Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1835

20.3.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1835)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Saint-Nectaire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Saint-Nectaire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Saint-Nectaire» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους:

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αιτούσα ομάδα

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας.

Η σύνθεση της αιτούσας ομάδας αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Σύνθεση: κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που συμμετέχει ουσιαστικά στις διαδικασίες παραγωγής, μεταποίησης ή παρασκευής που ορίζονται στις προδιαγραφές της ΠΟΠ “Saint-Nectaire”.»

Απαλείφονται οι πληροφορίες σχετικά με το νομικό καθεστώς της αιτούσας ομάδας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τύπος προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Διευκρινίζεται ότι ο κατάλογος των δήμων που υπάγονται στην επικράτεια της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου βασίζεται στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025. Ο κατάλογος επικαιροποιείται αναλόγως, χωρίς να μεταβάλλονται τα όρια της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου.

Εισάγεται η φράση «Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Προστίθεται η υποχρέωση των παραγωγών να υποβάλλουν δήλωση στην ομάδα όταν στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής προστίθενται ζώα που έχουν γεννηθεί και/ή εκτραφεί εκτός της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου, εφόσον είναι επιλέξιμα. Η δήλωση αυτή παρέχει τη δυνατότητα στην ομάδα να παρακολουθεί τα εν λόγω ζώα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

Περιγραφή

Προστίθεται η δυνατότητα των παραγωγών να προσθέτουν ζώα που έχουν γεννηθεί και/ή εκτραφεί εκτός της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου, ανεξαρτήτως φυλής και εντός τριών ετών από την ημερομηνία κατά την οποία αρχίζουν για πρώτη φορά να ασκούν τη δραστηριότητά τους ως γεωργοί ή αναλαμβάνουν γεωργική εκμετάλλευση.

Η ανανέωση των γενεών και η ανάληψη γεωργικών εκμεταλλεύσεων αποτελούν σημαντική πρόκληση για το μέλλον του τομέα παραγωγής του «Saint-Nectaire». Στόχος της νέας αυτής διάταξης είναι να διευκολύνει τους νέους παραγωγούς να δημιουργήσουν ένα κοπάδι γαλακτοπαραγωγής ή να αναλάβουν μια γεωργική εκμετάλλευση όπου το υπάρχον κοπάδι δεν είναι αρκετά μεγάλο ώστε να εξασφαλίζει τη βιωσιμότητά του. Οι εν λόγω παραγωγοί πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να διαθέτουν μεγάλο αριθμό απασχολουμένων προκειμένου να διασφαλίζεται η δραστηριότητά τους. Ο αριθμός των ζώων που γεννιούνται και εκτρέφονται στην περιοχή που οριοθετείται στο σημείο 4.7 του ενιαίου εγγράφου και είναι διαθέσιμα για αγορά δεν επαρκεί για την κάλυψη των εν λόγω αναγκών.

Οι διατάξεις σχετικά με την προέλευση του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής απαλείφονται από το ενιαίο έγγραφο, καθώς δεν αφορούν άμεσα τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στους οργανισμούς ελέγχου

Περιγραφή

Τα στοιχεία επικοινωνίας των οργανισμών ελέγχου επικαιροποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Απαλείφεται η φράση «Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου “AOP” (ΠΟΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην επισήμανση». Για την ενημέρωση των καταναλωτών, η εν λόγω φράση αντικαθίσταται από δήλωση στην οποία αναφέρεται ότι η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει στο ίδιο οπτικό πεδίο την ονομασία της ΠΟΠ και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης, καθώς και τις υποχρεωτικές ενδείξεις που απαιτούνται βάσει των κανόνων για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Ο πίνακας των κύριων ελεγκτέων σημείων επικαιροποιείται ώστε να ληφθεί υπόψη η αλλαγή στην ενότητα «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής» και οι μέθοδοι αξιολόγησης να προσαρμοστούν, όπου χρειάζεται, στο σχέδιο ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Saint-Nectaire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Saint-Nectaire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Saint-Nectaire» είναι τυρί παρασκευαζόμενο αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα με προσθήκη πυτιάς, με ημίσκληρη μάζα, συμπιεσμένη, άψητη, ζυμωμένη και αλατισμένη. Περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρής ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση. Η περιεκτικότητά του σε ξηρά ύλη πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τελειοποιημένου τυριού.

Έχει σχήμα ελαφρώς στρογγυλεμένου κυλίνδρου, διαμέτρου 20 έως 24 εκατοστών και ύψους 3,5 έως 5,5 εκατοστών, με βάρος που κυμαίνεται μεταξύ 1 450 kg και 1 950 kg. Η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης είναι 28 ημέρες μετά την είσοδο στον θάλαμο τελειοποίησης.

Το τυρί «Saint-Nectaire» μπορεί επίσης να παράγεται σε μικρότερο μέγεθος, διαμέτρου 12 έως 14 εκατοστών και ύψους 3,5 έως 4,5 εκατοστών, με βάρος που κυμαίνεται μεταξύ 0,500 kg και 0,700 kg. Στην περίπτωση αυτή, η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης περιορίζεται σε 21 ημέρες μετά την είσοδο στον θάλαμο τελειοποίησης.

Η παχύρρευστη και ελαστική μάζα, η οποία υποχωρεί όταν πιέζεται με το δάκτυλο, είναι χρώματος ελεφαντοστού και μπορεί να εμφανίζει μερικά μικρών διαστάσεων ανοίγματα αρμονικά κατανεμημένα.

Το τυρί έχει κρούστα όμοια στις δύο πλευρές, με χαμηλό πέλος. Ανάλογα με τον βαθμό τελειοποίησης, το πέλος είναι λευκό, καστανό ή φαιό και, ενδεχομένως, διακρίνεται το υπόλευκο έως σχεδόν πορτοκαλί φόντο που μπορεί να εμφανίζει σημεία κίτρινης και/ή κόκκινης ευρωτίασης. Αποκλείονται τα τυριά που έχουν ομοιόμορφα λευκό ή ομοιόμορφα πορτοκαλί ή ομοιόμορφα μαύρο χρώμα.

Η γεύση είναι καθαρή, ήπια, ελαφρώς αλμυρή, χωρίς υπερβολική οξύτητα, με ποικίλες γαλακτικές γεύσεις (νωπού γάλακτος, κρέμας γάλακτος, βουτύρου) και αρώματα περιβάλλοντος τελειοποίησης (αποθήκης ωρίμασης, άχυρου, γης ή δασικού υπόροφου), που συχνά συνοδεύονται από πολύ ελαφριά γεύση φουντουκιού.

Το τυρί που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Nectaire» μπορεί επίσης να διατίθεται σε συσκευασμένα τεμάχια τα οποία υποχρεωτικά περιλαμβάνουν ένα τμήμα με τη χαρακτηριστική κρούστα της ονομασίας.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το συνολικό ετήσιο σιτηρέσιο (βασικό σιτηρέσιο και συμπλήρωμα) των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε ξηρά ύλη περιλαμβάνει σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % χόρτο προερχόμενο από την οριοθετούμενη στο σημείο 4,7 γεωγραφική περιοχή.

Δεν προέρχονται κατ' ανάγκη όλες οι ζωοτροφές από την οριοθετούμενη στο σημείο 4,7 γεωγραφική περιοχή, καθώς το υψόμετρο και το κλίμα δεν καθιστούν τεχνικά εφικτή την παραγωγή τους σε επαρκείς ποσότητες.

Δεδομένου ότι το μεγαλύτερο μέρος του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή, η χρήση ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή επηρεάζει ελάχιστα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία οφείλονται κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από χορτονομή.

Είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής επί τουλάχιστον 160 ημέρες ετησίως. Κατά τις ημέρες βόσκησης, απαγορεύεται κάθε χορήγηση νωπής χορτονομής.

Εκτός περιόδου βόσκησης, το χόρτο που διανέμεται υπό μορφή ξηρής χορτονομής με ποσοστό ξηράς ύλης άνω του 80 % αντιπροσωπεύει καθημερινά τουλάχιστον 60 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκπεφρασμένο σε ξηρά ύλη.

Οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στη συμπληρωματική διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής διευκρινίζονται σε θετικό κατάλογο. Η χρήση τους περιορίζεται σε 1 800 kg, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος, και καταχωρίζονται ως ακατέργαστη ύλη, με εξαίρεση τον ορό γάλακτος, τα στάχυα αραβοσίτου και τους σπόρους αραβοσίτου που καταχωρίζονται ως ξηρά ύλη.

Το βασικό ετήσιο σιτηρέσιο των δαμαλίδων αποτελείται από χόρτο, προερχόμενο κατά 40 % τουλάχιστον από την οριοθετούμενη στο σημείο 4,7 γεωγραφική περιοχή και ενδεχομένως από άχυρο.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα. Απαγορεύεται η καλλιέργεια διαγονιδιακών φυτών σε όλες τις εκτάσεις εκμετάλλευσης παραγωγής γάλακτος προοριζόμενου για μεταποίηση στο προϊόν ονομασίας προέλευσης «Saint-Nectaire». Η εν λόγω απαγόρευση ισχύει για κάθε φυτικό είδος που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων της εκμετάλλευσης και για κάθε είδος το οποίο θα μπορούσε να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η τελειοποίησή τους πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές πληροφορίες που προβλέπουν οι κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση των τυριών που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Saint-Nectaire» πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής στοιχεία, στο ίδιο οπτικό πεδίο:

— η ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Ανεξάρτητα από τις μνείες που ορίζουν οι ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις για όλα τα τυριά, η ονομασία προέλευσης απαγορεύεται να συνοδεύεται από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη μνεία στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και σε άλλα εμπορικά έγγραφα, με εξαίρεση:

— τα ειδικά ιδιωτικά εμπορικά ή επιχειρηματικά σήματα·

— τις μνείες «Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin» (Οι χορτονομές της (των) κτηνοτροφικής (-ών) εκμετάλλευσης (εκμεταλλεύσεών) μας αποτελούνται αποκλειστικά από νωπή ή ξηρή χορτονομή), «fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Salers» (παραγόμενο με γάλα 100 % της φυλής Salers), «fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Ferrandaise» (παραγόμενο με γάλα 100 % της φυλής Ferrandaise), «affiné en cave naturelle» (τελειοποιημένο σε φυσική αποθήκη), «durée d'affinage particulière au-delà de la durée minimale de 28 jours» (ειδική διάρκεια τελειοποίησης πέραν της ελάχιστης διάρκειας 28 ημερών), «affiné sur paille» (τελειοποιημένο σε άχυρο), «affiné à la ferme» (τελειοποιημένο στο αγρόκτημα), «affiné sur bois de sapin» (τελειοποιημένο σε ξύλο ελάτης) και «affiné sur bois d'épicéa» (τελειοποιημένο σε ξύλο ερυθρελάτης). Σε κάθε περίπτωση, οι διαστάσεις των χαρακτήρων τους δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα αυτών της ονομασίας «Saint-Nectaire»,

— της μνείας «fabriqué en laiterie» (παράγεται σε γαλακτοκομείο) ή κάθε άλλης ένδειξης που παραπέμπει στην γαλακτοκομική προέλευση του τυριού.

Η επισήμανση των τυριών διευκρινίζει την προέλευσή τους από το αγρόκτημα ή το γαλακτοκομείο.

Το μέγεθος των χαρακτήρων των μνειών οι οποίες διευκρινίζουν την προέλευση από το γαλακτοκομείο ή το αγρόκτημα είναι ίσο με τουλάχιστον τα δύο τρίτα του μεγέθους της ονομασίας «Saint-Nectaire».

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Saint-Nectaire» καλύπτει το έδαφος των κοινοτήτων που υπάγονται στα διοικητικά διαμερίσματα Cantal και Puy-de-Dôme.

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός μιας περιοχής που πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες οι οποίοι περιγράφονται στο σημείο 5.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Saint-Nectaire» βρίσκεται στο κέντρο της Γαλλίας, στην οροσειρά Massif Central.

Σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 700 μέτρων, η παραγωγή γάλακτος και η παρασκευή των τυριών ευνοούνται χάρη στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν εκεί.

Οι επικρατούντες δυτικοί άνεμοι παρέχουν υψηλή υγρασία στις δυτικές πλαγιές του ηφαιστειογενούς όρους, και μικρότερη στις ανατολικές πλαγιές. Χάρη σε ένα εξαιρετικά γόνιμο ηφαιστειακό έδαφος, το χόρτο έχει ισχυρή παρουσία, με πλούσια και ποικίλη χλωρίδα: αγριοθυμάρι, κίτρινη γεντιανή, μάραθο των Άλπεων, αχιλλεία χιλλιόφυλλη, τριφύλλι των Άλπεων…. Η παραγωγή χορτονομής βασίζεται κυρίως στην εκμετάλλευση των μόνιμων βοσκοτόπων, πλούσιων σε ανθοφόρα φυτά, που αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 90 % των λειμώνων των εκμεταλλεύσεων.

Το τυρί «Saint-Nectaire» παράγεται στην περιοχή Monts Dore εδώ και αρκετούς αιώνες. Το όνομά του εμφανίζεται στη γαστρονομία του 17ου αιώνα και αναφέρεται σε πολυάριθμα έργα (ιδίως το 1786 και το 1787). Η παραγωγή του αναπτύχθηκε τον 19ο και κατόπιν τον 20ό αιώνα στα μικρά ορεινά αγροκτήματα με μικρά κοπάδια στα οποία μετατράπηκε σε απασχόληση αποκλειστικά των γυναικών και στα οποία συσσωρεύτηκε τεχνογνωσία παραγωγής. Παραδοσιακά, οι παραγωγοί πολύ σπάνια τελειοποιούσαν τα τυριά τους και συνήθιζαν να τα φέρνουν φρέσκα στις πολυάριθμες αγορές της περιοχής. Οι ειδικευμένοι τελειοποιητές του Puy-de-Dôme και του Cantal, που διέθεταν κατάλληλες εγκαταστάσεις και σχετική τεχνογνωσία, τους αγόραζαν την παραγωγή τους για να την τελειοποιήσουν στα κέντρα κατανάλωσης. Η παράδοση αυτή έχει διατηρηθεί έως σήμερα, με οργάνωση της συλλογής των φρέσκων τυριών απευθείας στον τόπο παραγωγής.

Το τυρί «Saint-Nectaire» αναγνωρίστηκε ως ονομασία προέλευσης με απόφαση του Δικαστηρίου του Issoire το 1955.

Η διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής οι οποίες παράγουν το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού «Saint-Nectaire» στηρίζεται στους πόρους που αναφέρονται στο σημείο «Φυσικοί παράγοντες». Πράγματι, το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται αποκλειστικά από χόρτο και η βόσκηση είναι υποχρεωτική για ένα τμήμα του έτους. Η χορήγηση συμπληρωμάτων είναι περιορισμένη.

Η φάση τελειοποίησης είναι επίσης σημαντικό στάδιο της παραγωγής του τυριού «Saint-Nectaire». Πράγματι, οι επιχειρήσεις τελειοποίησης διαθέτουν σημαντική τεχνογνωσία όσον αφορά τη φροντίδα των τυριών τα οποία πλένονται πολλές φορές και κατόπιν τρίβονται και αναστρέφονται τακτικά ώστε να σχηματιστεί κρούστα.

Το «Saint-Nectaire» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, με συμπιεσμένη άψητη μάζα. Έχει σχήμα ελαφρώς στρογγυλεμένου κυλίνδρου, μέγιστης διαμέτρου 24 εκατοστών και μέγιστου ύψους 5,5 εκατοστών, που αντιστοιχεί σε σχετικά μικρό ύψος σε σύγκριση με άλλα τυριά που προέρχονται από ορεινές περιοχές. Η κρούστα έχει χαμηλό πέλος, λευκό, καστανό ή φαιό και, ενδεχομένως, διακρίνεται το υπόλευκο έως σχεδόν πορτοκαλί φόντο που μπορεί να εμφανίζει σημεία κίτρινης και/ή κόκκινης ευρωτίασης. Η γεύση είναι καθαρή, ήπια, ελαφρώς αλμυρή, χωρίς υπερβολική οξύτητα, με ποικίλες γαλακτικές γεύσεις (νωπού γάλακτος, κρέμας γάλακτος, βουτύρου) και αρώματα περιβάλλοντος τελειοποίησης (αποθήκης ωρίμασης, άχυρου, γης ή δασικού υπόροφου), που συχνά συνοδεύονται από πολύ ελαφριά γεύση φουντουκιού.

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή όπου ανέκαθεν εκτελούνται τα διάφορα στάδια παρασκευής του «Saint-Nectaire». Ορισμένοι παράγοντες, τόσο υψομέτρου των βοσκοτόπων και χλωρίδας όσο και ανθρώπινοι, πρέπει να συνδυαστούν για την παραγωγή του γάλακτος και την παρασκευή του τυριού «Saint-Nectaire».

Πράγματι, η περιοχή με το ηφαιστειακό έδαφος ευνοεί την παρουσία μόνιμων βοσκοτόπων όπου η χλωρίδα είναι πλούσια και αρωματική. Η συχνότητα των βροχοπτώσεων που μεταφέρονται με τους δυτικούς ανέμους που επικρατούν στην εν λόγω περιοχή μεγάλου υψομέτρου επιτρέπει τη σχεδόν συνεχή άρδευση των λειμώνων, γεγονός που αυξάνει τον πλούτο τους. Λόγω της βοτανικής ποικιλότητας, πολλές αρωματικές ενώσεις βρίσκονται παρούσες στα άνθη (για παράδειγμα τερπένια) και αφομοιώνονται από τις αγελάδες που καταναλώνουν τις χορτονομές οι οποίες προέρχονται από αυτούς τους λειμώνες.

Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία παρασκευής, καθώς και με τις φροντίδες που παρέχονται στο τυρί «Saint-Nectaire» κατά την τελειοποίηση, του προσδίδουν ποικίλες γαλακτικές γεύσεις (νωπού γάλακτος, κρέμας γάλακτος, βουτύρου) και αρώματα περιβάλλοντος τελειοποίησης (αποθήκης τελειοποίησης, άχυρου, γης ή δασικού υπόροφου), που συχνά συνοδεύονται από πολύ ελαφριά γεύση φουντουκιού.

Ο τρόπος με τον οποίο οι επιχειρήσεις τελειοποίησης φροντίζουν τα τυριά «Saint-Nectaire» είναι εξάλλου καθοριστικός για την ανάπτυξη της κρούστας με πέλος και με χρώμα φαιόλευκο έως καστανό, με πορτοκαλιές αποχρώσεις.

Το σχήμα του τυριού «Saint-Nectaire» συνδέεται με την ιστορία του. Πράγματι, το σχήμα αυτό ήταν εύχρηστο τόσο για τις εκμεταλλεύσεις με μικρά κοπάδια (μερικών αγελάδων) όσο και για τις μεγαλύτερες εκμεταλλεύσεις που επιδίωκαν να αξιοποιήσουν τη χειμερινή τους παραγωγή γάλακτος που ήταν σχετικά περιορισμένη ενώ η θερινή παραγωγή τους, πιο άφθονη, προοριζόταν για την παρασκευή του «Fourme de Cantal».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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