



RÈGLEMENT TECHNIQUE D'APPLICATION DU DÉCRET RELATIF À L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-NECTAIRE »

ARTICLE 1 :

Le présent règlement précise les modalités d'application du décret du 30 mars 2007 relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « SAINT-NECTAIRE ». Il a été approuvé par le Comité National des Produits Laitiers au cours de sa séance du 30 novembre 2006.

ARTICLE 2 - LES OBLIGATIONS DU PRODUCTEUR DE LAIT :

2.1 - L'entretien des surfaces fourragères

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle. Elles n'excèdent pas annuellement 130 unités d'azote à l'hectare dont 60 unités minérales maximum. Pour la fertilisation organique, le maximum précisé doit être vérifié en moyenne sur deux ans.

a) Fumures minérales

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

b) Epandage des engrais et amendements organiques

Afin de préserver l'alimentation des vaches de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du Saint-Nectaire respecte les mesures suivantes :

Origine : Les seules fumures organiques d'origine agricole autorisées proviennent d'exploitations agricoles de production de lait destiné à la fabrication de fromage AOC Saint-Nectaire ayant signée une déclaration d'aptitude, sous forme de compost, de lisier, de fumier, de purin.

Les fumures organiques d'origine non agricole de type boues d'épuration ou sous-produits, déchets verts sont originaires de l'aire géographique telle que définie à l'article 2 du décret relatif à l'AOC Saint-Nectaire.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ...

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du Saint-Nectaire, il convient de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces sont utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'AOC Saint-Nectaire.



Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole remplissent un cahier d'épandage comprenant notamment les éléments fournis par le producteur de boues et le tiennent à la disposition des agents de contrôle.

2.2 – L'alimentation de l'ensemble des animaux ruminants présents sur l'exploitation

Afin de prévenir tout risque de contamination par des germes indésirables, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière.

La réhydratation des aliments, en vue de leur distribution, est interdite, sauf disposition prévue au point b, ci-après.

a) Fourrages interdits

Sont interdits :

- les fourrages souillés, pourris, moisissus, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances toxiques, nuisibles à la santé.

b) Aliments autorisés sous condition

En cas d'affouragement complémentaire en vert en dehors des périodes de pâturage obligatoire définies à l'article 3 du décret, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme. Il ne doit pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation n'excède pas deux heures après la fauche.

Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

Les pulpes de betterave et les drèches de maïs sont autorisées quand elles sont distribuées aux animaux sous forme déshydratée et à condition qu'elles ne soient pas réhydratées avant affouragement, sauf à être réhydratées avec le lactosérum produit sur l'exploitation et distribuées aussitôt après leur pleine réhydratation.

c) Aliments complémentaires autorisés

Seules peuvent être utilisées, comme aliments complémentaires ou matières premières d'aliments composés, les matières premières suivantes :

1 - Céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticale.

2 – Co-produits de céréales : son et rémoulage de blé, drèches de maïs, drèches de blé, corn gluten feed, gluten de maïs, tourteaux de germes de maïs, radicle d'orge.

3 – Fourrages déshydratés et agglomérés : luzerne déshydratée, foin de luzerne.

4 – Graines entières protéagineuses et oléoprotéagineuses : soja, colza, tournesol, lin, féverole, lupin, pois.

5 – Co-produits des graines protéagineuses et oléoprotéagineuses : tourteaux de soja, de colza, de tournesol, de lin, huile de soja, de colza, de tournesol.

6 – Racines, tubercules et leurs co-produits : pulpe de betterave déshydratée, mélasse comme liant. La mélasse est utilisée à un taux maximum de 5 % de la matière sèche de l'aliment composé.



Minéraux : minéraux autorisés figurant à l'annexe du décret 86-1037 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits de services en ce qui concerne les produits et substances destinés à l'alimentation animale.

8 - Additifs : autorisés conformément au règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux et suivant la liste ci-après :

- émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants,
- conservateurs, anti-oxygène,
- liants, anti-agglomérants,
- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- composés d'oligo-éléments.

Seul le lactosérum en provenance de l'exploitation est autorisé comme aliment liquide.

d) additifs pour ensilage

Seuls les enzymes et inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour l'ensilage jusqu'au 31 décembre 2020.

2.3 – Référencement des formules d'aliments composés destinés aux vaches laitières

Les aliments composés sont fabriqués uniquement à partir des matières premières autorisées, dont la liste figure à l'article 2.2.c du présent règlement technique d'application.

Chaque sac et/ou chaque livraison d'aliment composé est accompagné d'une étiquette comportant, entre autres, la liste des matières premières incorporées, avec indication des proportions exactes des céréales et mélasse, en poids présents dans l'aliment composé.

2.4 – Etat des lieux

Durant la période transitoire, un état des lieux de la proportion des exploitations qui n'utilisent plus de fourrage fermenté, est réalisé en 2010 et 2015 et présenté au Comité National compétent de l'INAO.

2.5 - La traite et la livraison du lait

a) Entretien du matériel de traite et de réfrigération

Le fonctionnement de l'installation de traite est vérifié tous les ans et chaque fois que cela est nécessaire, par un technicien agréé pour le contrôle de ces installations. Le producteur peut fournir la preuve écrite de ce contrôle.

Les surfaces en contact avec le lait sont en parfait état, en particulier les flexibles ne sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être corrodés. Les manchons trayeurs et flexibles sont changés au minimum une fois par an.

b) Transport du lait

Les bidons, citernes, pompes et tuyaux utilisés sont exclusivement réservés à l'usage du transport du lait ou de produits laitiers.



ARTICLE 3 - LES OBLIGATIONS DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION:

3.1 – Equipement

Tout atelier de fabrication de Saint Nectaire est doté d'un équipement minimum dont :

- des possibilités de stockage du lait refroidi, sauf pour les ateliers fermiers,
- des cuves de fabrication en inox, en plastique alimentaire ou en bois, de capacité variable et matériels connexes,
- un dispositif de soutirage,
- des moules en inox ou en plastique alimentaire.

Pour la production fermière, seuls les moules spécifiques suivants sont utilisés:

- pour le grand format, ce moule présente un diamètre intérieur de 207 mm (+/- 1), une hauteur intérieure de 50 mm (+/- 1) à la périphérie et 44,5 mm (+/- 0,2) au centre. La hauteur extérieure est de 55 mm et le diamètre extérieur de 218 mm (+/- 1). Il est perforé de trous de 3 mm de diamètre,
- pour le petit format, ce moule présente un diamètre intérieur de 142 mm (+/- 0,5), une hauteur intérieure de 42 mm (+/- 1) à la périphérie. Il est légèrement bombé au centre et présente sur le fond deux rainures circulaires, l'une de 45 mm de diamètre intérieur et l'autre de 82 mm.

3.2 – Le dé lactosage

En production laitière, après le tranchage du caillé et l'obtention d'un grain de 2 à 5 mm, une partie du lactosérum peut être retirée et de l'eau d'une température comprise entre 30 et 33°C peut être ajoutée. L'acidité Dornic, après ajout d'eau, n'est pas inférieure à 6°D.

3.3 - Le saumurage

Le bac à saumer les fromages, par immersion, est en matériaux alimentaires.

Les caractéristiques de la saumure sont les suivantes :

- son pH est compris entre 5,00 et 5,20,
- sa température est comprise entre 10 et 14°C,
- sa densité minimale est de 1,100,
- l'eau utilisée pour les saumures est potable.

3.4 – L'affinage

a) Température et hygrométrie

La cave d'affinage du Saint Nectaire présente une très bonne stabilité des facteurs température et hygrométrie ou est équipée de tout matériel nécessaire à la régulation de ces deux facteurs.

b) Les supports d'affinage

Les supports d'affinage sont lavés et séchés à chaque lot de fromages.

Les planches sont séchées dans un endroit où le débit d'air est grand et dans une atmosphère non polluée.



c) Matériel d'affinage

Les brosses pour frotter les fromages ainsi que les machines sont systématiquement lavées et désinfectées après chaque lot de fromages.

Les torches et la solution de soins sont changées entre chaque lot de fromages.

D'une manière générale, le matériel utilisé pour le soin des fromages est exclusivement réservé à cet usage.

d) Les produits

L'usage de tout agent antibactérien et antifongique sur le fromage pouvant nuire au développement de la flore de surface est interdit, sauf sur la plaque de caséine.

3.5 – Enregistrement

Le producteur tient un état récapitulatif de ses récoltes et de ses achats d'herbe provenant de l'aire géographique définie à l'article 2 du décret de l'appellation, avec le mode de conservation. Sur cet état, figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée. Les résultats des éventuelles analyses de fourrages effectuées, en particulier la matière sèche, sont aussi précisés.

Un inventaire du stock de fourrage est réalisé après la récolte et en tout état de cause, au plus tard à l'automne avant la rentrée des vaches à l'étable. Sur l'inventaire, figurent notamment, le mode de conservation et de conditionnement, l'origine et la quantité d'herbe récoltée et/ou achetée.

Le producteur tient aussi un registre d'alimentation sur lequel figurent les quantités de fourrages et d'aliments complémentaires distribués aux vaches laitières et aux génisses, avec l'indication de la matière sèche de chacun d'entre eux.

Un registre parcellaire de la nature des prairies ainsi qu'un cahier de pâturage pendant la période de pâturage sont tenus.

Ces documents sont tenus à la disposition des agents de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ou de l'organisme agréé pour le contrôle des conditions de production.

3.6 – La traçabilité

a) En production fermière

Chaque fromage est identifié par une plaque de caséine, numérotée, de forme elliptique, d'un diamètre de 45 mm dans sa plus grande dimension et de 30 mm dans sa plus petite.

Un registre est tenu, comportant, pour chaque fabrication, le nombre de fromages obtenus (petits et/ou grands formats), le numéro de la plaque du premier et du dernier fromage ainsi que la date de fabrication.

Les fromages de chaque fabrication en chambre froide sont identifiés et rangés séparément sur des grilles.



Cette traçabilité est conservée lors de la collecte et en cave d'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

b) En production laitière

Chaque tournée de ramassage est identifiée et tracée jusqu'à la cuve de fabrication où le lait est transformé.

Chaque fromage est identifié par une plaque de caséine numérotée, de forme carrée, de 35 mm de côté.

Un registre est tenu, comportant, pour chaque cuve ou série de cuves de fabrication, le numéro de la cuve ou série de cuves, le numéro de la première plaque et de la dernière plaque de chaque série de plaques portant des numéros consécutifs apposée sur les fromages issus de la mise en fabrication de la cuve ou série de cuves, le nombre de fromages obtenus dans chacun des deux formats ainsi que la date de fabrication

Les fromages sont rangés sur des piles, identifiés cuve par cuve ou série de cuves par série de cuves. Cette traçabilité est maintenue pendant le saumurage et l'affinage et jusqu'à la sortie de l'établissement.

c) Code des communes

Chaque commune de l'aire géographique définie à l'article 2 du décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée Saint-Nectaire est identifiée par une ou deux lettres selon la liste ci-après :

DÉPARTEMENT DU PUY DE DÔME

Canton de Tauves

- A – Tauves
- B – Labessette
- C – Singles
- D – Larodde

Canton de La Tour d'Auvergne

- E – Cros
- F – La Tour d'Auvergne
- G – Bagnols
- H – Saint-Donat
- J – Chastreix
- K – Picherande
- L – Saint-Genès-Champespe
- M – Tremouille Saint-Loup

Canton de Besse-et-Saint-Anastaise

- N – Besse-et-Saint-Anastaise
- P – Egliseneuve d'Entraigues
- Q – Espinchal
- R – Compains
- S – Valbelex
- U – Saint-Pierre-Colamine
- V – Saint-Diéry
- W – Saint-Victor
- X – Murol
- Y – Chambon-sur-Lac



Canton d'Ardes

Z – Ardes
A.A – Chassagne
A.B – Dauzat-sur-Vodable
A.C – Roche-Charles-la-Mayrand
A.D – La Chapelle-Marcousse
A.F – Rentières
A.G – Mazoires
A.H – Saint-Alyre-ès-Montagne
A.J – La Godivelle
A.K – Anzat-le-Luguet

Canton de Champeix

A.L – Montaigut-le-Blanc
A.M – Creste
A.N – Saurier
A.P – Courgoul
A.Q – Verrières
A.R – Grandeyrolles
A.S – Saint-Nectaire

Canton de Saint-Amand-Tallende

A.T – Olloix
A.U – Cournols
A.V – Aydat
A.W – Saulzet-le-Froid
A.X – Le Vernet-Sainte-Marguerite

Canton de Rochefort-Montagne

A.Y – Orcival
A.Z – Aurières
B.A – Vernines
B.B – La Bourboule
B.C – Mont-Dore
B.D – Murat-le-Quaire

DÉPARTEMENT DU CANTAL

Canton de Champs-sur-Tarentaine-Marchal

B.E – Tremouille
B.Z – Champs-sur-Tarentaine-Marchal
B.G – Lanobre
B.H – Beaulieu

Canton de Condat

B.J – Montboudif
B.K – Saint-Amandin
B.L – Lugarde
B.M – Marchastel
B.N – Saint-Bonnet-de-Condât
B.P – Marcenat
B.Q – Montgreleix
B.R – Chanterelle
B.S – Condat



Canton d'Allanche

- B.T – Allanche
- B.U – Pradiers
- B.V – Landeyrat
- B.W – Vernols
- B.X – Ségur-les-Villas
- B.Y – Saint-Saturnin

d) Affinage

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties portant notamment les indications suivantes :

- nombre de fromages et indications des lots,
- dates d'entrée et sortie des lots de la cave d'affinage.

En outre, ils tiennent des registres de cave portant sur les indications suivantes :

- La température qui fait l'objet d'un enregistrement au moins bi-hebdomadaire,
- Les dates d'entrées et sorties de chaque lot de fromage,
- Les dates de lavage, de retournement, de frottage.

Une fiche par lot qui contient tous ces renseignements peut en tenir lieu. Ces fiches sont classées et conservées.

En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie du premier et du dernier fromage est consignée sur le registre de cave.

3.7 – La congélation

Les fromages en blanc, au lait non pasteurisé, congelés, ne pourront être conservés plus de 10 mois après l'indication de la date de congélation suivie de la lettre « C », portée sur le conditionnement.

Un registre des entrées et sorties des fromages en blanc congelés sera tenu à jour. Outre les dates d'entrées et sorties devront être notamment portés sur ce registre, l'identification des lots, le nombre de fromages, le poids des lots à la date d'entrée en congélation, le code et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication, la date de fabrication des fromages.

L'utilisation de congélateur domestique est interdite.

Les fromages en blanc sont enveloppés dans du papier de conditionnement alimentaire puis emballés dans des caisses en bois neuves ou en plastique réutilisable, ou placés nus dans des caisses plastiques mises sur palettes puis houssées et filmées de façon à éviter au maximum la circulation d'air. Le conditionnement et l'emballage sont réalisés par le propriétaire des fromages, généralement l'affineur.

L'étiquetage des fromages en blanc congelés indique le nom du produit, la mention « fabrication fermière » ou « fabriqué en laiterie », le traitement thermique subi par le lait, le numéro de lot, le code de l'atelier de fabrication, le poids du lot, la date de congélation suivie de la lettre « C ». La date doit indiquer le jour, le mois et l'année. Un lot ne peut être constitué que par les produits d'un seul atelier de fabrication. Dans le cas où le lot de fromages en blanc est vendu congelé, l'étiquetage doit en outre comporter, à l'encre indélébile, la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine, les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de fabrication du fromage en blanc, le numéro du jour de production, le poids net, et les coordonnées et le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement qui a procédé à la congélation et à l'entreposage.



Les locaux d'entreposage des fromages en blanc congelés sont équipés d'au moins un enregistreur automatique de température, dont les relevés sont conservés au moins une année suivant l'année de déstockage.

La décongélation est effectuée par l'affineur.

Ne peuvent être mis sur le marché, et de fait cédés à un tiers affineur, que des fromages en blanc qui ont été congelés dans le respect de la réglementation générale et des critères spécifiques définis dans le présent règlement d'application, sous la rubrique « fromage fermier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait cru » ou « fromage laitier non affiné au lait traité thermiquement » ou « fromage laitier non affiné au lait pasteurisé », accompagnée de la référence à l'aptitude à l'appellation d'origine.

ARTICLE 4 :

Le strict respect des conditions de production pour la production fermière de Saint Nectaire impose de ne pas dépasser la production de 86 tonnes de fromage par exploitation.

ARTICLE 5 - ÉTIQUETAGE :

Les mentions autorisées dans l'étiquetage sont :

- Fabriqué avec du lait issu de la race Salers,
- Affiné en cave naturelle,
- Durée d'affinage particulière au-delà de la durée minimale de 28 jours,
- Affiné sur paille,
- Affiné à la ferme,
- Affiné sur bois de sapin,
- Affiné sur bois d'épicéa.