

**PROJET DE DECRET RELATIF A  
L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE « SAINT-NECTAIRE »  
APPROUVE PAR LE CNPL EN SEANCE DU 01 DECEMBRE 2006**

**ARTICLE 1 :**

Seuls peuvent bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée « SAINT-NECTAIRE » les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Le « SAINT-NECTAIRE » est un fromage exclusivement fabriqué avec du lait de vache emprésuré, à pâte pressée, non cuite, fermentée et salée, se présentant sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 cm de diamètre et de 3,5 à 5,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 kg. 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 cm de diamètre et 3,5 à 4,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 0,650 kg. Dans ce cas, la durée minimale d'affinage prévue au présent alinéa est réduite à 21 jours après entrée en cave.

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.

La teneur en matière grasse est de 45 grammes au minimum 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.

Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nectaire » peut également se présenter sous forme de portions conditionnées, présentant obligatoirement une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du Ministre chargé de l'agriculture et du Ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du Comité National des Produits Laitiers de l'INAO, précise les modalités d'application du présent décret.

**ARTICLE 2 :**

La production de lait et la fabrication du fromage sont effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

**Département du Cantal**

*Arrondissement de Saint-Flour*

Canton d'Allanche : les communes d'Allanche, Landeyrat, Pradiers, Saint-Saturnin, Ségur les Villas et Vernols.

Canton de Condat : toutes les communes

*Arrondissement de Mauriac*

Canton de Champs sur Tarentaine : toutes les communes

## Département du Puy-de-Dôme

### *Arrondissement de Clermont-Ferrand*

Canton de Rochefort-Montagne : les communes d'Aurières, La Bourboule, Mont-Dore, Murat le Quaire, Orcival et Vernines

Canton de Saint-Amand-Tallende : les communes d'Aydat, Cournols, Olloix, Saulzet-le-Froid et le Vernet Sainte-Marguerite.

### *Arrondissement d'Issoire*

Canton d'Ardes : les communes d'Anzat le Luguët, Ardes, La Chapelle Marcousse, Chassagne, Dauzat sur Vodable, La Godivelle, Mazoires, Rentières, Roche Charles la Mayrand et Saint-Alyre ès Montagne.

Canton de Besse-et-Saint-Anastaise : toutes les communes

Canton de Champeix : les communes de Courgoul, Creste, Grandeyrolles, Montaigut le Blanc, Saint-Nectaire, Saurier et Verrières.

Canton de Tauves : les communes de Labessette, Larodde, Singles et Tauves.

Canton de La Tour d'Auvergne : toutes les communes

L'affinage des fromages est effectué dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal.

## **ARTICLE 3** :

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- le troupeau comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation. Ces animaux font l'objet d'une alimentation spécifique ;
- les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris ;
- les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

A compter du 01/01/2012, 80 % des vaches laitières de chaque exploitation apte à produire du lait destiné à la fabrication du Saint-Nectaire doivent être nées et élevées dans l'aire géographique définie à l'article 2 du présent décret.

A compter du 01/01/2015, les vaches, assurant la production du lait destiné à la fabrication du Saint-Nectaire, doivent être nées et élevées dans l'aire géographique de production du lait définie à l'article 2 du présent décret.

Toutefois, pour raisons sanitaires ou pour les races à faible effectif, présentes sur l'aire de production pour lesquelles la demande d'animaux serait supérieure à l'offre reconnue par les services de l'INAO, cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation après avis de la commission « Agrément Conditions de Production ».

Cette mesure concerne les races suivantes :

- Salers
- Ferrandaise
- Abondance
- Simmental Française
- Brune

Les vaches laitières bénéficient d'une surface fourragère suffisante. Le chargement à l'hectare n'excède pas 1,4 UGB sur la surface fourragère principale.

L'épandage des engrais et amendements minéraux et organiques est autorisé selon des normes et règles précisées au règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret.

La ration de base des vaches laitières est composée exclusivement d'herbe provenant de l'aire géographique définie au premier alinéa de l'article 2 du présent décret.

La prairie permanente représente au moins 90 % de la surface en herbe de l'exploitation. Une prairie permanente est une prairie qui n'a pas fait l'objet d'un retournement depuis 5 ans au moins.

Le pâturage est obligatoire pour les vaches laitières pendant une durée minimum de 140 jours par an. Durant cette période, 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 50 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.

A compter du 31 décembre 2020, les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières. Le seul fourrage conservé autorisé est l'herbe récoltée sous forme de fourrage sec avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

Dans tous les cas, la complémentation ne peut pas dépasser 30 % de la ration totale exprimée en matière sèche pour l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

La ration de base des génisses est composée exclusivement d'herbe, dont au moins 40 % provient de l'aire géographique telle que définie à l'article 2 du présent décret.

Les génisses destinées au renouvellement des vaches laitières d'une exploitation apte à produire du lait destiné à la fabrication de Saint-Nectaire sont présentes sur l'exploitation et soumises aux mêmes conditions d'alimentation que les vaches laitières au plus tard à partir d'une durée de 3 mois précédant leur première lactation.

Les compléments alimentaires des vaches laitières et des génisses sont prévus à l'article 2-2 du règlement technique d'application.

Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments, ainsi que leur provenance et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices, sont fixés dans le règlement technique d'application.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non trans-géniques. L'implantation de cultures trans-géniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC 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.

Les producteurs fournissent aux services de contrôles les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par les services de l'INAO, après avis de la commission « Agrément Conditions de production », afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

#### **ARTICLE 4 :**

Après la traite, le lait destiné à la fabrication laitière est stocké en tank réfrigéré. Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures, soit 4 traites maximum. Dans le cas de fabrication laitière au lait cru, la durée de stockage est ramenée à 24 heures soit 2 traites maximum.

Le lait destiné à la fabrication du Saint-Nectaire, est collecté séparément lors de tournées de ramassage spécifiques et stocké indépendamment des autres laits. Sa traçabilité est assurée par un enregistrement et permet d'identifier les tournées de ramassage et les tanks de stockage.

La collecte, le stockage et les éléments de traçabilité sont établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

Le lait destiné à la fabrication fermière entre en fabrication dès son transfert à la fromagerie, qui intervient sitôt la traite terminée. Le report et le mélange de traite sont interdits.

Pour pouvoir bénéficier de la mention « fermière » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, le lait doit être issu du troupeau de l'exploitation identifié par un seul numéro de cheptel et transformé sur celle-ci.

### **ARTICLE 5 :**

Pour être considéré comme fromage au lait cru, le lait entrant en fabrication ne doit pas être chauffé au-delà de 40°C ni être soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes pathogènes.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée par l'usage ou, pour les nouvelles cultures, évaluée par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, le sel, le chlorure de calcium, et enfin pour les seules productions laitières définies à l'article 6, l'eau à la fin de dé lactosage.

Les colorants de surface (E 172 – oxyde de fer, et E 160b – jaune rocou) sont autorisés jusqu'au 31/08/2008.

La conservation par congélation du fromage en blanc est autorisée dans les conditions fixées à l'article 8 du présent décret et dans le règlement technique d'application.

Les dispositions concernant l'eau dans le lait pour dé lactosage partiel du caillé en AOC Saint-Nectaire figurant à l'annexe 2 prévue à l'article 2 du décret du 06/04/2006 relatif aux additifs et traitements autorisés pour les AOC sont abrogées.

### **ARTICLE 6 :**

Le présent article ne s'applique qu'à la production en laiterie jusqu'au 31/12/2012.

Le lait destiné à la fabrication laitière peut être utilisé cru ou traité thermiquement. Il peut être standardisé en matière grasse, non en matière protéique.

S'il est utilisé cru, il est emprésuré dès son arrivée à la fromagerie.

S'il est traité thermiquement, le traitement thermique intervient au maximum 24 h après son arrivée à l'usine. Le lait ne peut subir qu'un seul traitement de pasteurisation ou thermisation. La durée totale entre l'arrivée du lait à l'usine et l'emprésurage n'excède pas 48 h.

L'emprésurage s'effectue à une température de 30 à 33°C, il est réalisé à l'aide de présure exclusivement. La durée de coagulation est comprise entre 18 et 35 mn. Le décaillage est effectué de façon mécanique afin d'obtenir un grain de 2 à 5 mm.

Le caillé peut subir alors un délactosage conformément aux dispositions prévues au règlement technique d'application.

Le caillé obtenu après soutirage du sérum subit un pré-pressage mécanique afin d'obtenir un pré-formage des pains de caillé.

Le moulage est réalisé dans des moules de 21 cm de diamètre ou 13 cm de diamètre, perforés, garnis ou non d'une toile.

La durée du pressage est adaptée au type de matériel utilisé. Elle ne peut être inférieure à une heure pour les fromages de grand format, à une demi-heure pour les fromages de petit format.

Le salage est réalisé en saumure ou au sel sec. Le salage en saumure intervient en sortie de pressage, et satisfait aux conditions précisées dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret. Le salage au sel sec est réalisé sur les deux faces du fromage.

Les fromages observent ensuite une période de ressuyage d'au moins 24 heures, à une température comprise entre 6 et 10°C.

Une durée minimale de 48 heures est requise entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage.

## **ARTICLE 7** :

Le présent article ne s'applique qu'à la production fermière.

En fabrication fermière, le lait est utilisé cru et entier, n'ayant subi aucune modification en matière grasse ou protéique.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 30 et 33°C. Il est réalisé exclusivement à partir de présure.

La durée de coagulation est comprise entre 25 et 50 mn.

Le décaillage et le pré-pressage sont effectués de façon manuelle ou mécanique. Le délactosage est interdit. Le moulage est réalisé dans des moules garnis d'une toile de lin ou de coton, définis dans le règlement technique d'application.

Le salage est effectué à sec et en moule sur les deux faces du fromage.

Le pressage a une durée minimum de 10 heures, la température de la salle est comprise entre 18°C et 22°C inclus.

Après démoulage, les fromages sont placés en chambre froide, équipée d'une ventilation permettant un bon ressuyage de la surface, à une température de 6 à 10°C pendant une durée minimale de 24 heures et maximale de 8 jours avant leur collecte et leur entrée en cave d'affinage.

Une durée minimale de 48 heures s'écoule entre la date d'emprésurage et la date d'entrée en cave d'affinage.

**ARTICLE 8 :**

Les fromages entrés en cave d'affinage subissent au moins deux lavages avec de l'eau additionnée ou non de sel et/ou jusqu'au 31 août 2008, de colorants. Ils sont ensuite frottés et retournés au moins une fois par semaine, pendant la durée minimale d'affinage du fromage, pour l'obtention d'un croûtage régulier. La température de la cave est comprise entre 6 et 12°C, avec une hygrométrie relative de 90 % minimum.

Les pratiques d'affinage font l'objet d'un enregistrement défini au règlement technique d'application.

La congélation des fromages en blanc est autorisée selon des modalités définies au règlement technique d'application. Les tonnages entrés en congélation sont limités à 7,5 % maximum de chacune des productions laitières et fermières pour chaque entreprise d'affinage, l'année précédente servant de référence.

La congélation, le stockage à l'état congelé et la décongélation des fromages se font intégralement dans l'aire d'affinage des fromages définie au dernier alinéa de l'article 2 du présent décret.

On entend par fromage en blanc, un fromage âgé de dix jours au plus, à compter de sa date d'emprésurage, qui n'a subi aucune opération d'affinage et qui a été conservé à une température inférieure ou égale à 10°C en chambre froide.

Les entrées en congélation ne peuvent avoir lieu que du 01 avril au 31 juillet.

Les sorties de fromages de congélation ont lieu avant le 31 mars de l'année suivante. Tout fromage entré en congélation l'année précédente et non entré en cave le 1<sup>er</sup> avril, n'a plus droit à l'appellation.

Les dates d'entrée et de sortie de congélation des fromages sont consignées sur un registre, tel que cela est précisé au règlement technique d'application.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant la congélation des fromages en blanc peuvent être accordées par les services de l'INAO, après avis de la commission « Agrément Conditions de production ».

**ARTICLE 9 :**

Tout fabricant demande au préfet du département dans lequel est situé son atelier de fabrication l'attribution d'un numéro matricule permettant l'identification de cet atelier.

Ce numéro matricule est composé de :

- l'indicatif du département pris dans le code officiel géographique
- une ou plusieurs lettres majuscules caractérisant l'atelier
- une ou plusieurs lettres indiquant la commune, telles que définies au règlement technique d'application

Les fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée "SAINT-NECTAIRE" portent une marque indélébile apposée au cours du pressage sur une face.

En production fermière, la marque est constituée d'une plaque de caséine, ou matériaux autorisés au règlement technique d'application, teintée en vert, de forme elliptique et portant en noir les inscriptions ci-après :

- Au-dessus du grand diamètre, le mot Saint-Nectaire ; en bas du grand diamètre, le mot fermier ; entre les deux, l'un au-dessus de l'autre, le numéro du fromage et le code d'immatriculation de l'atelier de fabrication.

En production laitière, la marque est constituée d'une plaque de caséine, ou matériaux autorisés au règlement technique d'application, teintée en vert, de forme carrée et portant en noir les inscriptions ci-après :

- A la partie supérieure, le mot Saint-Nectaire et successivement l'un en dessous de l'autre le numéro du fromage, le code de l'atelier de fabrication et le mot laitier.

Les plaques caséines, fermières et laitières, sont numérotées. La remise à zéro est effectuée à la première commande de l'année.

Ces plaques sont distribuées par l'organisme agréé au sens de l'article D. 641-9 du code rural pour l'AOC Saint-Nectaire, à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'INAO, proportionnellement à la quantité de lait transformé conforme à l'AOC mis en fabrication par l'atelier. L'organisme agréé tient un registre de distribution des plaques.

Ces plaques sont retirées au fabricant, par les services de l'INAO ou par l'organisme agréé, en cas de suspension de l'usage de l'AOC ou invalidation de la Déclaration d'Aptitude.

Les plaques sont conçues pour garder leur lisibilité jusqu'à la sortie de la cave d'affinage.

### **ARTICLE 10 :**

Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Saint-Nectaire", les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions des articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural relatifs à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée.

### **ARTICLE 11 :**

Chaque opérateur tient à disposition des autorités compétentes, tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait et/ou de fromages ou tout autre document comptable équivalent. Le contenu des principaux documents est précisé dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1<sup>er</sup> du présent décret.

Les transformateurs en production laitière et les affineurs, y compris les producteurs fermiers affinant à la ferme, doivent communiquer mensuellement, au syndicat de défense de l'appellation, les éléments statistiques se rapportant à leur activité, collecte de lait, production de fromages, collecte de fromages, quantités entrées et sorties cave, quantité entrées et sorties congélation.

### **ARTICLE 12 :**

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée « SAINT-NECTAIRE » comporte le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention Appellation d'Origine Contrôlée et le nom de l'Appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite Appellation d'Origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,
- des mentions autorisées par le règlement technique d'application.

L'étiquetage des fromages fermiers produits sur l'exploitation comporte la mention « fabrication fermière » ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage.

Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur comporte également cette mention.

L'étiquetage des fromages laitiers comporte la mention « fabriqué en laiterie » ou toute autre mention laissant entendre une origine laitière du fromage.

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.

Seules les mentions complémentaires autorisées au règlement technique d'application peuvent être utilisées. En tout état de cause, leurs dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles de l'appellation Saint-Nectaire.

### **ARTICLE 13 :**

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « SAINT-NECTAIRE », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des Appellations d'Origine.

### **ARTICLE 14 :**

Le décret du 29 décembre 1986 modifié relatif à l'appellation d'origine Saint-Nectaire est abrogé.

