenskaperna, som huvudsakligen beror på den geografisk miljön.

Mjölkkornas basföda består uteslutande av gräs.

Mjölkkorna ska beta under minst 160 dagar per år. Under betesdagarna är all grönfoderutfodring förbjuden.

Utanför betesperioden ska minst 60 % av mjölkkornas dagliga basföda, uttryckt i torrsubstans utgöras av gräs som ges som torrfoder med en torrsubstanshalt över 80 %.

Råvaror och tillsatser som får användas i mjölkkobesättningens kompletterande foder är specificerade i en positivlista. Användandet av dessa är begränsade till 1 800 kg om året per mjölkko, beräknat som råvara, med undantag för vassle, majskolvar och majskorn, som beräknas som torrsubstans.

Kvigornas basföda består av gräs, varav minst 40 % ska komma från det område som definieras i punkt 4.7, och eventuellt av halm.

I djurens foder tillåts endast växter, biprodukter och kompletterande foder från icke genmodifierade produkter. Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal tillhörande ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire”. Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till gårdens djur och alla sorters grödor som skulle kunna kontaminera dem.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen, framställningen av osten och mognadslagringen ska äga rum inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire” inkludera följande i samma synfält:

— Ursprungsbeteckningens namn skrivet i bokstäver med en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer i märkningen.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Oberoende av de lagstadgade regler som gäller för ostar i allmänhet är det förbjudet att använda kvalificerande eller andra beteckningar tillsammans med ursprungsbeteckningen i märkningen, i reklam, på fakturor eller i handelsdokument, med följande undantag:

— Specifika varumärkesnamn eller varumärken.

— Uppgifterna ”Fodret på vår(a) gård(ar) består enbart av bete och hö”, ”framställd till 100 % med mjölk från rasen Salers”, ”framställd till 100 % med mjölk från rasen Ferrandaise”, ”mognadslagrad i naturlig källare”, ”särskild mognadslagringsperiod utöver minimiperioden på 28 dagar”, ”mognadslagrad på halm”, ”mognadslagrad på gården”, ”mognadslagrad på ädelgranträ”, ”mognadslagrad på granträ”. Denna text får inte vara större än två tredjedelar av storleken på ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire”.

— Uppgiften ”framställd vid mejeri” eller varje annan uppgift genom vilken det framgår att osten kommer från ett mejeri.

Av ostens märkning ska det framgå om den är gårdsproducerad eller mejeriproducerad.

Denna uppgift ska anges med text som är minst två tredjedelar av storleken på bokstäverna i ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire”.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ”Saint-Nectaire” omfattar kommunerna i departementen Cantal och Puy-de-Dôme.

Mjölkproduktionen och ostframställningen ska äga rum inom ett område som uppfyller kraven på de naturliga och mänskliga faktorer som anges i punkt 5.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området för ”Saint-Nectaire” ligger i centrala Frankrike, i Centralmassivet.

Mjölkproduktionen och ostframställningen gynnas av de särskilda förhållanden som råder vid en höjd över havet på mer än 700 meter.

De dominerande västliga vindarna för med sig mycket fukt till de vulkaniska bergens västsida, medan de östra sluttningarna är torrare. Tack vare den mycket bördiga vulkaniska jorden växer det gräs överallt, och floran är riklig och varierad: backtimjan, gullgentiana, björnrot, röllika, alpklöver osv. Foderproduktionen baseras huvudsakligen på permanenta gräsmarker som är rika på växter och blommor och som utgör minst 90 % av jordbruksföretagens gräsyta.

”Saint Nectaire” har producerats i regionen Monts Dore i flera århundraden. Namnet nämndes för första gången i gastronomiska sammanhang på 1600-talet. Produktionen av ”Saint-Nectaire”, som omnämns i en rad verk (särskilt 1786 och 1787), utvecklades under 1800-talet och därefter under 1900-talet på små gårdar i bergen med små djurbesättningar, där kvinnorna tog sig an osttillverkningen och där en yrkeskunskap växte fram. Traditionellt sett var det bara i undantagsfall som tillverkarna själva mognadslagrade sin ost. I stället tog de med sig färskost till de många marknaderna i området. Mognadslagringsspecialister i Puy-de-Dôme och Cantal, som hade tillgång till anläggningar anpassade för ändamålet och som hade yrkeskunskapen, köpte osten för att mognadslagra den i närheten av de platser där konsumtionen var stor. Denna tradition lever fortfarande kvar, dock med en organiserad insamling av färskostarna direkt från produktionsplatserna.

”Saint-Nectaire” godkändes som ursprungsbeteckning genom ett beslut av domstolen i Issoire från 1955.

Fodret till de mjölkkor som producerar mjölk som är avsedd för framställningen av ”Saint-Nectaire” utgår från de resurser som anges i punkten ”Naturliga faktorer”. Basfödan består uteslutande av gräs och bete är obligatoriskt under en del av året. Användningen av kompletterande foder är begränsad.

Mognadslagringsfasen är dessutom ett viktigt steg i samband med framställningen av ”Saint-Nectaire”. Mognadslagrarna har en yrkeskunskap som är avgörande vid hanteringen av ostarna. Ostarna tvättas flera gånger, för att sedan gnuggas och vändas regelbundet för att skorpan ska utvecklas.

”Saint-Nectaire” är en ost av komjölk, med en ostmassa som pressats men inte kokats. Den har formen av en lätt avfasad cylinder med en diameter på högst 24 cm och en höjd på högst 5,5 cm, vilket är en blygsam storlek i förhållande till andra ostar från bergsområdena. Den har en skorpa med jämnt vitt, brunt eller grått mögel, varunder man kan urskilja en gräddvit till orange botten, eventuellt med gula och/eller röda mönster. Smaken är ren, mild, aningen salt, utan överdriven syrlighet, med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringen (källare, halmmattor, jord eller undervegetation), ofta förhöjd av en subtil ton av hasselnöt.

Det geografiska området motsvarar en bygd där de olika stegen för framställning av ”Saint-Nectaire” alltid har ägt rum. Det krävs en kombination av dels vissa naturliga faktorer, som betesmarkernas höjd över havet och floran, dels vissa mänskliga faktorer för att producera mjölken och framställa ”Saint-Nectaire”.

De vulkaniska jordarterna i området främjar förekomsten av permanenta gräsmarker där floran är riklig och väldoftande. De ofta återkommande regn som den dominerande västvinden för med sig till detta höglänta område möjliggör en nästan oavbruten bevattning av gräsmarkerna, vilket bidrar ytterligare till deras rikedom. Tack vare denna botaniska mångfald förekommer det bland blommorna många aromatiska föreningar (exempelvis terpener) som tas upp av korna när de tillgodogör sig foder från dessa gräsmarker.

Tillsammans med yrkeskunskapen om framställningen och hanteringen av ”Saint-Nectaire” i samband med mognadslagringen ger dessa faktorer osten en smak med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringen (källare, halmmattor, jord eller undervegetation), ofta förhöjd av en subtil ton av hasselnöt.

Mognadslagrarnas hantering av ”Saint-Nectaire” är dessutom avgörande för dess mögelbevuxna skorpa, som skiftar mellan gråvitt och brunorange.

Formatet på ”Saint-Nectaire” har historiska rötter. Det passade såväl gårdar med små djurbesättningar (ett fåtal kor) som större jordbruksföretag där man försökte ta vara på vinterns relativt begränsade mjölkproduktion, medan den rikligare produktionen på sommaren användes till att framställa ”Fourme de Cantal”.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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