



C/2026/1835

20.3.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/1835)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Saint-Nectaire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. Nazwa produktu

„Saint-Nectaire”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

- ☒ ChNP
☐ ChOG
☐ GI

3. Sektor

- ☒ Produkty rolne
☐ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

5. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Przemysłu Rolno-Spożywczego i Suwerenności Żywnościowej

6. Kwalifikacja jako zmiana standardowa

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Saint-Nectaire” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

- a) polega na zmianie nazwy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia;
b) może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;
c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Właściwy organ państwa członkowskiego

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Grupa składająca wniosek

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy składającej wniosek.

Skład grupy składającej wniosek otrzymuje brzmienie:

„Członkowie: każda osoba fizyczna lub prawna realnie zaangażowana w czynności związane z produkcją, przetwarzaniem lub dojrzewaniem przewidziane w specyfikacji ChNP »Saint-Nectaire«”.

Wycofuje się informację o statusie prawnym grupy składającej wniosek.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Typ produktu

Opis

Usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

Doprecyzowano, że wykaz gmin znajdujących się na obszarze określonym w pkt 4.7 jednolitego dokumentu sporządza się na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. Wykaz ten zaktualizowano na tej podstawie, nie zmieniając granic obszaru określonego w pkt 4.7 jednolitego dokumentu.

Dodaje się stanie: „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są do wglądu na stronie internetowej Institut national de l'origine et de la qualité”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Producentom dodano obowiązek składania do grupy deklaracji wprowadzenia do stada mlecznego zwierząt urodzonych i/lub hodowanych poza obszarem określonym w pkt 4.7 jednolitego dokumentu, o ile są oni do tego uprawnieni. Taka deklaracja umożliwia grupie monitorowanie tych zwierząt.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania produktu

Opis

Stworzono producentowi możliwość wprowadzania do stada zwierząt urodzonych lub hodowanych poza obszarem określonym w pkt 4.7 jednolitego dokumentu, niezależnie od ich rasy, w ciągu 3 lat od daty wydania pierwszego zezwolenia lub przejścia do gospodarstwa.

Wymiana pokoleń i przejmowanie gospodarstw rolnych stanowią poważne wyzwanie dla przyszłości sektora produkcji Saint-Nectaire. Dodany przepis ma na celu ułatwienie rozpoczynania działalności przez nowych producentów, którzy zakładają stado mleczne lub przejmują gospodarstwo tam, gdzie stado nie jest wystarczająco liczne, aby zapewnić rentowność gospodarstwa. Producenci ci potrzebują bowiem dużej liczby zwierząt dostępnych w tym samym czasie, aby zabezpieczyć działalność własną, w sytuacji gdy liczba zwierząt urodzonych i hodowanych na obszarze określonym w pkt 4.7 jednolitego dokumentu i dostępnych do zakupu nie jest wystarczająca do zaspokojenia ich potrzeb.

Z jednolitego dokumentu usunięto przepisy dotyczące pochodzenia stada mlecznego, ponieważ nie dotyczą one bezpośrednio wykorzystywanych surowców.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia dotyczące organów kontrolnych

Opis

Zaktualizowano również dane organów kontrolnych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określone elementy etykietowania

Opis

Zamiast zdania „Obowiązkowe jest umieszczenie symbolu ChNP Unii Europejskiej na etykiecie”, w celu poinformowania konsumentów zaleca się, aby etykieta serów zawierała w tym samym polu widzenia nazwę ChNP i symbol ChNP Unii Europejskiej, oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymogi krajowe

Opis

Zaktualizowano tabelę głównych punktów podlegających kontroli, aby uwzględnić zmianę w punkcie „Opis metody otrzymywania produktu” oraz, w razie potrzeby, dostosować metody oceny zgodnie z planem kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Saint-Nectaire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-0132-AM01 – 23.12.2025

1. Nazwa lub nazwy

„Saint-Nectaire”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☒ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Saint-Nectaire” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki, o masie półtwardej, prasowanej, niegotowanej, fermentowanej i solonej. Zawiera nie mniej niż 45 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu. Zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 50 g na 100 g sera dojrzałego.

Ser ten ma kształt lekko ściętego walca o średnicy 20–24 cm i wysokości 3,5–5,5 cm, a jego masa wynosi 1,450–1,950 kg. Minimalny okres dojrzewania sera wynosi 28 dni, licząc od momentu umieszczenia w dojrzewalni. Ser „Saint-Nectaire” może również być produkowany w małym formacie;

Ser „Saint-Nectaire” może być również produkowany w małym formacie o średnicy wynoszącej 12–14 cm, wysokości wynoszącej 3,5–4,5 cm i masie wynoszącej 0,500–0,700 kg. W tym przypadku minimalny okres dojrzewania sera wynosi 21 dni, licząc od momentu umieszczenia w dojrzewalni.

Masa, aksamitna i miękka, uginająca się pod naciskiem palca, ma barwę kości słoniowej; mogą się w niej znajdować nieliczne niewielkie, równomiernie rozmieszczone otwory.

Skórka sera jest podobna po obu stronach walca i pokryta krótką pleśnią. W zależności od stopnia dojrzałości pleśń jest biała, brązowa lub szara, a przez nią może prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, z ewentualnie występującymi żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Sery jednolicie białe lub jednolicie pomarańczowe lub jednolicie czarne są wykluczone.

Smak jest wyraźny, łagodny, lekko słony, pozbawiony nadmiernej kwasowości, z różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Ser określany nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” może również być sprzedawany w postaci pakowanych porcji, które obowiązkowo muszą zawierać część charakterystycznej dla nazwy skórki.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych ochroną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych ochronnym oznaczeniem geograficznym)*

Całkowita roczna dawka pokarmowa (podstawowa dawka pokarmowa i mieszanki paszowe uzupełniające) krów mlecznych wyrażona w suchej masie zawiera co najmniej 70 % zielonki pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4.7.

Nie wszystkie pasze muszą pochodzić z obszaru określonego w pkt 4.7, ponieważ położenie na dużej wysokości i warunki klimatyczne sprawiają, że ich produkcja w wystarczającej ilości nie jest technicznie możliwa.

Ponieważ większość dawki pokarmowej krów mlecznych pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego, wpływ paszy zewnętrznej na właściwości produktu, głównie ze względu na środowisko geograficzne, jest ograniczony.

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z zielonki.

Wypas krów mlecznych musi trwać przez co najmniej 160 dni w ciągu roku. W dni wypasu zabrania się podawania jakichkolwiek pasz zielonych.

Poza okresem pastwiskowym trawa podawana w formie paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 % stanowi co najmniej 60 % suchej masy codziennej dawki pokarmowej krów mlecznych.

Surowce i dodatki stosowane w mieszankach paszowych uzupełniających przeznaczonych dla stada mlecznego wymienia się w wykazie pozytywnym. Ich wykorzystanie ogranicza się do 1 800 kg rocznie na krowę mleczną, przy czym ilość określa się jako ilość surowca paszowego, z wyjątkiem serwatki, kukurydzy w kolbach i ziaren kukurydzy, których ilość wyraża się w suchej masie.

Podstawowa roczna dawka pokarmowa jałówek składa się z zielonki, przy czym co najmniej 40 % tej zielonki pochodzi z obszaru określonego w pkt 4.7 oraz ewentualnie ze słomy.

W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie jest zakazane w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstw produkujących mleko przeznaczone do produkcji chronionej nazwy „Saint-Nectaire”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, produkcja sera i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta serów objętych nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” zawiera w tym samym polu widzenia:

- chronioną nazwę pochodzenia naniesioną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,
- logo ChNP Unii Europejskiej.

Poza informacjami wymaganymi przepisami w przypadku wszystkich serów, zakazane jest posługiwanie się jakimkolwiek określeniem lub innym terminem towarzyszącym nawet pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem:

- specyficznych znaków handlowych lub znaków producenta,
- informacji: „pasze stosowane w naszym gospodarstwie (naszych gospodarstwach) składają się wyłącznie z zielonki z wypasu i siana”, „wyprodukowano z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Salers”, „wyprodukowano z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Ferrandaise”, „ser dojrzewający w naturalnych piwnicach”, informacji o szczególnym czasie trwania dojrzewania powyżej minimalnego wymaganego okresu wynoszącego 28 dni, „ser dojrzewający na słomie”, „ser dojrzewający na drewnie jodłowym” i „ser dojrzewający na drewnie świerkowym”. W każdym przypadku wymiary czcionki użytej do napisania tych informacji nie mogą przekraczać dwóch trzecich wymiarów czcionki użytej do napisania nazwy „Saint-Nectaire”,
- określenia „wyprodukowano w mleczarni” lub jakiegokolwiek innego określenia wskazującego na pochodzenie sera z produkcji w mleczarni.

Na etykiecie sera należy wskazać, czy został on wyprodukowany w gospodarstwie czy w mleczarni.

Rozmiar czcionki zastosowanej do napisania określeń wskazujących na pochodzenie sera z mleczarni lub z gospodarstwa musi być równy co najmniej dwóm trzecim rozmiaru czcionki zastosowanej do nazwy „Saint-Nectaire”.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji nazwy pochodzenia „Saint-Nectaire” obejmuje obszar gmin departamentu Cantal i departamentu Puy-de-Dôme.

Produkcja mleka i produkcja serów musi odbywać się na obszarze, na którym występują czynniki naturalne i ludzkie opisane w pkt 5.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Geograficzny obszar produkcji „Saint-Nectaire” położony jest w środkowej Francji, w Masywie Centralnym.

Na wysokości powyżej 700 m n.p.m. panują szczególne warunki dla produkcji mleka i serów.

Przeważające wiatry zachodnie powodują znaczną wilgotność na zachodnich zboczach gór pochodzenia wulkanicznego, a mniejszą na zboczach wschodnich. Dzięki bardzo żyznej glebie pochodzenia wulkanicznego trawa jest wszechobecna, a flora obfita i zróżnicowana: macierzanka piaskowa, goryczka żółta, wszewłoga górska, krwawnik pospolity, koniczyna alpejska itp. Produkcja pasz opiera się zasadniczo na uprawie łąk stałych trwałych, bogatych w rośliny okrytonasienne, które stanowią co najmniej 90 % powierzchni łąk gospodarstwa.

Ser „Saint-Nectaire” jest produkowany w regionie pasma Monts Dore od wielu wieków. Nazwa ta pojawia się w gastronomii w XVII w. O serze tym istnieją wzmianki w licznych dziełach (między innymi z 1786 r. i 1787 r.), a jego produkcja rozwinęła się w XIX w., a następnie w XX w. w małych górskich gospodarstwach posiadających niewielkie stada, gdzie stał się domeną gospodarzy i gdzie zakorzeniła się wiedza praktyczna dotycząca jego produkcji. Zgodnie z tradycją producenci bardzo rzadko poddawali sery dojrzewaniu, a raczej mieli w zwyczaju sprzedawać sery jako sery białe (twarogi) na licznych targach w regionie. Wyspecjalizowane zakłady (dojrzewalnie) z departamentu Puy-de-Dôme i Cantal, które posiadały odpowiednie urządzenia i wiedzę praktyczną w tej dziedzinie, kupowały od gospodarzy twarogi i poddawały je dojrzewaniu w zakładach zlokalizowanych w pobliżu ośrodków konsumpcji. Tradycja ta zachowała się do dzisiaj, z tym że odbiór twarogów zorganizowany jest bezpośrednio w miejscu produkcji.

Ser „Saint-Nectaire” został uznany za nazwę pochodzenia postanowieniem sądu w Issoire w 1955 r.

Żywienie krów mlecznych, od których pozyskiwane jest mleko na potrzeby produkcji sera „Saint-Nectaire”, opiera się na zasobach opisanych w punkcie „Czynniki naturalne”. Podstawowa dawka pokarmowa składa się wyłącznie z trawy, a wypas jest obowiązkowy przez określoną część roku. Ograniczone jest stosowanie uzupełniających mieszanek paszowych.

Faza dojrzewania również stanowi ważny etap produkcji sera „Saint-Nectaire”. Pracownicy dojrzewalni posiadają wiedzę praktyczną w zakresie zabiegów wykonywanych na serach, która ma zasadnicze znaczenie. Sery są wielokrotnie myte, następnie nacierane i systematycznie odwracane, aby umożliwić rozwój skórki.

„Saint-Nectaire” jest serem z mleka krowiego, o masie prasowanej niegotowanej. Ma on kształt lekko ściętego walca o średnicy nieprzekraczającej 24 cm i wysokości nieprzekraczającej 5,5 cm, jest więc serem niewielkim w porównaniu z innymi serami produkowanymi w regionach górskich. Jego skórka pokryta jest krótką pleśnią o barwie białej, brązowej lub szarej, przez którą może prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, z ewentualnie występującymi żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Smak jest wyraźny, łagodny, lekko słony, pozbawiony nadmiernej kwasowości, z różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Obszar geograficzny obejmuje teren, na którym zawsze odbywały się poszczególne etapy wytwarzania sera „Saint-Nectaire”. Pewne czynniki – zarówno naturalne, jak wysokość, na której położone są pastwiska i flora, jak i ludzkie – muszą występować łącznie, aby można było wyprodukować mleko i wytworzyć z niego ser „Saint-Nectaire”.

Gleby pochodzenia wulkanicznego sprzyjają bowiem powstawaniu łąk trwałych, na których flora jest obfita i aromatyczna. Częstotliwość opadów przynoszonych przez wiatry zachodnie, które dominują na tym obszarze położonym na dużej wysokości, zapewnia niemal stałe nawodnienie łąk, co zwiększa bogactwo ich flory. Ze względu na tę różnorodność roślinności w kwiatach obecne są liczne substancje aromatyczne (na przykład terpeny), które są asymilowane przez krowy żywiące się paszą pochodzącą z tych łąk.

Powyższe czynniki połączone z wiedzą praktyczną na temat produkcji oraz zabiegami wykonywanymi na „Saint-Nectaire” podczas dojrzewania powodują, że ser cechuje się z różnymi mlecznymi nutami zapachowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Zabiegi wykonywane na serach „Saint-Nectaire” przez pracowników dojrzewalni wpływają ponadto na powstawanie pokrytej pleśnią skórki o barwie od szarobiałej po brązowopomarańczową.

Natomiast format sera „Saint-Nectaire” jest związany z jego historią. Odpowiadał on bowiem zarówno gospodarstwu posiadającym niewielkie stada (kilka krów) jak i dużym gospodarstwom, chcącym wykorzystać swoją stosunkowo ograniczoną produkcję mleka w okresie zimowym, podczas gdy bardziej obfita produkcja letnia przeznaczana była do wytwarzania sera „Fourme de Cantal”.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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