Cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire »

associé à l'avis AGRT1515424V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°2015/1003 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret en date du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nectaire »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°28-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Interprofession du « Saint-Nectaire » (en abrégé, ISN)
2 route des Fraux, BP 9, 63610 Besse-et-Saint-Anastaise
tél : 04 73 79 52 57
fax : 04 73 79 51 72
courriel : syndicatsn@wanadoo.fr

Composition : Producteurs, collecteurs de lait, transformateurs et affineurs
Statut juridique : Syndicat

TYPE DE PRODUIT
Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

« SAINT-NECTAIRE »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT :

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 cm de diamètre et de 3,5 à 5,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 kg. 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 cm de diamètre et 3,5 à 4,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 0,650 kg. 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) 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 6.A et s'étendant au territoire des communes suivantes :

- dans le département du Cantal, les communes d'Allanche, Beaulieu, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, Condat, Landeyrat, Lanobre, Lugarde, Marcenat, Marchastel, Montboudif, Montgreleix, Pradiers, Saint-Amandin, Saint-Bonnet-de-Condat, Saint-Saturnin, Ségur-les-Villas, Trémouille, Vernols ;
- et dans le département du Puy de Dôme, les communes d'Anzat-le-Luguet, Ardes, Aurières, Aydat, Bagnols, Besse-et-Saint-Anastaise, Chambon-sur-Lac, Chassagne, Chastreix, Compains, Courgoul, Cournols, Creste, Cros, Dauzat-sur-Vodable, Egliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Grandeyrolles, La Bourboule, La Chapelle-Marcousse, La Godivelle, La Tour-d'Auvergne, Labessette, Larodde, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Mazoires, Montaigut-le-Blanc, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Murol, Olloix, Orcival, Picherande, Rentières, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Diéry, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Nectaire, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Victor-la-Rivière, Saulzet-le-Froid, Saurier, Singles, Tauves, Trémouille-Saint-Loup, Valbeleix, Vernines, Verrières ;

(cf. carte jointe en annexe du présent cahier ces charges).

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

A. Obligations déclaratives

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la fabrication ou l'affinage du « Saint-Nectaire » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les fabricants en production laitière et les affineurs, y compris les producteurs affinant à la ferme, doivent communiquer mensuellement, avant le 25 du mois suivant, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité du mois précédent : collecte de lait, production de fromages, quantités de fromages non aptes à la commercialisation, collecte de fromages, quantités entrées et sorties cave, quantités entrées et sorties congélation, stocks de fromages en cave et congelés.
Le groupement conserve les déclarations reçues pendant au minimum 3 ans en plus de l'année en cours.

B. Registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou de fromages ou tout autre document comptable équivalent.

a) Contrôle des conditions de production chez le producteur de lait

Le producteur de lait tient un état récapitulatif de ses récoltes et de ses achats d'herbe de la zone de production du lait, avec le mode de conservation. Sur cet état, figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée. Les résultats des éventuelles analyses de fourrages effectuées, en particulier la matière sèche, sont aussi précisés.

Un inventaire du stock de fourrage est réalisé après la récolte et en tout état de cause, au plus tard à l'automne avant la rentrée des vaches à l'étable. Sur l'inventaire, figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée.

Le producteur de lait tient aussi un registre d'alimentation sur lequel figurent les quantités de fourrages et d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières et aux génisses, avec l'indication de la matière sèche de chacun d'entre eux.

Le producteur de lait fournit aux services de contrôles les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Un registre parcellaire de la nature des prairies ainsi qu'un cahier de pâturage pendant la période de pâturage sont tenus.

Les producteurs de lait qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole remplissent un cahier d'épandage comprenant notamment les éléments fournis par le producteur de boues et le tiennent à la disposition des agents de contrôle.

Le producteur de lait peut fournir la preuve écrite du contrôle du fonctionnement de l'installation de traite et du changement annuel des manchons trayeurs et des flexibles.

b) Contrôle des conditions de transformation collecte et de fabrication

La traçabilité du lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » est assurée par un enregistrement et permet d'identifier les tournées de ramassage et les tanks de stockage, ainsi que les cuves de fabrication où le lait est transformé. Les éléments de traçabilité sont établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production.

c) Contrôle des conditions de congélation

Un registre des entrées et sorties des fromages en blanc congelés est tenu à jour. Outre les dates d'entrées et sorties sont notamment portés sur ce registre, l'identification des lots, le nombre de fromages, le poids des lots à la date d'entrée en congélation, le code et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication, la date de fabrication des fromages.

Les relevés des enregistreurs automatiques de température situés dans les locaux d'entreposage des fromages en blanc congelés sont conservés au moins une année suivant l'année de déstockage.

d) Contrôle des conditions d'affinage

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties portant notamment les indications suivantes :

nombre de fromages et indications des lots,
dates d'entrée et sortie des lots de la cave d'affinage.

En outre, ils tiennent des registres de cave portant sur les indications suivantes :

la température qui fait l'objet d'un enregistrement au moins bi-hebdomadaire,
les dates d'entrées et sorties de chaque lot de fromage,
les dates de lavage, de retournement, de frottage.

Une fiche par lot qui contient tous ces renseignements peut en tenir lieu. Ces fiches sont classées et conservées.

En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie du premier et du dernier fromage est consignée sur le registre de cave.

C. Contrôle des caractéristiques du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Cet examen est réalisé par sondage sur des fromages ayant au moins la durée minimum d'affinage prévue au présent cahier des charges, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

D. Marques d'identification

Tout fabricant demande au préfet du département dans lequel est situé son atelier de fabrication l'attribution d'un numéro matricule permettant l'identification de cet atelier.

Ce numéro matricule est composé de :

l'indicatif du département pris dans le code officiel géographique ;
une ou plusieurs lettres majuscules caractérisant l'atelier ;
une ou plusieurs lettres indiquant la commune de la zone de production du lait et de fabrication des fromages, selon la liste définie ci-après :

DÉPARTEMENT DU PUY DE DÔME

Canton de Tauves
- A – Tauves
- B – Labessette
- C – Singles
- D – Larodde

Canton de La Tour-d'Auvergne
- E – Cros
- F – La Tour-d'Auvergne
- G – Bagnols
- H – Saint-Donat
- J – Chastreix
- K – Picherande
- L – Saint-Genès-Champespe
- M – Trémouille-Saint-Loup

Canton de Besse-et-Saint-Anastaise
- N – Besse-et-Saint-Anastaise
- P – Egliseneuve-d'Entraigues
- Q – Espinchal
- R – Compains
- S – Valbeleix
- U – Saint-Pierre-Colamine
- V – Saint-Diéry
- W – Saint-Victor-la-Rivière
- X – Murol
- Y – Chambon-sur-Lac

Canton d'Ardes
- Z – Ardes
- A.A – Chassagne
- A.B – Dauzat-sur-Vodable
- A.C – Roche-Charles-la-Mayrand
- A.D – La Chapelle-Marcousse
- A.F – Rentières
- A.G – Mazoires
- A.H – Saint-Alyre-ès-Montagne
- A.J – La Godivelle
- A.K – Anzat-le-Luguet

Canton de Champeix

A.L – Montaigut-le-Blanc
A.M – Creste
A.N – Saurier
A.P – Courgoul
A.Q – Verrières
A.R – Grandeyrolles
A.S – Saint-Nectaire

Canton de Saint-Amant-Tallende

A.T – Olloix
A.U – Cournols
A.V – Aydat
A.W – Saulzet-le-Froid
A.X – Le Vernet-Sainte-Marguerite

Canton de Rochefort-Montagne

A.Y – Orcival
A.Z – Aurières
B.A – Vernines
B.B – La Bourboule
B.C – Mont-Dore
B.D – Murat-le-Quaire

DÉPARTEMENT DU CANTAL

Canton de Champs-sur-Tarentaine-Marchal

B.E – Trémouille
B.Z – Champs-sur-Tarentaine-Marchal
B.G – Lanobre
B.H – Beaulieu

Canton de Condat

B.J – Montboudif
B.K – Saint-Amandin
B.L – Lugarde
B.M – Marchastel
B.N – Saint-Bonnet-de-Condat
B.P – Marcenat
B.Q – Montgreleix
B.R – Chanterelle
B.S – Condat

Canton d'Allanche

B.T – Allanche
B.U – Pradiers
B.V – Landeyrat
B.W – Vernols
B.X – Ségur-les-Villas
B.Y – Saint-Saturnin

Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire » doivent porter une marque indélébile apposée au cours du pressage sur une face.

Pour les fromages fabriqués à la ferme, la marque est constituée d'une plaque de caséine, teintée en vert, de forme elliptique, d'un diamètre de 45 mm dans sa plus grande dimension et de 30 mm dans sa plus petite et portant en noir les inscriptions ci-après :

au-dessus du grand diamètre, le mot « Saint-Nectaire »,
en bas du grand diamètre, le mot « fermier »,
entre les deux, l'un au-dessous de l'autre, le numéro du fromage et le numéro d'immatriculation de l'atelier de fabrication.

Pour les fromages fabriqués en laiterie, la marque est constituée d'une plaque de caséine, teintée en vert, de forme carrée, de 35 mm de côté et portant en noir les inscriptions ci-après : à la partie supérieure de la plaque, le mot « Saint-Nectaire » et successivement l'un en dessous de l'autre le numéro du fromage, le numéro d'immatriculation de l'atelier de fabrication et le mot « laitier ».

Les plaques de caséine, fermières et laitières, sont numérotées. La remise à zéro est effectuée à la première commande de l'année.

Les plaques sont conçues pour garder leur lisibilité jusqu'à la sortie de la cave d'affinage

Ces plaques sont distribuées par le groupement à tout fabricant habilité**.** Le groupement tient un registre de distribution des plaques. Ces plaques sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation.
En cas de déclassement du produit d'appellation d'origine, l'opérateur prend les dispositions nécessaires pour rendre illisible le nom de l'appellation.

En production fermière, un registre est tenu par l'opérateur, comportant, pour chaque fabrication, le nombre de fromages obtenus (petits et/ou grands formats), le numéro de la plaque du premier et du dernier fromage ainsi que la date de fabrication. Les fromages de chaque fabrication en chambre froide sont identifiés et rangés séparément sur des grilles. Cette traçabilité est conservée lors de la collecte et en cave d'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

En production laitière, un registre est tenu par l'opérateur, comportant, pour chaque cuve ou série de cuves de fabrication, le numéro de la cuve ou série de cuves, le numéro de la première plaque et de la dernière plaque de chaque série de plaques portant des numéros consécutifs apposée sur les fromages issus de la mise en fabrication de la cuve ou série de cuves, le nombre de fromages obtenus dans chacun des deux formats ainsi que la date de fabrication. Les fromages sont rangés sur des piles, identifiés cuve par cuve ou série de cuves par série de cuves. Cette traçabilité est maintenue pendant le saumurage et l'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

A. Production du lait

i. Troupeau laitier

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

le troupeau comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation. Ces animaux font l'objet d'une alimentation spécifique ;
les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

A compter du 1er 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 de production du lait.

Toutefois, pour raisons sanitaires ou pour les races Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française et Brune, présentes en faibles effectifs sur la zone de production du lait, 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.

ii. Surfaces fourragères

Les vaches laitières bénéficient d'une surface fourragère suffisante. Le chargement à l'hectare n'excède pas 1,4 UGB sur la surface fourragère principale.

La prairie permanente représente au moins 90 % de la surface en herbe de l'exploitation. Une prairie permanente est une prairie qui n'a pas fait l'objet d'un retournement depuis 5 ans au moins.

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle. Elles n'excèdent pas annuellement 130 unités d'azote à l'ha dont 60 unités minérales maximum. Pour la fertilisation organique, le maximum précisé doit être vérifié en moyenne sur 2 ans.

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

Afin de préserver l'alimentation des vaches de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du « Saint-Nectaire » respecte les mesures suivantes :

- Origine : Les seules fumures organiques d'origine agricole autorisées proviennent d'exploitations agricoles de production de lait destiné à la fabrication de fromage « Saint-Nectaire » habilitées, sous forme de compost, de lisier, de fumier, de purin.
Les fumures organiques d'origine non agricole de type boues d'épuration ou sous-produits, déchets verts sont originaires de la zone de production du lait.

- Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,…) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

- Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, …), les quantités, …
Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du « Saint-Nectaire », il convient de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces sont utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine « Saint-Nectaire ».

iii. Alimentation des animaux

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de la zone de production du lait.

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.

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.

A compter du 1er 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 %.
Seuls les enzymes et inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour l'ensilage jusqu'au 30 avril 2017.

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 de production du lait.

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 3 mois précédant leur première lactation.

Afin de prévenir tout risque de contamination par des germes indésirables, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière :

Les fourrages souillés, pourris, moisis, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances toxiques, nuisibles à la santé, sont interdits.

En cas d'affouragement complémentaire en vert en dehors des périodes de pâturage obligatoire, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme. Il ne doit pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation n'excède pas deux heures après la fauche.

Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

Les pulpes de betterave et les drêches de maïs sont autorisées quand elles sont distribuées aux animaux sous forme déshydratée et à condition qu'elles ne soient pas réhydratées avant affouragement, sauf à être réhydratées avec le lactosérum produit sur l'exploitation et distribuées aussitôt après leur pleine réhydratation. Toute autre réhydratation des aliments en vue de leur distribution est interdite.

Seules peuvent être utilisées dans l'alimentation de tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière, comme aliments complémentaires ou matières premières d'aliments composés, les matières premières suivantes :

- *1* – Céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticale
- *2* – Co-produits de céréales : son et rémoulage de blé, drêches de maïs, drêches de blé, corn gluten feed, gluten de maïs, tourteaux de germes de maïs, radicelle d'orge
- *3* – Fourrages déshydratés et agglomérés : luzerne déshydratée, foin de luzerne
- *4* – Graines entières protéagineuses et oléoprotéagineuses : soja, colza, tournesol, lin, féverole, lupin, pois
- *5* – Co-produits des graines protéagineuses et oléoprotéagineuses : tourteaux de soja, de colza, de tournesol, de lin, huile de soja, de colza, de tournesol.
- *6* – Racines, tubercules et leurs co-produits : pulpe de betterave déshydratée, mélasse comme liant. La mélasse est utilisée à un taux maximum de 5 % de la matière sèche de l'aliment composé.
- *7* – Minéraux : minéraux autorisés figurant à l'annexe du décret 86-1037 modifié.
- *8* – Additifs : autorisés conformément au règlement (CE) n° 1831/2003 et suivant la liste ci-après

  émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

conservateurs, anti-oxygène
liants, anti-agglomérants
vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies
composés d'oligo-éléments.

Seul le lactosérum en provenance de l'exploitation est autorisé comme aliment liquide dans l'alimentation de tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière.

Les aliments composés sont fabriqués uniquement à partir des matières premières autorisées, dont la liste figure ci-dessus. Chaque sac et/ou chaque livraison d'aliment composé est accompagné d'une étiquette comportant, entre autres, la liste des matières premières incorporées, avec indication des proportions exactes des céréales et mélasse, en poids présents dans l'aliment composé.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non trans-géniques. L'implantation de cultures trans-géniques 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.

B. Traite, stockage et collecte du lait

Le fonctionnement de l'installation de traite est vérifié tous les ans et chaque fois que cela est nécessaire, par un technicien agréé pour le contrôle de ces installations.

Les surfaces en contact avec le lait sont en parfait état, en particulier les flexibles ne sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être corrodés. Les manchons trayeurs et flexibles sont changés au minimum une fois par an.

Les bidons, citernes, pompes et tuyaux utilisés sont exclusivement réservés à l'usage du transport du lait ou produits laitiers.

Après la traite, le lait destiné à la fabrication laitière est stocké en tank réfrigéré. Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures, soit 4 traites maximum. Dans le cas de fabrication laitière au lait cru, la durée de stockage est ramenée à 24 heures soit 2 traites maximum.

Le lait destiné à la fabrication du « Saint-Nectaire » est collecté séparément lors de tournées de ramassage spécifiques et stocké indépendamment des autres laits.

La collecte et le stockage sont établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

C. Fabrication

Tout atelier de fabrication de « Saint Nectaire » est doté d'un équipement minimum dont :
des possibilités de stockage du lait refroidi, sauf pour les ateliers fermiers ;
des cuves de fabrication en inox, en plastique alimentaire ou en bois, de capacité variable et matériels connexes ;
un dispositif de soutirage ;
des moules en inox ou en plastique alimentaire.

Le lait destiné à la fabrication fermière entre en fabrication dès son transfert à la fromagerie, qui intervient sitôt la traite terminée. Le report et le mélange de traite sont interdits.

Le lait destiné à la fabrication laitière peut être utilisé cru ou traité thermiquement. Il peut être standardisé en matière grasse, non en matière protéique. S'il est utilisé cru, il est emprésuré dès son arrivée à la fromagerie. S'il est traité thermiquement, le traitement thermique intervient au maximum 24 h après son arrivée à l'usine. Le lait ne peut subir qu'un seul traitement de pasteurisation ou thermisation. La durée totale entre l'arrivée du lait à l'usine et l'emprésurage n'excède pas 48 h.

En fabrication fermière, le lait est utilisé cru et entier, n'ayant subi aucune modification en matière grasse ou protéique.

Pour être considéré comme fromage au lait cru, le lait entrant en fabrication ne doit pas être chauffé au-delà de 40°C ni être soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium, le sel et enfin, pour les seules productions laitières, l'eau à la fin de délactosage.

L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure. Elle s'effectue à une température comprise entre 30 et 33°C.

En fabrication laitière

La durée de coagulation est comprise entre 18 et 35 minutes.
Le décaillage est effectué de façon mécanique afin d'obtenir un grain de 2 à 5 mm.
Le caillé peut subir alors un délactosage : une partie du lactosérum peut être retirée et de l'eau d'une température comprise entre 30 et 33°C peut être ajoutée. L'acidité Dornic, après ajout d'eau, n'est pas inférieure à 6°D.
Le caillé obtenu après soutirage du sérum subit un pré-pressage mécanique afin d'obtenir un pré-formage des pains de caillé.
Le moulage est réalisé dans des moules de 21 cm de diamètre ou 13 cm de diamètre, perforés, garnis ou non d'une toile. La durée du pressage est adaptée au type de matériel utilisé. Elle ne peut être inférieure à une heure pour les fromages de grand format, à une demi-heure pour les fromages de petit format.
Le salage est réalisé en saumure ou au sel sec. Le salage en saumure intervient en sortie de pressage. Le salage au sel sec est réalisé sur les deux faces du fromage. Le bac à saumurer les fromages, par immersion, est en matériaux alimentaires. La saumure répond aux caractéristiques suivantes :

- son pH est compris entre 5,00 et 5,20 ;
- sa température est comprise entre 10 et 14°C ;
- sa densité minimale est de 1,100 ;
- l'eau utilisée pour les saumures est potable.

Les fromages observent ensuite une période de ressuyage d'au moins 24 heures, à une température comprise entre 6 et 10°C.
Une durée minimale de 48 heures est requise entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage.

En fabrication fermière,

La durée de coagulation est comprise entre 25 et 50 minutes.
Le décaillage et le pré-pressage sont effectués de façon manuelle ou mécanique. Le délactosage est interdit. Le moulage est réalisé dans des moules garnis d'une toile de lin ou de coton.
Pour la production fermière, seuls les moules spécifiques sont utilisés.

- Pour le grand format, ce moule présente un diamètre intérieur de 207 mm (+/- 1), une hauteur intérieure de 50 mm (+/- 1) à la périphérie et 44,5 mm (+/- 0,2) au centre. La hauteur extérieure est de 55 mm et le diamètre extérieur de 218 mm (+/- 1). Il est perforé de trous de 3 mm de diamètre.
- Pour le petit format, ce moule présente un diamètre intérieur de 142 mm (+/- 0,5), une hauteur intérieure de 42 mm (+/- 1) à la périphérie. Il est légèrement bombé au centre et présente sur le fond deux rainures circulaires, l'une de 45 mm de diamètre intérieur et l'autre de 82 mm.

Le salage est effectué à sec et en moule sur les deux faces du fromage.
Le pressage a une durée minimum de 10 heures, la température de la salle est comprise entre 18°C et 22°C inclus.
Après démoulage, les fromages sont placés en chambre froide, équipée d'une ventilation permettant un bon ressuyage de la surface, à une température de 6 à 10°C pendant une durée minimale de 24 heures et maximale de 8 jours avant leur collecte et leur entrée en cave d'affinage.
Une durée minimale de 48 heures s'écoule entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage.

D. Affinage

Les fromages entrés en cave d'affinage subissent au moins deux lavages avec de l'eau salée ou non. Les fromages sont ensuite frottés et retournés au moins une fois par semaine, pendant la durée minimale d'affinage, pour l'obtention d'un croûtage régulier. La température de la cave est comprise entre 6 et 12°C, avec une hygrométrie relative de 90 % minimum.

La cave d'affinage du « Saint Nectaire » présente une très bonne stabilité des facteurs température et hygrométrie ou est équipée de tout matériel nécessaire à la régulation de ces deux facteurs.

Les supports d'affinage sont lavés et séchés à chaque lot de fromages. Les planches sont séchées dans un endroit où le débit d'air est grand et dans une atmosphère non polluée.

Les brosses pour frotter les fromages ainsi que les machines sont systématiquement lavées et désinfectées après chaque lot de fromages. Les torches et la solution de soins sont changées entre chaque lot de fromages. D'une manière générale, le matériel utilisé pour le soin des fromages est exclusivement réservé à cet usage.

L'usage de tout agent antibactérien et antifongique sur le fromage pouvant nuire au développement de la flore de surface est interdit, sauf sur la plaque de caséine.

E. Congélation

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du caillé est interdite.

La conservation par congélation du fromage en blanc est autorisée. On entend par fromage en blanc, un fromage âgé de dix jours au plus, à compter de sa date d'emprésurage, qui n'a subi aucune opération d'affinage et qui a été conservé à une température inférieure ou égale à 10°C en chambre froide.

Les fromages en blanc, au lait non pasteurisé, congelés, ne pourront être conservés plus de 10 mois après l'indication de la date de congélation suivie de la lettre « C », portée sur le conditionnement.

L'utilisation de congélateur domestique est interdite.

Les fromages en blanc sont enveloppés dans du papier de conditionnement alimentaire puis emballés dans des caisses en bois neuves ou en plastique réutilisable, ou placés nus dans des caisses plastiques mises sur palettes puis houssées et filmées de façon à éviter au maximum la circulation d'air. Le conditionnement et l'emballage sont réalisés par le propriétaire des fromages, généralement l'affineur.

L'étiquetage des fromages en blanc congelés indique le nom du produit, la mention « fabriqué en laiterie » ou « fermier » ou toute autre indication laissant entendre l'origine fermière ou laitière du fromage, le traitement thermique subi par le lait, le numéro de lot, le code de l'atelier de fabrication, le poids du lot, la date de congélation suivie de la lettre « C ». La date doit indiquer le jour, le mois et l'année. Un lot ne peut être constitué que par les produits d'un seul atelier de fabrication. Dans le cas où le lot de fromages en blanc est vendu congelé, l'étiquetage doit en outre comporter, à l'encre indélébile, la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine, les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication du fromage en blanc, le numéro du jour de production, le poids net, et les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement qui a procédé à la congélation et à l'entreposage.

Les locaux d'entreposage des fromages en blanc congelés sont équipés d'au moins un enregistreur automatique de température.

La décongélation est effectuée par l'affineur.

Ne peuvent être mis sur le marché, et de fait cédés à un tiers affineur, que des fromages en blanc qui ont été congelés dans le respect de la réglementation générale et des critères spécifiques définis dans le présent cahier des charges, sous la rubrique « fromage fermier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait traité thermiquement » ou « fromage laitier non affiné au lait pasteurisé », accompagnée de la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine.

La congélation, le stockage à l'état congelé et la décongélation des fromages se font intégralement dans l'aire géographique.

Les entrées en congélation ne peuvent avoir lieu que du 01 avril au 31 juillet. Les sorties de fromages de congélation ont lieu avant le 31 mars de l'année suivante. Tout fromage entré en congélation l'année précédente et non entré en cave le 1er avril, n'a plus droit à l'appellation.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE :

A. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique du « Saint-Nectaire » est située au centre de la France, dans le Massif Central. A une altitude supérieure à 700 m, 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 17ème siècle. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), sa production s'est développée au 19ème, puis au 20ème 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.

B. 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 cm maximum de diamètre et de 5,5 cm 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.

C. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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 continuelle 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), ainsi qu'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 ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE :

Nom : CERTIPAQ
Adresse : 11 Villa Thoréton 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'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 ».

9) EXIGENCES NATIONALES :

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
PRODUCTION DU LAIT			
Origine du lait	Localisation de la production laitière	Liste des communes figurant au chapitre 3	Documentaire et/ou visuel
Caractéristiques des animaux du troupeau laitier	Origine des vaches laitières	Naissance et élevage dans la zone à compter du 01/01/2015	Documentaire
Alimentation	Pourcentage de prairie permanente	Minimum 90 % de la surface en herbe de l'exploitation	Documentaire et/ou visuel
	Composition de la ration de base des vaches laitières	Exclusivement herbe de la zone	Documentaire et/ou visuel
	Niveau de complémentation des vaches laitières	Maximum 30% de la ration totale exprimée en matière sèche pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année	Documentaire et/ou visuel
	Hors période de pâturage, pourcentage d'herbe distribuée sous forme de fourrage sec	Minimum 50 % de la ration de base des vaches laitières exprimée en matière sèche, quotidiennement	Documentaire et/ou visuel
COLLECTE			
Collecte	Preuve de l'origine	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
FABRICATION			
Localisation	Localisation de la fabrication	Liste des communes figurant au chapitre 3	Documentaire et/ou visuel
Production fermière	Délai de mise en fabrication du lait	Dès le transfert à la fromagerie, sitôt la traite terminée	Documentaire et/ou visuel
	Caractéristiques du lait mis en fabrication	Cru et entier, n'ayant subi aucune modification en matière grasse ou protéique	Analytique et/ou visuel
	Délactosage	Interdit	Documentaire et/ou visuel
	Salage	A sec et en moule, sur les 2 faces du fromage	Visuel
	Durée de pressage	Minimum de 10 heures	Documentaire et/ou visuel
Production en laiterie	Délactosage	Autorisé	Documentaire et/ou visuel
	Salage	En saumure ou au sel sec	Visuel

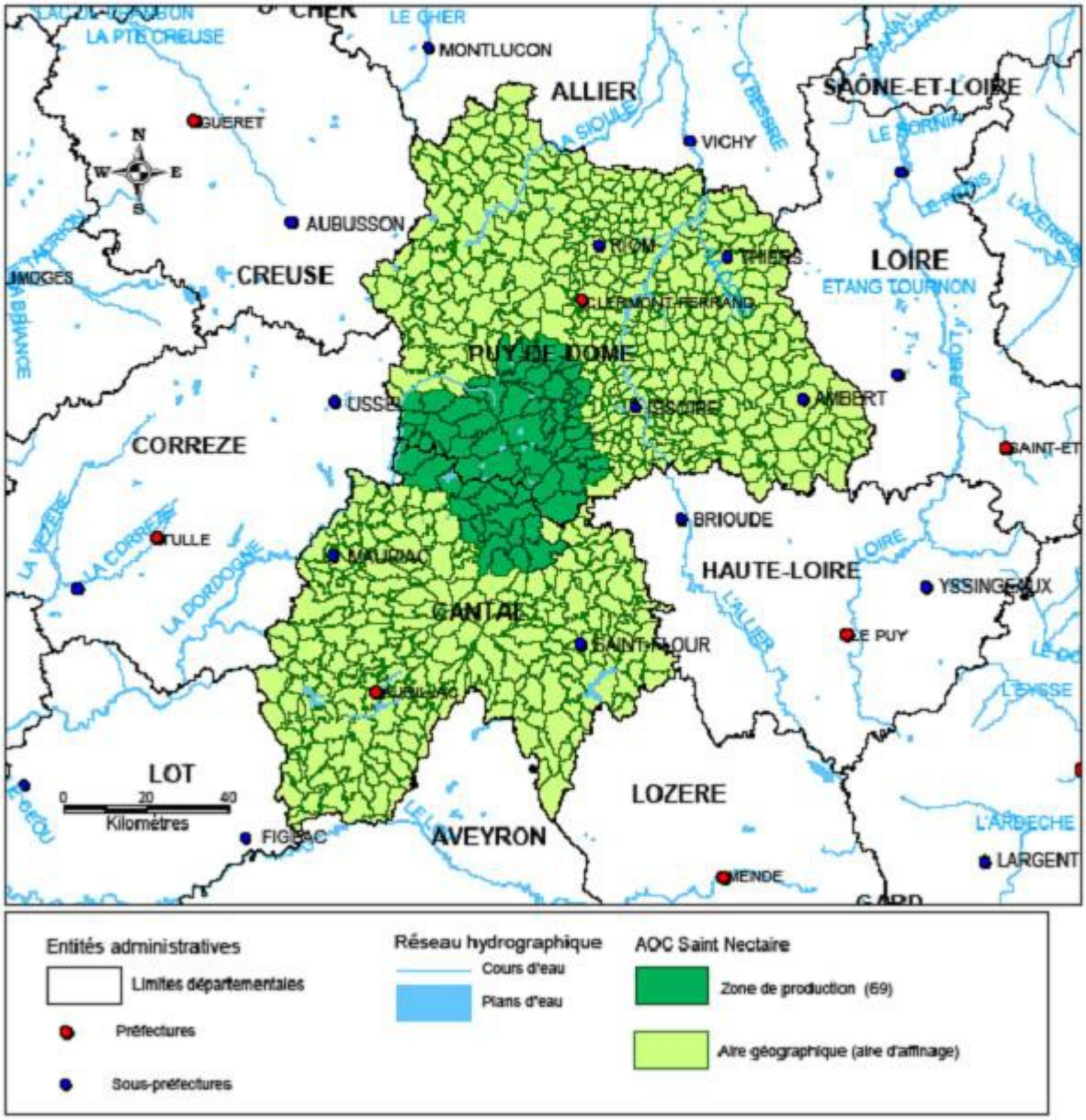
Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
	Durée de pressage	Supérieure à 1 heure pour le grand format Supérieure à 1/2 heure pour le format réduit	Documentaire et/ou visuel et/ou mesure
IDENTIFICATION			
Marque d'identification	Présence de la marque d'identification	Obligatoire	Visuel et/ou documentaire
	Forme de la marque d'identification	Elliptique en production fermière Carrée en production laitière	Visuel
AFFINAGE			
Affinage	Localisation de l'affinage	Départements du Cantal et du Puy de Dôme	Documentaire et/ou visuel
	Durée d'affinage	28 jours minimum après entrée en cave pour le grand format et 21 jours minimum après entrée en cave pour le format réduit	Documentaire
PRODUIT			
Caractéristiques analytiques du fromage	Teneur en matière grasse après complète dessiccation	Supérieure ou égale à 45 %	Analytique
	Teneur en matière sèche	Supérieure ou égale à 50 %	Analytique
Caractéristiques organoleptiques du fromage	Forme	Cylindre légèrement détalonné	Visuel
	Dimensions	Grand format : 20 à 24 cm de diamètre et 3,5 à 5,5 cm de hauteur Format réduit : 12 à 14 cm de diamètre et 3,5 à 4,5 cm de hauteur	Mesure
	Croûtage	Croûtage similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, moisissures blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs exclus.	Organoleptique
	Pâte	Couleur crème pâle à jaune pâle uniforme avec quelques petites ouvertures uniformément réparties dans la pâte	Organoleptique

Thème	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
	Goût	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	Organoleptique
ETIQUETAGE			
Étiquetage	Étiquetage des fromages fermiers	Mention « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du fromage	Visuel
	Étiquetage des fromages laitiers	Mention "fabriqué en laiterie" ou toute autre indication laissant entendre une origine laitière du fromage	Visuel

ANNEXE : Carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire »

Aire géographique de l'AOC Saint Nectaire





SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008