C/2026/1835

20.3.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/1835)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Saint-Nectaire»

Número de referencia UE: PDO-FR-0132-AM01 de 23.12.2025

1. **Nombre del producto**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Saint-Nectaire» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Servicio competente del Estado miembro

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del servicio competente del Estado miembro.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Agrupación solicitante

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante.

Se sustituye la composición de la agrupación solicitante por la siguiente:

«Composición: cualquier persona física o jurídica que participe efectivamente en las actividades de producción, transformación o elaboración previstas en el pliego de condiciones de la DOP “Saint-Nectaire”».

Se suprime la indicación del estatuto jurídico de la agrupación solicitante.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Tipo de producto

Descripción

Se elimina el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Delimitación de la zona geográfica

Descripción

Se especifica que la lista de municipios incluidos en el territorio de la zona definida en el punto 4.7 del documento único se confecciona sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025. La lista se actualiza de conformidad con este, sin modificar los límites de la zona definida en el punto 4.7 del documento único.

Se inserta la frase «Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad».

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Descripción

Se añade la obligación de que los productores presenten a la agrupación una declaración de entrada en el rebaño lechero de los animales nacidos o criados fuera de la zona definida en el punto 4.7 del documento único, en caso de ser admisibles. Esta declaración permite a la agrupación llevar un control de estos animales.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Descripción del método de obtención del producto

Descripción

Se añade la posibilidad de que los productores introduzcan en sus rebaños animales nacidos o criados fuera de la zona definida en el punto 4.7 del documento único, independientemente de su raza, durante los tres años siguientes a la fecha de su establecimiento como productor o de su asunción del control de la explotación.

El relevo generacional y la adquisición de explotaciones constituyen un reto importante para el futuro de «Saint-Nectaire». La disposición introducida tiene por objeto facilitar el establecimiento de nuevos productores que creen un rebaño lechero o asuman el control de una explotación cuyo rebaño no sea suficientemente numeroso para garantizar la viabilidad de la explotación. Estos productores necesitan una gran disponibilidad de animales al mismo tiempo para ejercer su actividad, y el número de animales nacidos y criados en la zona definida en el punto 4.7 del documento único disponibles para la compra no es suficiente para satisfacer sus necesidades.

Las disposiciones sobre el origen del rebaño lechero se suprimen del documento único, ya que no afectan directamente a las materias primas utilizadas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias relativas a las estructuras de control

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de las estructuras de control.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

Para informar a los consumidores, la frase «Es obligatorio incluir en la etiqueta el símbolo DOP de la Unión Europea» se sustituye por una indicación de que, además de la información obligatoria prevista en las normas sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado de los quesos incluye en el mismo campo visual el nombre de la DOP y el símbolo DOP de la Unión Europea.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

Se actualiza el cuadro de los principales puntos que deben controlarse, por una parte, para tener en cuenta el cambio que se ha hecho en el apartado «Descripción del método de obtención del producto» y, por otra parte, para adaptar los métodos de evaluación al plan de control de manera coherente.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Saint-Nectaire»

Número de referencia UE: PDO-FR-0132-AM01 de 23.12.2025

1. **Nombre(s)**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Saint-Nectaire» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca a la que se ha añadido cuajo, de pasta semifirme, prensada, no cocida, fermentada y salada. Contiene, como mínimo, 45 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras su completa desecación. El extracto seco no debe ser inferior a 50 gramos por 100 gramos de queso curado.

Se presenta en forma de cilindro con una ligera curvatura lateral, un diámetro de 20 a 24 cm, una altura de 3,5 a 5,5 cm y un peso comprendido entre 1,450 kg y 1,950 kg. Su período mínimo de maduración es de veintiocho días a partir de la entrada en la cámara de maduración.

El «Saint-Nectaire» también puede fabricarse en un tamaño reducido, con un diámetro de 12 a 14 cm, una altura de 3,5 a 4,5 cm y un peso comprendido entre 0,500 kg y 0,700 kg. En tal caso, el período mínimo de maduración se reduce a veintiúndías a partir de la entrada en la cámara de maduración.

La pasta untuosa y blanda, que cede a la presión del dedo, es de color marfil y puede presentar algunos ojos de pequeño tamaño armoniosamente distribuidos.

El queso presenta una corteza similar en ambas caras, con mohos lisos. Según el grado de maduración, son blancos, marrones o grises, pudiendo dejar aparecer un fondo de color crema a anaranjado, con posible presencia de flores amarillas y/o rojas. Se excluyen los quesos uniformemente blancos, uniformemente anaranjados o uniformemente negros.

El sabor es franco, agradable, ligeramente salado, sin exceso de acidez, con sabores lácticos variados (leche fresca, nata, mantequilla) y aromas de ambiente de maduración (cámara de maduración, paja de maduración, tierra o sotobosque), todo ello a menudo realzado con una sutil tonalidad de avellana.

El queso acogido a la denominación de origen «Saint-Nectaire» puede presentarse asimismo en forma de porciones envasadas, que deben presentar obligatoriamente una parte con la corteza característica de la denominación.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La ración total anual (ración de base y alimentación complementaria) de las vacas lecheras en materia seca incluye un 70 % como mínimo de hierba procedente de la zona definida en el punto 4.7.

Todos los alimentos no proceden necesariamente de la zona definida en el punto 4.7 ya que la altitud y el clima no permiten desde el punto de vista técnico su producción en cantidad suficiente.

Dado que la ración de las vacas lecheras procede mayormente de la zona geográfica, la incidencia de los alimentos externos sobre las características del producto debidas esencialmente al medio geográfico es limitado.

La ración de base de las vacas lecheras se compone exclusivamente de hierba.

El pastoreo es obligatorio para las vacas lecheras durante un período mínimo de 160 días al año. Durante los días de pastoreo, queda prohibida toda alimentación con forraje verde.

Fuera del período de pastoreo, la hierba distribuida en forma de forraje seco, con un porcentaje de extracto seco superior al 80 %, representa diariamente al menos el 60 % de la ración de base de las vacas lecheras, expresada en extracto seco.

Las materias primas y los aditivos utilizados en la alimentación complementaria del rebaño lechero se enumeran en una lista positiva. Su uso se limita a 1 800 kg por vaca lechera y año, contabilizados como materia bruta con excepción del lactosuero, la mazorca de maíz y el maíz grano contabilizados como materia seca.

La ración de base anual de las terneras se compone de hierba procedente en un 40 %, como mínimo, de la zona definida en el punto 4.7, y eventualmente de paja.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y alimentos complementarios derivados de productos no transgénicos. La implantación de cultivos transgénicos está prohibida en todas las zonas de una explotación que produce leche destinada a ser transformada en denominación de origen «Saint-Nectaire». Esta prohibición se extiende a cualquier especie vegetal que pueda ofrecerse como pienso a los animales de la explotación y a cualquier cultivo de especies que pueda contaminarlos.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de la leche, la elaboración y la maduración del queso tienen lugar en la zona geográfica.

4.5. *Normas especiales sobre el envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc. del producto agrícola al que se refiere la denominación registrada*

—

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los quesos que ostenten la denominación de origen controlada «Saint-Nectaire» deben incluir, en el mismo campo visual, los datos siguientes:

— el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta;

— el símbolo DOP de la Unión Europea.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, el empleo de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen está prohibido en el etiquetado, la publicidad, las facturas y documentos comerciales, con excepción de:

— las marcas de comercio o de fábrica especiales;

— las menciones «los forrajes de nuestra(s) granja(s) están compuestos exclusivamente por pastos y heno», «fabricado con leche procedente al 100 % de la raza *salers*», «fabricado con leche procedente al 100 % de la raza *ferrandaise*», «madurado en cámara natural», duración de maduración especial superior a la duración mínima de veintiocho días, «madurado sobre paja», «madurado en la explotación», «madurado sobre madera de abeto» y «madurado sobre madera de pícea»; en cualquier caso, sus dimensiones no exceden los dos tercios de las de la denominación «Saint-Nectaire»;

— la mención «fabricado industrialmente» o cualquier otra indicación que denote un origen industrial del queso.

El etiquetado de los quesos especifica su origen artesanal o industrial.

El tamaño de los caracteres de las menciones que precisan el origen industrial o artesanal es igual como mínimo a dos tercios del de la denominación «Saint-Nectaire».

5. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la denominación de origen «Saint-Nectaire» abarca el territorio de los municipios de los departamentos de Cantal y de Puy-de-Dôme.

La producción de la leche y la fabricación de los quesos deben realizarse en una zona que respete los factores naturales y humanos mencionados en el punto 5.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona geográfica del «Saint-Nectaire» está situada en el centro de Francia, en el Macizo Central.

A una altitud superior a 700 m, la producción de la leche y la fabricación de los quesos gozan de condiciones particulares.

Los vientos dominantes del oeste aportan una humedad importante a las laderas occidentales de la montaña volcánica, pero menor a las orientales. Gracias a un suelo volcánico muy fértil, la hierba es omnipresente, con una flora abundante y variada: serpol, genciana amarilla, eneldo ursino, milenrama, regaliz de los Alpes, etc. La producción forrajera se basa esencialmente en la explotación de los pastos permanentes, ricos en plantas florales, que representan al menos el 90 % del pastizal de las explotaciones.

El «Saint-Nectaire» se fabrica en la región de Monts Dore desde hace varios siglos. Su nombre aparece en la gastronomía en el siglo XVII. Citado en numerosas obras (especialmente en 1786 y 1787), su producción se desarrolló en el siglo XIX, y posteriormente en el siglo XX, en pequeñas granjas de montaña con pequeños rebaños, convirtiéndose en patrimonio de las granjeras y donde se instala un conocimiento de elaboración. Tradicionalmente, los fabricantes maduraban muy raramente sus quesos y tenían por costumbre llevarlos frescos a los numerosos mercados de la zona. Los afinadores especializados de Puy-de-Dôme y de Cantal, que disponían de instalaciones adaptadas y de conocimientos técnicos en la materia, les compraban su producción para madurarlos cerca de los centros de consumo. Esta tradición se ha mantenido hasta nuestros días, si bien ahora se organiza la recogida del queso fresco directamente en los locales de producción.

El reconocimiento del «Saint-Nectaire» como denominación de origen data de una sentencia del Tribunal de Issoire en 1955.

La alimentación de las vacas lecheras que producen la leche destinada a la fabricación del «Saint-Nectaire» se basa en los recursos citados en el apartado «Factores naturales». De hecho la ración de base está compuesta exclusivamente de hierba y el pastoreo es obligatorio durante una parte del año. El recurso a la alimentación complementaria es limitado.

La fase de maduración también constituye una etapa importante en la obtención del «Saint-Nectaire», ya que los afinadores poseen una pericia esencial en los cuidados aportados a los quesos. Estos últimos son lavados varias veces y luego frotados y volteados regularmente para desarrollar su corteza.

El «Saint-Nectaire» es un queso de leche de vaca, de pasta prensada no cocida. Se presenta en forma de cilindro con una ligera curvatura lateral, un diámetro máximo de 24 cm y una altura máxima de 5,5 cm, lo que representa un tamaño modesto respecto a otros quesos procedentes de regiones de montaña. Presenta una corteza con mohos lisos blancos, marrones o grises, pudiendo dejar aparecer un fondo de color crema a anaranjado, con posible presencia de flores amarillas y/o rojas. El sabor es franco, agradable, ligeramente salado, sin exceso de acidez, con sabores lácticos variados (leche fresca, nata, mantequilla) y aromas de ambiente de maduración (cámara de maduración, paja de maduración, tierra o sotobosque), todo ello a menudo realzado con una sutil tonalidad de avellana.

La zona geográfica corresponde a un territorio donde siempre han tenido lugar las diferentes etapas de la elaboración del «Saint-Nectaire». Para producir la leche y elaborar el «Saint-Nectaire» deben reunirse algunos factores tanto naturales, de altitud de los pastos y de flora, como humanos.

La zona de suelo volcánico favorece la presencia de pastos permanentes donde la flora es abundante y perfumada. La frecuencia de las lluvias empujadas por los vientos del oeste, que dominan en esta zona elevada, permite un riego casi continuo de los pastos, lo que aumenta su riqueza. Debido a esta diversidad botánica, numerosos compuestos aromáticos están presentes en las flores (terpenos por ejemplo) y son asimilados por las vacas que se alimentan de los forrajes de estas praderas.

Estos factores, asociados al conocimiento de elaboración y a los cuidados aportados al «Saint-Nectaire» durante la maduración, le confieren sabores lácticos variados (leche fresca, nata, mantequilla) y aromas de ambiente de maduración (cámara de maduración, paja de maduración, tierra o sotobosque), todo ello a menudo realzado con una sutil tonalidad de avellana.

Los cuidados de los afinadores al «Saint-Nectaire» determinan, además, el desarrollo de su corteza florida, que oscila del blanco grisáceo al marrón anaranjado.

El tamaño del «Saint-Nectaire» está vinculado a su historia. Convenía tanto a las explotaciones con rebaños de pequeño tamaño (algunas vacas), como a las explotaciones más grandes que buscaban aprovechar su producción láctea de invierno relativamente limitada, mientras que su producción de verano, más abundante estaba destinada a la fabricación del «Fourme de Cantal».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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