C/2026/1835

20.3.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1835)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Saint-Nectaire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome del prodotto**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Saint-Nectaire» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

Descrizione

I recapiti del servizio competente dello Stato membro sono aggiornati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

I recapiti del gruppo richiedente sono aggiornati.

La composizione del gruppo richiedente è sostituita dalla dicitura seguente:

«Composizione: tutte le persone fisiche o giuridiche che partecipano effettivamente alle attività di produzione, trasformazione o lavorazione previste dal disciplinare della DOP “Saint-Nectaire”».

È soppressa l'indicazione della forma giuridica del gruppo richiedente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Tipo di prodotto

Descrizione

La rubrica relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è soppressa.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Si precisa che l'elenco di comuni inclusi nel territorio della zona definita al punto 4.7 del documento unico è stilato sulla base del codice geografico ufficiale del 2025. L'elenco è aggiornato in base a tale riferimento, senza modificare i confini della zona definita al punto 4.7 del documento unico.

È aggiunta la frase «I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

È aggiunto l'obbligo per il produttore di presentare al gruppo richiedente, se consentito, una dichiarazione nel caso in cui siano introdotti nella mandria da latte animali nati e/o allevati al di fuori della zona definita al punto 4.7 del documento unico. Tale dichiarazione permette al gruppo di garantire che gli animali siano monitorati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

È aggiunta la possibilità per il produttore di introdurre nella mandria animali nati e/o allevati al di fuori della zona definita al punto 4.7 del documento unico, indipendentemente dalla razza, nel corso dei 3 anni successivi alla data della prima abilitazione o del rilevamento dell'azienda agricola.

Il ricambio generazionale e il rilevamento delle aziende rappresentano le sfide principali per il futuro della filiera del «Saint-Nectaire». La disposizione aggiuntiva punta a facilitare l'installazione di nuovi produttori che creano una mandria da latte o rilevano un'azienda in cui il numero dei capi non è sufficiente ad assicurare la redditività dell'azienda agricola. I produttori hanno in effetti necessità di disporre contemporaneamente di un numero elevato di capi per garantire l'attività e il numero dei capi nati ed allevati nella zona definita di cui al punto 4.7 del documento unico disponibili per l'acquisto non è sufficiente per soddisfare il loro fabbisogno

Le disposizioni relative alla mandria da latte sono soppresse dal documento unico in quanto non riguardano direttamente le materie prime utilizzate.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Descrizione

Vengono aggiornati i recapiti delle strutture di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

Nell'ottica di informare il consumatore, la frase «L'etichettatura deve riportare obbligatoriamente il simbolo della DOP de l'Unione europea» è sostituita dall'indicazione che l'etichettatura dei formaggi deve recare, nello stesso campo visivo, il nome della DOP e il simbolo della DOP dell'Unione europea, oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e di presentazione degli alimenti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

La tabella dei principali punti da controllare è aggiornata da una parte per tener conto della modifica apportata alla rubrica «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto» e d'altra parte per adattare i metodi di valutazione alle necessità, in linea con il piano di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Saint-Nectaire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Saint-Nectaire» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino cagliato, a pasta semidura, pressata, non cotta, fermentata e salata. Il contenuto di grassi è di almeno 45 grammi per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa. Il tenore di sostanza secca non dev'essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio stagionato.

Si presenta in forma di cilindro, a scalzo leggermente arrotondato di 20-24 cm di diametro e 3,5-5,5 cm di altezza e il peso è compreso tra 1 450 e 1 950 kg. La durata minima di stagionatura è di 28 giorni dall'ingresso in cantina.

Il «Saint-Nectaire» può essere prodotto anche in formato ridotto, con un diametro di 12-14 cm, un'altezza di 3,5-4,5 cm e un peso compreso tra 0,500 e 0,700 kg. In tal caso la durata minima di stagionatura è ridotta a 21 giorni dall'ingresso in cantina.

La pasta, morbida e cremosa, che cede sotto il dito, è di colore avorio e può presentare piccole occhiature regolarmente distribuite.

Il formaggio presenta una crosta, simile sulle due facce, cosparsa di muffe rase bianche, scure o grigie, secondo il grado di stagionatura, che possono lasciar intravedere uno sfondo che va dal color crema all'arancione, con eventuali fioriture gialle e/o rosse. I formaggi uniformemente bianchi o uniformemente arancioni o neri sono esclusi.

Il gusto è schietto, delicato, leggermente salato, senza eccesso di acidità, con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

Il formaggio che beneficia della denominazione di origine «Saint-Nectaire» può presentarsi anche sotto forma di porzioni confezionate contenenti obbligatoriamente una parte di crosta caratteristica della denominazione.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La razione totale annua (razione di base e alimentazione integrativa) delle vacche da latte espressa in sostanza secca è costituita per almeno il 70 % da foraggi provenienti dalla zona definita al punto 4.7.

Non tutti gli alimenti provengono necessariamente dalla zona definita al punto 4.7 dal momento che l'altitudine e il clima non ne consentono tecnicamente la produzione in quantità sufficiente.

Poiché la razione di base delle vacche da latte proviene perlopiù dalla zona geografica e i mangimi complementari sono fortemente limitati, le incidenze di questi elementi esterni sulle caratteristiche essenzialmente dovute all'ambiente geografico sono ridotte.

La razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggio.

Il pascolo è obbligatorio per le vacche da latte per un periodo di almeno 160 giorni all'anno. Durante i giorni di pascolo il foraggio verde è vietato.

Fuori dai periodi di pascolo, l'erba distribuita sotto forma di foraggio essiccato con un tasso di sostanza secca superiore all'80 % rappresenta quotidianamente almeno il 60 % della razione di base delle vacche da latte calcolata in sostanza secca.

Le materie prime e gli additivi utilizzati nell'alimentazione integrativa della mandria da latte sono indicati in un elenco positivo. Il loro utilizzo è limitato a 1 800 kg per vacca da latte all'anno e sono contabilizzati come sostanza grezza, ad eccezione del siero di latte e del mais da pannocchia e da granella, che sono contabilizzati come sostanza secca.

La razione di base annua delle giovenche è composta di erba, di cui almeno il 40 % proveniente dalla zona definita al punto 4.7, ed eventualmente di paglia.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. L'impianto di colture transgeniche è vietato su tutte le superfici di un'azienda agricola che produce latte destinato alla trasformazione per la denominazione d'origine «Saint-Nectaire». Tale divieto si intende per qualsiasi specie vegetale che possa essere utilizzata nell'alimentazione degli animali dell'azienda e per qualsiasi specie che possa contaminarli.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la lavorazione del formaggio e la stagionatura si svolgono nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalle norme in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura dei formaggi a denominazione di origine «Saint-Nectaire» deve recare, nello stesso campo visivo:

— il nome della denominazione d'origine, iscritta in caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa;

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, l'impiego di qualsiasi aggettivo qualificativo o altra dicitura che accompagni la suddetta denominazione d'origine è vietato nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture e in altri documenti commerciali, salvo:

— nei marchi commerciali o di fabbrica di tipo particolare;

— nelle diciture «I foraggi del nostro o dei nostri allevamenti sono costituiti esclusivamente da fieno e dalla vegetazione dei pascoli», «prodotto con latte ottenuto al 100 % dalla razza Salers», «prodotto con latte ottenuto al 100 % dalla razza Ferrandaise», «stagionato in cantina naturale» o riguardanti una durata particolare della stagionatura oltre la durata minima di 28 giorni, «stagionato su paglia», «stagionato in azienda», «stagionato su legno di abete» e «stagionato su legno di abete rosso». In ogni caso le dimensioni dei caratteri non superano i due terzi di quelle della denominazione «Saint-Nectaire»;

— nella dicitura «prodotto in latteria» o qualsiasi altra indicazione che lasci supporre un'origine industriale del formaggio.

L'etichettatura dei formaggi ne precisa l'origine di azienda artigianale o di latteria industriale.

L'altezza dei caratteri delle diciture che specificano l'origine artigianale o industriale è pari almeno ai due terzi di quella della denominazione «Saint-Nectaire».

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica della denominazione di origine «Saint-Nectaire» comprende il territorio dei comuni del dipartimento del Cantal e del dipartimento del Puy-de-Dôme.

La produzione del latte e la lavorazione dei formaggi devono effettuarsi in una zona che rispetti i fattori naturali e umani di cui al punto 5.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona geografica del «Saint-Nectaire» è situata al centro della Francia, nel Massiccio centrale.

A un'altitudine superiore a 700 m, la produzione del latte e la lavorazione dei formaggi beneficiano di condizioni particolari.

I venti occidentali dominanti portano un'umidità abbondante sulle pendici occidentali del massiccio vulcanico, ne portano meno sulle pendici orientali. Grazie a un terreno vulcanico assai fertile, l'erba è diffusa ovunque, con una flora abbondante e varia: timo serpillo, genziana gialla, finocchio delle Alpi, achillea millefoglie, trifoglio delle Alpi ecc. La produzione foraggera si basa essenzialmente sullo sfruttamento dei pascoli permanenti, ricchi di piante da fioritura che costituiscono almeno il 90 % della superficie erbosa delle aziende.

Il «Saint-Nectaire» si produce nella regione dei monti Dore da diversi secoli. Il suo nome appare nella gastronomia nel XVII secolo. Citato in molti libri (in particolare nel 1786 e 1787), la sua produzione si è sviluppata nel XIX, poi nel XX secolo in modesti allevamenti di piccole fattorie di montagna, nelle quali diventa lavoro delle donne e si sviluppa una competenza di produzione. Tradizionalmente i produttori stagionavano raramente i formaggi e avevano la consuetudine di portarli nei numerosi mercati della zona non ancora stagionati. Gli stagionatori specializzati del Puy-de-Dôme e del Cantal, che disponevano di strutture adeguate e di competenze in materia, acquistavano i formaggi di questi produttori per stagionarli vicino ai centri di consumo. Tale tradizione si è mantenuta fino ai nostri giorni con, in seguito, un'organizzazione della raccolta dei formaggi non ancora stagionati direttamente nei luoghi di produzione.

Il riconoscimento del «Saint-Nectaire» come denominazione d'origine risale a una sentenza del Tribunale di Issoire del 1955.

L'alimentazione delle vacche da latte per la produzione del latte destinato alla lavorazione del «Saint-Nectaire» si basa sulle risorse descritte al punto «Fattori naturali». In effetti la razione di base è composta esclusivamente di erba e il pascolo è obbligatorio per una parte dell'anno. L'alimentazione integrativa è limitata.

Anche la fase di stagionatura è una tappa importante nella produzione del «Saint-Nectaire». Gli stagionatori possiedono effettivamente competenze essenziali nella cura dei formaggi. Questi ultimi sono lavati più volte e poi strofinati e capovolti periodicamente per sviluppare la crosta.

Il «Saint-Nectaire» è un formaggio di latte vaccino a pasta pressata non cotta. Si presenta in forma di cilindro a scalzo leggermente arrotondato di 24 cm di diametro massimo e di 5,5 cm di altezza massima: un formato modesto rispetto ad altri formaggi provenienti da zone di montagna. La crosta presenta muffe rase bianche, scure o grigie che possono lasciar intravedere uno sfondo che va dal color crema all'arancione, con eventuali fioriture gialle e/o rosse. Il gusto è schietto, delicato, leggermente salato, senza eccesso di acidità, con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

La zona geografica corrisponde al territorio in cui si sono sempre svolte le varie fasi della lavorazione del «Saint-Nectaire». Per produrre il latte destinato al «Saint-Nectaire» devono sussistere diversi elementi sia naturali, come l'altitudine dei pascoli e della flora, che umani.

In effetti, il terreno vulcanico della regione è propizio alla crescita di pascoli permanenti in cui la flora è abbondante e profumata. La frequenza delle piogge, portate dai venti occidentali che prevalgono in questa zona di altura, consente un'irrigazione quasi continua dei pascoli e ne accresce l'abbondanza. A causa di tale diversità botanica, nei fiori sono presenti molti composti aromatici (ad esempio terpeni) che sono ingeriti dalle vacche quando consumano i foraggi di questi pascoli.

Questi fattori, uniti alle competenze di produzione e alle cure apportate al «Saint-Nectaire» durante la stagionatura, gli conferiscono sapori con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

Le cure prestate dagli stagionatori al «Saint-Nectaire» determinano peraltro lo sviluppo della crosta fiorita che va dal color bianco grigio al marrone aranciato.

Il formato del «Saint-Nectaire» è legato alla sua storia. Infatti si addiceva sia alle aziende agricole di piccole dimensioni, che disponevano di piccole mandrie (qualche vacca), sia alle aziende più grandi che intendevano valorizzare la loro produzione lattiera invernale, relativamente limitata, e la cui produzione estiva, più abbondante, era destinata alla lavorazione della «Fourme de Cantal».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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