

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92
REGISTRERINGSANSØGNING: Artikel 5 (), Artikel 17 ()

BOB () BGB ()
Nationalt sagsnummer:

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées - 75008 Paris
Tlf.: (1) 45 62 54 75 **Fax:** (1) 42 25 57 97

2. Ansøgende sammenslutning:

- a) **Navn:** Syndicat du fromage Saint-Nectaire
- b) **Adresse:** 63610 Besse en Chandesse
- c) **Sammensætning:** Producent/forarbejdningsevne (X) andet ()

3. Produktets navn: SAINT-NECTAIRE

4. Produktets art: (jf. listen) Kategori 1.3 - Ost

5. Varespecifikation: (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

a) **Navn:** jf. punkt 3

b) **Beskrivelse:** Halvfast ost af komælk, presset. Flad, cylinderformet ost. Vægt ca. 1,7 kg.

c) **Geografisk område:** Regionen Monts-Dore en Auvergne, som spænder over departementerne Cantal og Puy-de-Dôme.

d) **Bevis for oprindelse:** Osten har i lang tid været fremstillet i regionen og ses i gastronomien i det 17. årh. under navnet Saint-Nectaire. En fransk maskal gjorde den berømt ved Ludvig den 14.s taffel. Den er nævnt i talrige værker (bl.a. i 1786 og 1787), og produktionen bredte sig i det 19. og derefter det 20. årh. til de små bjerggårde med lille dyrehold, hvor den blev gårdmandskonernes særlige domæne. Dens anerkendelse ved oprindelsesbetegnelse kom ved en dom afsagt af Issoires domstol i 1955.

e) **Fremstillingsmetode:** Osten tilvirkes af mælk med løbetilsætning under varmepåvirkning. Ostemassen knuses, samles, anbringes i form og presses. Derefter saltes den, omhylles af klæde, genanbringes i form og presses atter. Efter tørring varer modningen mindst tre uger.

f) **Tilknytning:** Egnens høje beliggenhed og bjergfloraen giver Saint-Nectaire noget ganske særligt med en duft af svampe og smag af hasselnødder. Fremstillingen af denne ost gør det muligt at bevare en landbrugsaktivitet i et ugunstigt stillet område.

g) **Kontrolinstans:** - I.N.A.O. 138, Champs Élysées - 75008 Paris
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol - 75703 Paris Cedex 13

h) **Mærkning:** - Obligatorisk mærkning med INAO-bomærket, Appellation d'Origine Contrôlée og selve betegnelsen.
- "Saint-Nectarie Fermier" eller "Saint-Nectaire Laitier"
- "Fabrication fermière" eller "Fromage fermié" kan tilføjes.

i) **Krav i nationale bestemmelser (evt.):** Dekret af 29. december 1986.

UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr.:

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 11.05.95