

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 29/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des
denrées alimentaires ⁽²⁾**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«SAINT-NECTAIRE»

N° CE: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres: contrôle

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

Rubrique «Description du produit»

Des éléments faisant partie des caractéristiques intrinsèques du produit sont ajoutés (lait emprésuré, pâte non cuite, fermentée et salée) pour en préciser la description et ainsi faciliter les contrôles.

L'extrait sec minimal du fromage «Saint-Nectaire» en fin d'affinage est réduit de 52 à 50 %. En effet, il a beaucoup varié dans le temps, dans une plage allant de 50 à 56 % d'après différents textes du XX^e siècle. La modification demandée vise à garantir le caractère souple et onctueux de la pâte, sans affecter les caractéristiques organoleptiques essentielles du produit. Elle est indispensable pour la production fermière, qui doit fabriquer avec un lait cru entier non standardisé en matière grasse, subissant des variations brusques de composition du lait de monotroupeau et de la fabrication après chaque traite.

Le pourcentage d'extrait sec des fromages en blanc vendus en vue d'un affinage ultérieur, fixé à 48 % minimum, est supprimé, dans la mesure où il a été observé que ce sont les conditions de ressuyage des fromages en blanc avant entrée en cave qui sont déterminantes. Ainsi, un encadrement de ces conditions, nécessaires à un bon affinage, a été introduit dans la rubrique «Méthode d'obtention» (durée de ressuyage d'au minimum 24 heures et température de 6 à 10 °C).

Les approximations du diamètre, de la hauteur et du poids du fromage sont remplacées par des valeurs minimales et/ou maximales qui permettent de définir plus précisément le produit et facilitent le contrôle. Ainsi, le «Saint-Nectaire» de grand-format est décrit comme un «cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 centimètres de diamètre et de 3,5 à 5,5 centimètres de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 kilogramme», au lieu de la description «En forme de cylindre plat, il mesure environ 21 centimètres de diamètre, 5 centimètres de hauteur et pèse environ 1,7 kilogramme». Pour le «Saint-Nectaire» de format réduit, la précision «12 à 14 centimètres de diamètre et 3,5 à 4,5 centimètres de hauteur» remplace l'indication «environ 13 cm de diamètre pour 3,5 cm de hauteur» et «dont le poids n'excède pas 0,650 kilogramme» remplace «pèse environ 600 grammes». La durée minimale d'affinage du grand format après entrée en cave passe de trois semaines à vingt-huit jours. Cette augmentation d'une semaine contribue au renforcement des caractéristiques organoleptiques du produit. La durée minimale d'affinage du petit format après entrée en cave reste inchangée.

La description du croûtage est précisée grâce à l'expérience accumulée par les jurys de dégustation. Ainsi, les phrases «Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Les fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs sont exclus.» remplacent la phrase «La croûte fleurie est couverte de taches en forme de fleurs blanches, jaunes ou rouges selon le stade d'affinage». Cette description laisse une place à la diversité des situations rencontrées traditionnellement tout en évitant les dérives.

La description organoleptique du produit est précisée à l'aide de descripteurs plus nombreux afin de mieux refléter la complexité du goût du «Saint-Nectaire»: «Le goût est franc, légèrement salé, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.»

Enfin, les formes de découpe acceptées pour le «Saint-Nectaire» sont précisées (possibilité de présentation en portions présentant obligatoirement une partie croûtée). Compte-tenu de la constante évolution des modes de consommation du fromage, ces précisions fixent un cadre pour éviter les dérives en termes de type de découpe.

Rubrique «Preuve de l'origine»

Les modifications apportées sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par l'évolution de la réglementation nationale. Il est notamment prévu une déclaration d'identification, préalable à l'habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges est organisé par un plan de contrôle élaboré par l'organisme de contrôle. Le cahier des charges détaille le contenu et les modalités de transmission des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits.

Les documents et enregistrements nécessaires au suivi de la traçabilité et au contrôle des conditions de production sont également précisés, ainsi que les modalités de contrôle des caractéristiques du produit.

Les caractéristiques des marques d'identification utilisées pour le marquage du «Saint-Nectaire» évoluent:

- les dimensions sont légèrement modifiées. Ainsi, le grand diamètre de la marque de forme elliptique apposée sur les fromages fabriqués à la ferme passe de 72 à 45 millimètres et le petit diamètre de 38 à 30 millimètres. Le côté de la marque de forme carrée apposée sur les fromages fabriqués en laiterie passe de 45 à 35 millimètres,
- la disposition spatiale des indications portées sur la plaque est différente,
- le numéro du fromage est ajouté. En effet, chaque plaque comporte un numéro d'identification individuel, avec remise à zéro annuelle, afin d'avoir une meilleure traçabilité des fromages.

Il est précisé que les marques d'identification sont distribuées par le groupement à tout fabricant habilité et que ces plaques sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation. Ainsi, les marques d'identification sont distribuées à tous les fabricants respectant le cahier des charges.

La traçabilité des fromages «Saint-Nectaire» à travers l'apposition des plaques numérotées est explicitée (tenue de registres).

Rubrique «Méthode d'obtention»

Les définitions du troupeau, des vaches laitières et des génisses au sens du cahier des charges sont ajoutées afin de connaître précisément à quels animaux s'appliquent les conditions de production fixées par le cahier des charges et de faciliter ainsi les opérations de contrôle. L'introduction de l'obligation pour les vaches laitières destinées à produire du lait pour la fabrication de «Saint-Nectaire» d'être nées et élevées dans la zone définie au point 4 du document unique à compter du 1^{er} janvier 2015 permet une meilleure adaptation des animaux au milieu spécifique de moyenne montagne, aux conditions de vie dans ce milieu et à l'alimentation, et cela d'autant plus qu'il n'y a pas d'exigence en matière de race. Elle permet aussi de porter une attention particulière à la sélection d'animaux non porteurs de germes pathogènes, ce qui est important dans cette appellation travaillant pour partie avec du lait cru. Il est toutefois prévu que pour raisons sanitaires ou pour les races Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française et Brune, présentes en faibles effectifs sur la zone et pour lesquelles la demande d'animaux serait supérieure à l'offre, l'obligation de naissance et d'élevage des vaches laitières dans la zone peut faire l'objet d'une dérogation accordée de manière circonstanciée et limitée dans le temps par l'autorité nationale compétente. En effet, ces races sont réputées plus adaptées aux zones de montagne, ce qui leur permet de répondre à l'exigence d'adaptation au milieu géographique. Par ailleurs, elles sont soumises au respect des mêmes conditions de production que les vaches d'autres races dès lors qu'elles sont présentes sur une exploitation engagée dans l'AOP «Saint-Nectaire», et notamment la durée minimale de pâturage.

Les conditions de production du lait sont détaillées. Il est notamment précisé que la prairie permanente représente au moins 90 % de la surface en herbe de l'exploitation, que la ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de la zone définie au point 4 du document unique, que le pâturage est obligatoire durant 140 jours minimum par an et que la complémentation est limitée à 30 % de la ration totale. La place prépondérante de l'herbe fraîche ou conservée dans l'alimentation des animaux est ainsi affirmée, ce qui permet de resserrer le lien entre l'origine des laits et la spécificité du fromage. Le chargement sur les surfaces fourragères des exploitations est limité à 1,4 UGB par hectare et l'apport de fertilisants est encadré (notamment en limitant l'apport annuel d'azote à 130 unités à l'hectare et en fixant des conditions sur l'épandage des fumures organiques) afin de privilégier l'alimentation des vaches à partir de prairies permanentes à la flore diversifiée. Les fourrages fermentés sont supprimés de l'alimentation des vaches laitières à compter du 1^{er} mai 2017. Les matières premières et les additifs autorisés dans l'alimentation complémentaires font l'objet d'une liste positive. Il est prévu une disposition relative à l'interdiction des OGM, qui maintient le caractère traditionnel de l'alimentation.

Les modalités d'entretien du matériel de traite et de réfrigération et l'équipement minimal de l'atelier de fabrication sont précisées. La durée de stockage du lait à la ferme est limitée à 48 heures (4 traites maximum), ramenées à 24 heures (2 traites maximum) en cas de fabrication au lait cru. Ces dispositions permettent de limiter la dégradation du lait et préserver ainsi les caractéristiques du fromage. En outre, la séparation des laits vise à faciliter la vérification du respect du cahier des charges et à assurer une traçabilité.

Les modalités de traitement thermique et de standardisation du lait sont précisées afin de mieux encadrer les pratiques précédant la mise en œuvre du lait.

Plusieurs dispositions sont ajoutées pour encadrer l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages: interdiction de la concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation, liste positive des ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés, interdiction de la conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du caillé, interdiction de la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage. Il est observé que des nouvelles techniques, dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la

microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pourraient avoir des conséquences sur les caractéristiques du «Saint-Nectaire». Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles du «Saint-Nectaire». Il est apparu nécessaire de préciser dans le cahier des charges les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques du «Saint-Nectaire».

La phrase «Le lait emprésuré à chaud est mis à cailler dans un récipient appelé "baste" ou "gerle"» est supprimée. Les modalités de conservation du lait et d'emprésurage sont décrites par ailleurs. Le «Saint-Nectaire» est produit par des producteurs fermiers mais aussi par des entreprises laitières: dans ce dernier cas, il y a report du lait par stockage au froid et collecte. Le lait est ensuite réchauffé pour être emprésuré. Le caillage du lait n'est quasiment plus effectué dans des «bastes» ou «gerles» (récipients en bois), qui ont été remplacées par des cuves en inox.

Les étapes de la fabrication du fromage «Saint-Nectaire» sont décrites plus précisément. Sont notamment introduites des valeurs de température d'emprésurage, durée de coagulation, dimensions des moules, durée de pressage, durée et température de ressuyage, durée entre emprésurage et entrée en cave afin d'encadrer les étapes de la fabrication. Le cas de la fabrication fermière est distingué de celui de la fabrication laitière du fait des différences au niveau des laits mis en œuvre (mélange de lait de plusieurs troupeaux et conservation au froid dans le cas de la fabrication laitière, lait de monotroupeau mis en fabrication immédiatement après la traite dans le cas de la fabrication fermière) et des matériels utilisés. L'encadrement de ces opérations permet de préserver la qualité des fromages et le savoir-faire des fromagers.

Les soins apportés aux fromages en cours d'affinage sont mieux décrits: obligation d'au moins deux lavages, frotage et retournement au moins une fois par semaine. L'utilisation de colorants de croûte, qui à l'origine étaient constitués de terre riche en oxyde de fer utilisée pour frotter les fromages et éviter ainsi le développement de moisissures indésirables, a été interdite en lien avec l'évolution des matériels permettant une meilleure maîtrise de l'affinage. Il est précisé que la température de la cave est comprise entre 6 et 12 °C, avec une hygrométrie relative de 90 % minimum. Les règles traditionnelles d'affinage sont ainsi encadrées. Elles doivent notamment permettre d'obtenir un produit au croûtage conforme à la description donnée dans la rubrique «Description du produit». Des précisions sont également apportées sur l'équipement des caves, l'entretien des supports et matériels d'affinage et les produits de soin, l'ensemble contribuant au maintien de conditions d'affinage favorables au fromage «Saint-Nectaire».

Une définition du fromage en blanc est ajoutée afin de faciliter les contrôles. Les conditions de la congélation des fromages en blanc sont également précisées. En effet, la durée maximale de congélation (10 mois), le conditionnement des fromages au cours de la congélation, l'étiquetage des fromages en blanc congelés et l'équipement des locaux d'entreposage des fromages congelés sont définis. Les périodes d'entrée et de sortie de congélation sont précisées: entrées en congélation entre le 1^{er} avril et le 31 juillet, sorties de congélation avant le 31 mars de l'année suivante. La congélation est ainsi un moyen de stocker les fromages produits au moment de la mise à l'herbe des vaches laitières, lorsqu'elles consomment de l'herbe fraîche, pour ensuite étaler leur entrée en affinage sur l'année et les reporter sur des périodes où la consommation est plus importante (notamment au mois de décembre). Cette pratique n'a pas d'impact sur les caractéristiques du «Saint-Nectaire».

Rubrique «Étiquetage»

L'obligation d'apposition du logo INAO est supprimée à la suite de l'évolution de la réglementation nationale. Elle est remplacée par une obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne.

Les mentions d'étiquetage susceptibles d'accompagner l'appellation d'origine indépendamment des mentions réglementaires sont précisées dans une liste positive, afin d'améliorer la lisibilité pour le consommateur et de faciliter les contrôles.

Il est prévu l'indication du type de fabrication dans l'étiquetage, dans une taille de caractères égale au moins aux deux tiers de celle de l'appellation «Saint-Nectaire», afin de donner une meilleure information au consommateur grâce à une identification des produits plus aisée et de faciliter les contrôles.

Rubrique «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine précitée, un tableau présentant les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation est ajouté.

Autres

— Contrôle:

Les coordonnées des structures de contrôle ont été mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾****«SAINT-NECTAIRE»****N° CE: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Saint-Nectaire»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3 Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Saint-Nectaire» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte demi-ferme, pressée, non cuite, fermentée et salée. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. La teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 centimètres de diamètre et de 3,5 à 5,5 centimètres de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 kilogramme. Sa durée minimale d'affinage est de 28 jours après entrée en cave.

Le «Saint-Nectaire» peut également être fabriqué dans un format réduit, de 12 à 14 centimètres de diamètre et 3,5 à 4,5 centimètres de hauteur et dont le poids n'excède pas 0,650 kilogramme. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage est réduite à 21 jours après entrée en cave.

La pâte, souple et onctueuse, fléchit sous le doigt. Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Les fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs sont exclus.

Le goût est franc, légèrement salé, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine «Saint-Nectaire» peut également se présenter sous forme de portions conditionnées, présentant obligatoirement une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

À compter du 1^{er} janvier 2015, les vaches de chaque troupeau assurant la production du lait destiné à la fabrication du «Saint-Nectaire» doivent être nées et élevées dans la zone définie au point 4.

Toutefois, pour raisons sanitaires ou pour les races Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française et Brune, présentes en faibles effectifs sur la zone définie au point 4, pour lesquelles la demande d'animaux serait supérieure à l'offre reconnue par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation accordée par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de la zone définie au point 4.

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de 140 jours par an. Durant cette période, tout affouragement en vert est interdit.

⁽³⁾ Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Hors période de pâturage, l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 % représente quotidiennement au moins 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

À compter du 1^{er} mai 2017, les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières. Le seul fourrage conservé autorisé est l'herbe distribuée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

Dans tous les cas, la complémentation ne peut pas dépasser 30 % de la ration totale exprimée en matière sèche pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

La ration de base des génisses est composée exclusivement d'herbe, dont au moins 40 % provient de la zone définie au point 4.

Les génisses destinées au renouvellement des vaches laitières d'une exploitation habilitée pour l'appellation d'origine «Saint-Nectaire» sont présentes sur l'exploitation et soumises aux mêmes conditions d'alimentation que les vaches laitières au plus tard à partir d'une durée de trois mois précédant leur première lactation.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine «Saint-Nectaire». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication du fromage et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Saint-Nectaire» doit comporter le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception:

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des mentions «fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Salers», «affiné en cave naturelle», durée d'affinage particulière au-delà de la durée minimale de 28 jours, «affiné sur paille», «affiné à la ferme», «affiné sur bois de sapin» et «affiné sur bois d'épicéa». En tout état de cause, leurs dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles de l'appellation «Saint-Nectaire»,
- de la mention «fabriqué en laiterie» ou toute autre indication laissant entendre une origine laitière du fromage.

L'étiquetage des fromages en précise l'origine fermière ou laitière.

La taille des caractères des mentions précisant l'origine laitière ou fermière est égale au moins aux deux tiers de celle de l'appellation «Saint-Nectaire».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Saint-Nectaire» s'étend au territoire des communes du département du Cantal et du département du Puy-de-Dôme.

La production du lait et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans une zone respectant les facteurs naturels et humains cités au point 5.1.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique du «Saint-Nectaire» est située au centre de la France, dans le Massif central.

À une altitude supérieure à 700 mètres, la production du lait et la fabrication des fromages bénéficient de conditions particulières.

Les vents dominants d'ouest apportent une humidité importante sur les pentes occidentales de la montagne volcanique, moindre sur les pentes orientales. Grâce à un sol volcanique très fertile, l'herbe est omniprésente, avec une flore abondante et variée: thym serpolet, gentiane jaune, fenouil des Alpes, achillée millefeuille, trèfle des Alpes... La production fourragère est essentiellement basée sur l'exploitation des prairies permanentes, riches en plantes à fleurs, qui représentent au moins 90 % de la surface en herbe des exploitations.

Facteurs humains

Le «Saint-Nectaire» se fabrique dans la région des Monts Dore depuis plusieurs siècles. Son nom apparaît dans la gastronomie au XVII^e siècle. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), il voit sa production se développer au XIX^e puis au XX^e siècle dans les petites fermes de montagne à petit cheptel, où il devient l'apanage des fermières et où s'installe un savoir-faire de fabrication. Traditionnellement, les fabricants n'affinaient que très rarement leurs fromages et avaient pour habitude de les apporter en blanc sur les nombreux marchés de la zone. Les affineurs spécialisés du Puy-de-Dôme et du Cantal, qui disposaient d'installations adaptées et d'un savoir-faire en la matière, leur achetaient leur production pour l'affiner près des centres de consommation. Cette tradition s'est maintenue jusqu'à nos jours, avec dorénavant une organisation de la collecte des fromages en blanc directement sur les lieux de production.

La reconnaissance du «Saint-Nectaire» en appellation d'origine date d'un jugement du tribunal d'Issoire en 1955.

L'alimentation des vaches laitières assurant la production du lait destiné à la fabrication du «Saint-Nectaire» repose sur les ressources citées au point «Facteurs naturels». En effet, la ration de base est exclusivement composée d'herbe et le pâturage est obligatoire une partie de l'année. Le recours à la complémentation est limité.

La phase d'affinage est également une étape importante dans l'obtention du «Saint-Nectaire». En effet, les affineurs possèdent un savoir-faire essentiel dans les soins apportés aux fromages. Ces derniers sont lavés plusieurs fois, puis frottés et retournés régulièrement pour développer leur croûte.

5.2. Spécificité du produit

Le «Saint-Nectaire» est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite. Il se présente sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 24 centimètres maximum de diamètre et de 5,5 centimètres maximum de hauteur, ce qui représente un format modeste par rapport à d'autres fromages issus de régions de montagne. Il présente une croûte à moisissures rases blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Le goût est franc, légèrement salé, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'aire géographique correspond à un territoire où les différentes étapes de l'élaboration du «Saint-Nectaire» ont toujours eu lieu. Certains facteurs tant naturels d'altitude des pâturages et de flore qu'humains doivent être réunis pour produire le lait et fabriquer le «Saint-Nectaire».

En effet, la zone, au sol volcanique, est favorable à la présence des prairies permanentes où la flore est abondante et parfumée. La fréquence des pluies amenées par les vents d'ouest qui dominent dans cette zone élevée permet une irrigation presque continue des prairies, ce qui augmente leur richesse. Du fait de cette diversité botanique, de nombreux composés aromatiques sont présents dans les fleurs (terpènes, par exemple) et sont assimilés par les vaches lorsqu'elles consomment des fourrages issus de ces prairies.

Ces facteurs, associés aux savoir-faire de fabrication ainsi qu'aux soins apportés au «Saint-Nectaire» lors de l'affinage, lui confèrent des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Les soins apportés au «Saint-Nectaire» par les affineurs déterminent par ailleurs le développement de sa croûte fleurie oscillant du blanc gris au marron orangé.

Le format du «Saint-Nectaire» est quant à lui lié à son histoire. En effet, il convenait à la fois aux fermes possédant des troupeaux de petite taille (quelques vaches) et aux plus grandes exploitations cherchant à valoriser leur production laitière hivernale relativement limitée alors que leur production d'été, plus abondante, était destinée à la fabrication de «Fourme de Cantal».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaintNectaire.pdf>

(*) Voir note 3 de bas de page.