

0138

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'AOP - ARTICLE 17**

1 . Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées - 75008 PARIS
Tél : (1) 45 62 54 75 Fax : (1) 42 25 57 97

2 . Groupement demandeur :

- a) Nom : Syndicat du fromage Saint-Nectaire
- b) Adresse : 63610 Besse en Chandesse
- c) Composition : producteurs/ transformateurs (X) autre ()

3 . Nom du produit : SAINT-NECTAIRE

4 . Type de produit (cf. liste) : Classe 1.3 - Fromages

5 . Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4(2))

a) Nom : cf. 3

b) Description : Fromage au lait de vache à pâte demi-ferme, pressée, présenté sous la forme d'un disque plat d'un poids d'environ 1,7 kg.

c) Aire géographique : La région des Monts-Dore en Auvergne, à cheval sur les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme.

d) Historique : Fabriqué depuis longtemps dans la région, il apparaît dans la gastronomie au XVII^e siècle sous le nom Saint-Nectaire. Un Maréchal de France l'a rendu célèbre à la table de Louis XIV. Cité dans de nombreux ouvrages (notamment en 1786 et 1787), sa production s'est développée au XIX^e, puis au XX^e siècle dans les petites fermes de montagne à petit cheptel où il devient l'apanage des fermières. Sa reconnaissance en appellation d'origine date d'un jugement du tribunal d'Issoire en 1955.

e) Méthode d'obtention : Le fromage est obtenu à partir de lait emprésuré à chaud. La tome est brisée, regroupée, mise en moule et pressée. Le fromage est ensuite salé, entouré d'une toile, remise en moule et pressée encore. Après séchage, l'affinage dure 3 semaines au minimum.

f) Lien : L'altitude et la flore de montagne confèrent au Saint-Nectaire une typicité qui lui donne sa légère odeur de champignon et une saveur de noisette. La fabrication de ce fromage a permis le maintien d'une activité agricole dans une zone défavorisée.

g) Structures de contrôle : - I.N.A.O. 138, Champs Élysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V.Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) Etiquetage : - Obligation de porter le logo comportant le sigle INAO, les mentions Appellation d'Origine Contrôlée et le nom de l'appellation
- Mention "Saint-Nectaire Fermier" ou "Saint-Nectaire Laitier"
- Mention "Fabrication fermière" ou "Fromage fermier" prévues

i) Exigences nationales : Décret du 29 décembre 1986.

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/GR/0138/

Date de la réception du dossier complet : / /