C/2026/1835

20.3.2026

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2026/1835)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Saint-Nectaire»**

**Numéro de référence UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Saint-Nectaire»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

*Nom*

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Saint-Nectaire» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

*Titre*

Service compétent de l'Etat membre

*Description*

Les coordonnées du service compétent de l'État membre sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Groupement demandeur

*Description*

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour.

La composition du groupement demandeur est remplacée par la rédaction suivante:

«Composition: Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'AOP "Saint-Nectaire".»

L'indication du statut juridique du groupement demandeur est retirée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Type de produit

*Description*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Délimitation de l'aire géographique

*Description*

Il est précisé que la liste des communes incluses dans le territoire de la zone définie au point 4.7 du document unique est établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025. Cette liste est mise à jour selon cette base, sans modification des contours de la zone définie au point 4.7 du document unique.

La phrase «Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité» est ajoutée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

*Description*

Il est ajouté une obligation pour le producteur d'effectuer auprès du groupement une déclaration d'introduction dans le troupeau laitier d'animaux nés et/ou élevés hors de la zone définie au point 4.7 du document unique, dans le cas où il peut en bénéficier. Cette déclaration permet au groupement d'assurer un suivi de ces animaux.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Description de la méthode d'obtention du produit

*Description*

Il est ajouté la possibilité pour un producteur d'introduire dans son troupeau des animaux nés et/ou élevés en dehors de la zone définie au point 4.7 du document unique, quelle que soit leur race, pendant les 3 ans qui suivent la date de sa première habilitation ou de sa reprise d'exploitation.

Le renouvellement des générations et la reprise des exploitations sont un enjeu majeur pour l'avenir de la filière «Saint-Nectaire». La disposition ajoutée vise à faciliter l'installation de nouveaux producteurs qui créent un troupeau laitier ou reprennent une exploitation dont le troupeau n'est pas en effectif suffisant pour assurer la viabilité de l'exploitation. Ces producteurs ont en effet besoin d'un nombre important d'animaux disponibles en même temps pour sécuriser leur activité, et les animaux nés et élevés dans la zone définie au point 4.7 du document unique disponibles à l'achat ne sont pas en nombre suffisant pour répondre à leurs besoins.

Les dispositions relatives à l'origine du troupeau laitier sont retirées du document unique car elles ne concernent pas directement les matières premières mises en œuvre.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Références concernant les structures de contrôle

*Description*

Les coordonnées des structures de contrôle sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Eléments spécifiques de l'étiquetage

*Description*

En remplacement de la phrase «L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage», dans l'objectif d'une information du consommateur, il est indiqué que l'étiquetage des fromages comportent dans le même champ visuel le nom de l'AOP et le symbole AOP de l'Union européenne, outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

*Titre*

Exigences nationales

*Description*

Le tableau des principaux points à contrôler est mis à jour d'une part pour tenir compte de la modification apportée à la rubrique «description de la méthode d'obtention du produit» et d'autre part pour adapter au besoin les méthodes d'évaluation en cohérence avec le plan de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles**

**«Saint-Nectaire»**

**Numéro de référence UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025**

1. **Dénomination(s)**

«Saint-Nectaire»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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 est compris entre 1,450 kilogrammes et 1,950 kilogrammes. 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 est compris entre 0,500 kilogramme et 0,700 kilogramme. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage est réduite à 21 jours après entrée en cave.

La pâte onctueuse et souple, qui fléchit sous le doigt, est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement.

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, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, 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.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

La ration totale annuelle (ration de base et complémentation) des vaches laitières en matière sèche comprend 70 % minimum d'herbe provenant de la zone définie au point 4.7.

Tous les aliments ne proviennent pas nécessairement de la zone définie au point 4.7 car l'altitude et le climat ne permettent pas techniquement leur production en quantité suffisante.

La ration des vaches laitières provenant en grande majorité de l'aire géographique, les incidences des aliments extérieurs sur les caractéristiques du produit essentiellement dues au milieu géographique sont limitées.

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe.

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de 160 jours par an. Durant les jours de pâturage, 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 60 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

Les matières premières et les additifs utilisés dans la complémentation du troupeau laitier sont précisés dans une liste positive. Leur utilisation est limitée à 1 800 kg, par vache laitière et par an, comptabilisés en matière brute à l'exception du lactosérum, du maïs épi et du maïs grain comptabilisés en matière sèche.

La ration de base annuelle des génisses est composée d'herbe, dont au moins 40 % provient de la zone définie au point 4.7, et éventuellement de paille.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits 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.

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

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

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Saint-Nectaire» comporte, dans le même champ visuel:

— 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;

— Le symbole AOP de l'Union européenne.

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 «Les fourrages de notre (nos) élevage(s) sont composés exclusivement de pâturage et de foin», «fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Salers», «fabriqué avec du lait 100 % issu de la race Ferrandaise», «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».

## 5. **Description succincte 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.

## 6. **Lien avec l'aire géographique**

*Résumé du lien*

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

A 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.

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.

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, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, 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.

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».

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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