

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92**  
**ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5 ( ) ARTIKEL 17 (X)**  
**g.U. (X) g.g.A. ( )**  
**Nationales Aktenzeichen .....**

**1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:**

**Bezeichnung:** Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées - 75008 PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen)

**Tel:** (1) 45 62 54 75

**Fax:** (1) 42 25 57 97

**2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:**

**a) Name:** Syndicat du fromage Saint-Nectaire (Käsegenossenschaft Saint-Nectaire)

**b) Anschrift:** 63610 Besse en Chandesse

**c) Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**3. NAME DES ERZEUGNISSES: SAINT-NECTAIRE**

**4. ART DES ERZEUGNISSES: (lt. Liste):** Klasse 1.3 - Käse

**5. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES:** **(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4.2)**

**a) Name: lt. 3:**

**b) Beschreibung:** Käse aus Kuhmilch, halbharter Käse, gepreßt, in Form einer flachen Scheibe mit einem Gewicht von rund 1,7 kg.

**c) Geographisches Gebiet:** Das Gebiet der Monts-Dore in der Auvergne, das die zwei Departements Cantal und Puy-de-Dôme erfaßt.

**d) Ursprungsnachweis:** Der Käse wird seit langer Zeit in dem Gebiet erzeugt und erscheint in der Gastronomie des 17. Jh. unter der Bezeichnung Saint-Nectaire. Ein Marschall Frankreichs hat den Käse am Tisch Ludwigs des XIV. berühmt gemacht. Er wird in zahlreichen Veröffentlichungen (insbesondere 1786 und 1787) erwähnt, seine Erzeugung hat sich im 19. Jh. entwickelt und im 20. Jh. in den kleinen Bergbetrieben mit kleinem Viehbestand Fuß gefaßt, wo er Erbeil der Bäuerinnen wird. Die Anerkennung als Ursprungsbezeichnung geht auf ein Urteil des Gerichts von Issoire vom Jahr 1955 zurück.

**e) Gewinnungsverfahren:** Der Käse wird aus Milch gewonnen, der unter Wärmeeinwirkung Lab zugesetzt wird. Der Käsebruch wird zerkleinert, zusammengefaßt, eingeformt und gepreßt. Anschließend wird der Käse gesalzen, mit einem Tuch eingehüllt, in die Form zurückgegeben und erneut gepreßt. Nach der Trocknung dauert die Reifung mindestens drei Wochen.

**f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Die Höhenlage und die Bergflora geben dem Saint-Nectaire eine typische Geschmacksrichtung, nämlich leichten Pilzgeruch und Haselnußgeschmack. Die Herstellung des Käses hat die Aufrechterhaltung der Agrartätigkeit in einem benachteiligten Gebiet ermöglicht.

**g) Kontrolleinrichtung:**

**Name:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS  
- D.G:C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

**h) Etikettierung:** - Es muß das Logo mit dem Stempel INAO, die Angaben der "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung enthalten.

- Angabe "Saint-Nectaire Fermier" (Bauern Saint-Nectaire) oder "Saint-Nectaire Laitier" (Molkerei Saint-Nectaire).

- Angabe "Fabrication fermière" (Herstellung im Landwirtschaftsbetrieb) oder "Fromage fermier" (Bauernkäse)

**i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls):** Dekret vom 29. Dezember 1986

---

**VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN**

AKTENZEICHEN EG: G/FR/0132/940124  
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 11/05/95