C/2026/1835

20.3.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1835)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Saint-Nectaire»

Número de referência UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome do produto**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura, Agroalimentar e Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Saint-Nectaire» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração denominada alteração ao nível da União, a saber:

a) mudança do nome da denominação de origem protegida;

b) risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Serviço competente do Estado-Membro

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do serviço competente do Estado-Membro.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Agrupamento requerente

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente.

A composição do agrupamento passa a ser a seguinte:

«Composição: qualquer pessoa singular ou coletiva que participe efetivamente nas atividades de produção, transformação ou elaboração previstas no caderno de especificações da DOP "Saint-Nectaire"».

Elimina-se a informação sobre o estatuto jurídico do agrupamento requerente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Tipo de produto

Descrição

Suprime-se a entrada relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua classe.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

Especifica-se que a lista dos municípios incluídos no território da área definida no ponto 4.7 do documento único é estabelecida com base no Code officiel géographique (código geográfico oficial) de 2025. Atualiza-se a lista nessa base, sem alterar os limites da área definida no ponto 4.7 do documento único.

Adita-se a seguinte frase: «Os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto nacional da origem e da qualidade).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica

Descrição

Adita-se a obrigação que incumbe aos produtores de apresentar junto do agrupamento uma declaração de introdução no efetivo leiteiro de animais nascidos e/ou criados fora da área definida no ponto 4.7 do documento único, caso disso possa beneficiar. Esta declaração permite o seguimento dos animais pelo agrupamento.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção do produto

Descrição

Adita-se a possibilidade, para os produtores, de introduzir no seu efetivo animais nascidos e/ou criados fora da área definida no ponto 4.7 do documento único, independentemente da sua raça, nos três anos seguintes à data da primeira autorização de exploração ou da retoma da atividade.

A renovação geracional e a retoma da atividade agrícola constituem um grande desafio para o futuro da fileira da produção de Saint-Nectaire. A disposição aditada visa facilitar a instalação de novos produtores, que criam um efetivo leiteiro ou retomam uma exploração com um número insuficiente de animais para garantir a viabilidade da atividade. Para poderem exercer a atividade, os produtores necessitam de uma grande disponibilidade de animais em simultâneo. Ora, o número de animais nascidos e criados na área definida no ponto 4.7 do documento único disponíveis para compra não é suficiente para satisfazer as suas necessidades.

No documento único, suprimem-se s disposições relativas à origem do efetivo leiteiro, uma vez que não dizem diretamente respeito às matérias-primas utilizadas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências dos organismos de controlo

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto das estruturas de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos da rotulagem

Descrição

Para informar os consumidores, em vez da frase «É obrigatório apor o símbolo DOP da União Europeia no rótulo», indica-se que, além das informações obrigatórias previstas nas regras relativas à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, o rótulo dos queijos inclui, no mesmo campo visual, o nome da DOP e o símbolo DOP da União Europeia.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

Atualiza-se o quadro dos principais pontos a verificar para ter em conta a alteração introduzida na parte relativa à descrição do método de obtenção e adaptar os métodos de avaliação, sempre que necessário, em conformidade com o plano de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Saint-Nectaire»

Número de referência UE: PDO-FR-0132-AM01 — 23.12.2025

1. **Nome(s)**

«Saint-Nectaire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Saint-Nectaire» designa um queijo produzido exclusivamente com leite de vaca coagulado, de pasta semidura, prensada, não cozida, fermentada e salgada. Após a dessecação completa, contém, no mínimo, 45 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo. O seu teor de matéria seca não deve ser inferior a 50 g por 100 g de queijo curado.

Apresenta-se sob a forma de um cilindro com ligeiro abaulamento lateral, de 20 a 24 cm de diâmetro, 3,5 a 5,5 cm de altura e peso entre 1,450 kg e 1,950 kg. O período mínimo de cura é de 28 dias após a entrada em câmara de maturação.

O «Saint-Nectaire» pode igualmente ser produzido em formato pequeno, de 12 a 14 cm de diâmetro, 3,5 a 4,5 cm de altura e peso entre 0,500 kg e 0,700 kg. Neste caso, o período mínimo de cura baixa para 21 dias após a entrada em câmara de maturação.

A pasta untuosa e macia, que cede à pressão, tem cor-de-marfim e pode apresentar pequenos olhos repartidos uniformemente.

A crosta é semelhante em ambas as faces, com bolores lisos. Consoante o grau de cura, os queijos são brancos, castanhos ou cinzentos, podendo deixar transparecer um fundo de cor entre o creme e o alaranjado, com presença eventual de flores amarelas e/ou vermelhas. Os queijos uniformemente brancos, uniformemente alaranjados ou uniformemente pretos são descartados.

Têm um sabor franco, suave, ligeiramente salgado, sem excesso de acidez, com notas lácticas variadas (leite fresco, natas, manteiga) e aromas de ambiente de cura (câmara de maturação, palha de cura, terra ou vegetação subarbustiva), num todo frequentemente realçado por uma ponta subtil de avelã.

Os queijos protegidos pela denominação de origem «Saint-Nectaire» podem também apresentar-se sob a forma de porções acondicionadas, que incluam obrigatoriamente uma parte com a crosta característica da DOP.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A ração total anual (ração de base e complementos) das vacas leiteiras, expressa em matéria seca, inclui, no mínimo, 70 % de erva da área definida no ponto 4.7.

Nem todos os alimentos têm necessariamente origem na área definida no ponto 4.7, pois a altitude e o clima não permitem tecnicamente a sua produção em quantidade suficiente.

Uma vez que a ração das vacas leiteiras provém maioritariamente da área geográfica, o impacto dos alimentos vindos do exterior nas características do produto, principalmente devido ao meio geográfico, é limitado.

A ração de base das vacas leiteiras compõe-se exclusivamente de erva.

As vacas leiteiras pastam obrigatoriamente durante, no mínimo, 160 dias por ano. Nos dias em que vão para os pastos, é proibida a distribuição de forragens verdes.

Fora do período nas pastagens, a erva distribuída sob a forma de forragens secas (com teor de matéria seca superior a 80 %) representa, por dia, no mínimo 60 % da ração de base das vacas leiteiras, expressa em matéria seca.

As matérias-primas e aditivos utilizados nos complementos do efetivo leiteiro são especificados numa lista positiva. A sua utilização está limitada a 1 800 kg, por vaca leiteira e por ano, contabilizados em matéria bruta, com exceção do soro de leite, da maçaroca de milho e do milho em grão, contabilizados em matéria seca.

A ração de base anual das novilhas é composta de erva — com, no mínimo, 40 % dessa erva proveniente da área definida no ponto 4.7 — e, eventualmente, de palha.

Na alimentação dos animais, apenas são autorizados os vegetais, os coprodutos e os complementos alimentares derivados de produtos não transgénicos. É proibida a implantação de culturas transgénicas nas parcelas das explorações que produzem leite destinado a ser transformado em queijo com a denominação de origem «Saint--Nectaire». Esta proibição aplica-se a todas as espécies vegetais suscetíveis de fazer parte da alimentação dos animais da exploração, e a todas as culturas de espécies que as possam contaminar.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite e o fabrico e cura dos queijos realizam-se na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos dos queijos que beneficiam da denominação de origem «Saint Nectaire» incluem, no mesmo campo visual:

— o nome da denominação de origem, inscrito em carateres cujas dimensões serão pelo menos iguais a dois terços das dimensões dos carateres de maior dimensão constantes do rótulo,

— o logótipo DOP da União Europeia.

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção na rotulagem, publicidade, faturas ou documentos comerciais, à exceção de:

— marcas de fabrico ou comerciais especiais,

— as menções «As forragens da(s) nossa(s) exploração(ões) são compostas exclusivamente por pasto e feno», «fabricado com 100 % de leite de vaca da raça Salers», «fabricado com 100 % de leite de vaca da raça Ferrandaise», «curado em câmara natural», duração da cura especial, prolongada para além do período mínimo de 28 dias, «cura sobre palha», «cura artesanal», «cura sobre madeira de abeto» e «cura sobre madeira de pinheiro-da-noruega». Em qualquer caso, as dimensões não podem exceder dois terços das da denominação «Saint-Nectaire»,

— a menção «fabricado em queijaria» ou quaisquer outras indicações sobre a origem láctea do queijo.

O rótulo do queijo especifica a origem do queijo, artesanal ou de queijaria.

A dimensão dos carateres das menções sobre a origem (artesanal ou de queijaria) é igual a pelo menos dois terços da dimensão dos carateres da denominação «Saint-Nectaire».

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da DOP «Saint-Nectaire» abrange o território dos municípios dos departamentos de Cantal e Puy--de-Dôme.

A produção do leite e o fabrico dos queijos devem ocorrer numa área que reúne os fatores naturais e humanos referidos no ponto 5.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A área geográfica do «Saint-Nectaire» está situada no centro de França, no maciço Central.

A produção do leite e o fabrico dos queijos ocorrem a mais de 700 m de altitude, beneficiando assim de condições específicas.

Os ventos dominantes de oeste transportam bastante humidade para as vertentes ocidentais da montanha vulcânica, mas menos paras as vertentes orientais. Graças ao solo vulcânico muito fértil, a erva é omnipresente, com flora abundante e variada: serpão, argençana, funcho-dos-alpes, milefólio, trevo-dos-alpes, etc. A produção forrageira baseia-se essencialmente na exploração de prados permanentes, ricos em plantas de flor, que representam, no mínimo, 90 % das pastagens das explorações.

O «Saint-Nectaire» é fabricado na região de Monts Dore há vários séculos. O seu nome aparece na gastronomia no século XVII. Citado em muitas obras (nomeadamente em 1786 e 1787), a sua produção desenvolveu-se nos séculos XIX e XX nas pequenas explorações de montanha com poucas cabeças de gado, tornando-se uma função específica das camponesas, que passam a deter esse saber-fazer. Tradicionalmente, só muito raramente os fabricantes curavam os queijos, prevalecendo o hábito da venda dos queijos frescos nos muitos mercados locais. Os operadores de cura especializados do Puy-de-Dôme e do Cantal, que dispunham de instalações adaptadas e de um saber-fazer na matéria, compravam-lhes a produção para curar os queijos na proximidade dos centros de consumo. Esta tradição manteve-se até aos dias de hoje, agora com a organização da recolha dos queijos frescos diretamente nos locais de produção.

O reconhecimento do «Saint-Nectaire» como denominação de origem data de 1955, por decisão do tribunal de Issoire.

A alimentação das vacas para leite destinado ao fabrico do «Saint-Nectaire» assenta nos recursos citados no ponto «Fatores naturais». A ração de base é exclusivamente composta de erva, sendo o pasto obrigatório durante uma parte do ano. O recurso a complementos é limitado.

A fase de cura é igualmente uma etapa importante na obtenção do «Saint-Nectaire». Com efeito, os operadores de cura detêm um saber-fazer essencial no que toca aos cuidados tidos com os queijos, que são lavados várias vezes, esfregados e virados para criar a crosta.

O «Saint-Nectaire» é um queijo de leite de vaca de pasta prensada não cozida. Assume a forma de um cilindro com ligeiro abaulamento lateral, de, no máximo, 24 cm de diâmetro e, no máximo, 5,5 cm de altura, o que representa um formato pequeno comparativamente a outros queijos de regiões de montanha. A crosta apresenta bolores lisos brancos, castanhos ou cinzentos, podendo deixar transparecer um fundo de cor creme a alaranjado, com presença eventual de flores amarelas e/ou vermelhas. A nível gustativo, tem um sabor marcado, suave, ligeiramente salgado, sem excesso de acidez, com notas lácticas variadas (leite fresco, natas, manteiga) e aromas de ambiente de cura (câmara de maturação, palha de cura, terra ou vegetação subarbustiva), num todo frequentemente realçado por uma ponta subtil de avelã.

A área geográfica corresponde ao território onde sempre ocorreram as diferentes etapas de elaboração do «Saint--Nectaire». Para produzir o leite e fabricar o «Saint-Nectaire» devem estar reunidos vários fatores: naturais, de altitude das pastagens, ligados à flora, e humanos.

Efetivamente, a área, de solo vulcânico, é propícia à presença de prados permanentes, de flora abundante e perfumada. A frequência das chuvas, transportadas pelos ventos de oeste, dominantes nesta zona de montanha, permite uma irrigação quase contínua dos prados, o que aumenta a sua riqueza. Graças a esta diversidade botânica, muitos são os componentes aromáticos presentes nas flores (terpenos, por exemplo) que são assimilados pelas vacas quando consomem as forragens provenientes destas pastagens.

Estes fatores, associados ao saber-fazer de fabrico e aos cuidados prestados ao «Saint-Nectaire» durante a cura, conferem-lhe sabores lácticos variados (leite fresco, natas, manteiga) e aromas de ambiente de cura (câmara de maturação, palha de cura, terra ou vegetação subarbustiva), num todo frequentemente realçado por uma ponta subtil de avelã.

As atenções dadas ao «Saint Nectaire» pelos operadores de cura determinam, além disso, o desenvolvimento da sua crosta florida, que oscila entre o branco-acinzentado e o castanho-alaranjado.

O formato do «Saint-Nectaire» prende-se com a sua história. Com efeito, convinha simultaneamente às explorações com poucas cabeças (algumas vacas) e às explorações de maior dimensão que procuravam valorizar a sua relativamente limitada produção leiteira de inverno, enquanto a sua produção de verão, mais abundante, se destinava ao fabrico do «Fourme de Cantal».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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