C/2026/2773

13.5.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2773)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Comté“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Comté“

2. Вид на географското означение

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Организация

Министерство на земеделието, хранително-вкусова промишленост и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Comté“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“, а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход;

б) съществува риск то да доведе до обезсилване на връзката с географската област;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Компетентна служба на държавата членка

Описание

Актуализирани са данните за връзка с Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Група заявител

Описание

Актуализирани са данните за връзка с групата заявител.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Вид на продукта

Описание

От продуктовата спецификация е заличен разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

На мястото на изискването, според което сиренето трябва да има дупки, е добавен текст, който гласи, че то „може да има“ дупки, за да се отрази по-достоверно действителният вид на предлаганията днес на пазара продукт.

Добавен е и списък на единствените разрешени съставки (мляко, закваски, сирище и сол), тъй като това е отличителен белег за идентичността на продукта.

Някои от разпоредбите, които преди фигурираха в рубриката „Метод на производство“, са преместени в тази рубрика, тъй като присъствието им тук е по-уместно, а именно изискването за зърнеста кора и информацията за минималния индекс на зреене. Като се има предвид, че методиката за оценка на този индекс е променена, са актуализирани целевите стойности, но без да се прави съществена промяна — минималният индекс на зреене (ИЗ) трябва да бъде по-голям или равен на 850 микромола глицин на грам обезмаслено сухо вещество, изчислен или по метода на тринитробензенсулфоновата киселина (2,4,6-тринитробензенсулфонова киселина, TNBS), или по инструменталния метод с инфрачервена спектроскопия.

Цветът на кората е променен от „златистожълт“ на „жълта охра“, което в по-голяма степен съответства на действителния вид на продукта.

И накрая, уточнено е, че са разрешени всички видове разфасовки, включително тези, които са били разрешени до момента, при условие че сиренето се съхранява в сурово състояние и при положителна температура.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на географския район

Описание

Добавени са датата на одобрение на географския район, както и списъкът на влизащите в състава му общини, актуализиран в съответствие с официалния географски кодекс за 2024 г. (без промяна на географския район). И накрая е изяснено, че картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет страницата на Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от определения географски район

Описание

Добавен е текст, съдържащ подробно описание на информацията, която трябва да бъде включена в различните задължителни доклади.

Актуализирани са изискванията за докладване, приложими към млекопроизводителите:

— по-специално е заличено изискването да се докладва, ако се използват ферментирали фуражи, тъй като е забранено наличието на такива фуражи където и да е в стопанството;

— добавено е изискване да се докладва какъв обем мляко е доставен, както и изискване да се докладва, ако се практикува хранене със зелени фуражи.

Добавено е изискване да се докладва при прекъсване на дейността на цеховете за производство, зреене или предварително опаковане на сиренето.

Добавени са изисквания за докладване, приложими към цеховете за производство на сирене, по отношение на:

— събраното мляко в случай на аварии или произшествия;

— обема на събраното мляко, количеството на произведеното сирене (тегло и брой на питите);

— регистрите за теглото на бялото (неузряло) сирене.

Добавено е изискване за докладване, приложимо към цеховете за зреене, по отношение на количеството произведено сирене (тегло и брой на питите) и към цеховете за предварително опаковане — по отношение на теглото на пакетираното сирене.

Изискванията за проследимост и поддържане на регистри, приложими както към млекопроизводителите, така и към цеховете за производство, зреене и предварително опаковане на сиренето, също са приведени в съответствие с разпоредбите, добавени в рубриката относно метода на производство.

Добавена е и информация за това как трябва да се идентифицира сиренето, както и за поставянето на казеиновата плочка на етапа на производството на сиренето. Уточнено е, че сиренето се идентифицира и чрез външна лента, която се поставя на етапа на пускане на питите на пазара. На етапа на предварително опаковане то се идентифицира чрез специфичното лого на наименованието (за тези подробности вж. рубриката „Етикетиране“ от продуктовата спецификация).

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

Производство на мляко

Стопанство

Добавено е изискване към млекопроизводителите да спазват спецификацията във всеки ден от годината, за да се гарантира, че фуражът за млечното стадо се управлява последователно и постоянно дори в случай на прекъсване на доставките.

Добавени са разпоредби, според които новите млекопроизводители са длъжни да преминат въвеждащо обучение, преди да се включат във веригата на доставките. Добавено е и изискване към сертифицираните цехове за производство на сирене да организират годишна среща на тези млекопроизводители. Вече е задължително и поне един оператор от стопанство да участва в годишна информационна среща, организирана от цеха за производство на сирене или от групата.

С тези разпоредби се цели, от една страна, новите млекопроизводители да бъдат информирани за посочените в продуктовата спецификация изисквания и за най-добрите практики, а от друга страна — да се гарантира, че експертният опит се запазва и че всички участници във веригата на доставките се включват в колективните усилия.

Добавен е текст, съгласно който общото количество мляко, доставено на стопанството, не може да надвишава 1,2 милиона литра годишно, за да се гарантира съответствие с практиките за извеждане на паша и проследяване на животните и да се запази връзката между млеконадоя и характеристиките на природната среда. Предвиден е гратисен период за привеждане в съответствие до пазарен сезон 2031/2032, от който могат да се възползват нуждаещите се оператори. Със същата цел е ограничен и броят на млечните крави до 50 на годишна работна единица (ГРЕ) и е уточнено, че броят на ГРЕ трябва да се отчита според вида на полагания труд (като лицата, на които се заплаща възнаграждение, се отчитат като не повече от 1,2 ГРЕ) и процента на еквивалентите на пълно работно време.

Включени са определения на термините „млечна крава“ и „млечна година“ по смисъла на спецификацията с оглед изясняване на тези понятия в контекста на проверките.

Породи и животновъдни практики

Добавен е текст, съгласно който млечните крави, приемани в стопанството, и юниците за обновяване, родени или приети в стопанството, трябва да отговарят на съответното изискване за код на породата, а родословните сертификати за едрия рогат добитък са задължителни, за да се гарантира пълното съответствие с изискването да се използват само френските породи „Montbéliarde“ и „Simmental“ (и техните кръстоски), тъй като те са се приспособили към условията в района и „Comté“ традиционно се приготвя от [тяхното мляко].

Добавен е текст, съгласно който от пазарен сезон 2031/2032 нататък за всяко стопанство и за всеки 100 000 литра мляко годишно трябва поне една юница от всяка възрастова група да е родена и отгледана [в района]. Целта е да се гарантира доброто здраве (което допринася за качеството на използваното мляко) и благосъстояние на животните, като се ограничи времето за транспортиране и се осигурят непроменливи условия на живот, а същевременно се запази и експертният опит.

Добавен е текст, съгласно който всяка млечна крава или бременна юница, включена в стадото по-малко от един месец преди датата, на която се очаква да се отели, трябва да е била хранена без ферментирали фуражи или генетично модифицирани организми (ГМО) в месеца преди пристигането си. Целта е да се гарантира, че преди да започне производството на мляко, храната им отговаря на тези изисквания, посочени в продуктовата спецификация.

Добавен е текст, съгласно който млечните крави не могат да бъдат отглеждани извън стопанството, за да се гарантира, че през цялата година те се управляват и хранят в съответствие с продуктовата спецификация. Добавено е условие, че ако юниците се отглеждат извън стопанството, храната им в приемащото стопанство не трябва да включва ферментирали фуражи или ГМО. Целта е да се гарантира, че храната им отговаря на тези две изисквания от продуктовата спецификация за определен период от време, преди да започне производството на мляко.

Добавено е също, че средното годишно производство на стадото е ограничено до 8 500 литра мляко на млечна крава годишно. Целта е да се ограничи млеконадоят на едно животно, понеже така се ограничава необходимостта да се разчита на фуражи с произход извън географския район, като по този начин се гарантира връзката с географския район, а оттам и качеството на продукта. Целта е също да се гарантира благосъстоянието на животните, каквото е основното очакване на потребителите, като се има предвид, че свръхпродуктивността е вредна за здравето на животните. Ограничението е значително по-високо от средната стойност, регистрирана за стопанствата във веригата на доставките на ЗНП „Comté“, тъй като целта е да се предотвратят отклонения [от обичайните практики].

Управление на пасища и други фуражни площи

Действително използваната тревна площ е увеличена от 1 на 1,3 ha на млечна крава, за да се гарантират достатъчно ресурси по отношение на количеството и качеството (чрез по-екстензивно земеделие) и да се повиши устойчивостта срещу климатичните рискове. Също така е уточнено, че максималната гъстота на животните в дадено стопанство (чиято стойност остава непроменена) се изчислява въз основа на общия брой животински единици едър рогат добитък в това стопанство.

Добавен е текст, съгласно който всяко стопанство трябва да разполага с най-малко 50 ара действителна или потенциална фуражна площ на млечна крава в радиус от 1,5 km от доилките, за да се гарантира лесен достъп до пасища за млечните крави и да се ограничи зависимостта от механизация и изкопаеми горива.

Добавени са методите за изчисляване на индивидуалните референтни стойности за млекопроизводителност на площ от стопанството, за да се вземат под внимание различни обстоятелства, които преди това не са били уточнени (нови стопанства, придобиване на площи или загуба на такива, административно преустройство).

Включено е определение на термина „постоянно затревена площ“ (естествена тревна площ или земя, която не е била разоравана в продължение на повече от пет години) и е уточнено, че тя трябва да съставлява най-малко 50 % от фуражната площ на стопанството, за да се гарантира запазване на преобладаващата част от трайно затревените площи с цел изхранване на стадото.

Добавено е, че пасищата, които са на повече от пет години, претърпели са увреждания и са презасадени без обработка на почвата, няма да загубят статута си на постоянно затревени площи, тъй като това позволява да се стимулира съществуващата флора без никакво отрицателно въздействие.

Включено е определение на термина „временно затревена площ с много растителни видове“, т.е. площ, която в продължение на по-малко от пет години е била засаждана с ливадни растителни видове (най-малко пет допълващи се многогодишни ливадни растителни видове, включително три вида треви и два вида бобови растения). То заменя предишното определение (три растителни вида) и дава възможност за разграничаване на този вид пасища от други пасища и фуражни растения. Теренът и климатът в географския район за производство на „Comté“ са такива, че той се състои предимно от пасища, чието растително многообразие допринася за връзката между продукта и неговата географска среда. Максималният процент на другите пасища (с по-малко от пет вида) или на относително продуктивните фуражни растения е увеличен от 15 % на 20 %, за да се повиши самостоятелността на стопанствата, включително в случай на климатични рискове.

Добавен е текст, съгласно който растенията, използвани като междинни култури, трябва да бъдат видове, подходящи за паша. Целта на тези междинни култури е да се осигури почвено покритие през летния сезон в интервала след прибирането на реколтата от зърнени култури до засяването на ливадни видове или на следващите зърнени култури. Наличието на почвено покритие ограничава ерозията, осигурява усвояване на хранителните вещества и служи като зелен тор. Гарантирането, че междинните култури са подходящи за паша, означава, че те могат да се използват като фураж в случай на климатични рискове, като по този начин се повишава устойчивостта на стопанството.

По отношение на забранените култури акронимът „ГМО“ заменя термина „генетично модифицирани“.

Торене на фуражни или потенциални фуражни площи и опазване на околната среда

Добавен е текст, съгласно който всяко стопанство трябва да има актуален план за торене, така че всеки земеделски производител да разполага с подробна информация относно уязвимостта на своите парцели.

Оборските торове, разрешени за използване върху фуражни или потенциални фуражни площи, са конкретизирани в списък, като са ограничени до оборски торове, произведени в одобрени стопанства или в други стопанства в географския район, при условие че торовете са компостирани (полутечният оборски тор е изключение). Добавен е текст, съгласно който оборският тор от животни, хранени с ферментирали фуражи, е забранен при операции по торене с цел да се осигури съответствие с условията за производство на фуражи, посочени в продуктовите спецификации. По същата причина е добавено, че от 1 януари 2031 г. нататък при операции по торене може да се използва само оборски тор от животни, хранени без ГМО. Така определената дата осигурява на засегнатите производители време, за да приспособят системите си за хранене към това ново ограничение.

Добавен е текст, съгласно който ферментационните продукти от инсталации за метанизация са разрешени за торене, при условие че се намират в стопанства, сертифицирани за производство на мляко за това ЗНП, или че са колективна собственост на такива стопанства, или се намират в свинеферми, които не си служат с ГМО, разположени са в рамките на географския район и използват суроватка от цехове за производство на сирене с това ЗНП.

Входящите материали, използвани във ферментаторите, трябва да са с произход от географския район и трябва да се състоят единствено от:

— оборски тор от животни, хранени без ферментирали фуражи, който по тегло да съставлява най-малко 60 % от входящите материали (без ГМО, считано от 1 януари 2031 г.);

— отпадъчни води от млекопреработката, суроватка, мляко, мазнини и утайки от пречиствателни станции, които отговарят на горепосочените условия;

— отпадъци от обществено хранене, при условие че предварително са подложени на систематична хигиенизация, като в противен случай се допускат само отпадъци на растителна основа;

— неферментирали растения — зелени отпадъци, растителни отпадъци, замърсени фуражи, междинни култури за енергийни цели.

Чрез всички тези разпоредби относно ферментационните продукти от инсталации за метанизация може да се гарантира, че материалните потоци в рамките на стопанството и в производствената верига на ЗНП са еднородни и че тези ферментационни продукти няма да представляват източник на замърсяване на парцелите.

Добавен е текст, съгласно който, считано от 1 януари 2031 г., ще бъде разрешена единствено утайка от пречиствателни станции, които преработват само отпадъчни води и суровини от съоръжения за преработка на ЗНП. Наред с другото, целта е да се избегне замърсяване с човешки патогени и химически замърсители, като същевременно се затвори цикълът на материалите в съответствие с принципа на кръговата икономика.

Добавено е, че освен зелените отпадъци, произведени в стопанството, другите разрешени торове са търговски торове, калциеви и магнезиеви почвени подобрители и пепел от дървесна биомаса от географския район, при условие че агрономичната стойност и съдържанието на тежки метали се записват и наблюдават веднъж годишно. Целта на това допълнение е съществуващата практика да получи официален статут.

Количеството на използваните по пасищата синтетични азотни торове е намалено от 50 на 40 единици на хектар годишно, а общото количество синтетични азотни торове е намалено от 120 на 100 единици на хектар годишно за всеки парцел, с изключение на парцели, третирани само твърди отпадъци (компост или оборски тор), върху които може да се прилагат до 120 единици азот на хектар годишно. Тази разпоредба има за цел да ограничи риска от излужване или изпаряване на азот и замърсяването на водни басейни в карстовите райони на масива Jura, които са особено уязвими.

Уточнено е, че ако отпадъчните материали се обработват с помощта на фазов сепаратор, течната фаза се третира като течен отпадъчен материал, а твърдата фаза — като тор или компост.

Добавено е, че максималният брой приложения се отнася до органичния оборски тор, за да се избегнат всякакви неясноти, когато се извършват проверки.

И накрая, всеки отпадъчен материал трябва да се анализира през три години въз основа на агрономичните си стойности, за да се гарантира последователност при нормата на прилагане.

Добавен е текст, съгласно който торове, богати на лесноусвоим азот (неорганични торове, течни отпадъчни води, компостиран птичи тор), не могат да се прилагат, докато сборът от положителните температури след 1 януари не достигне 200 °C за съответния сектор, тъй като в агрономията датата, на която бъде достигната тази кумулативна температура, се счита за начало на вегетационния сезон. Преди тази дата торовете не се усвояват от растителността и остават в разтворимо състояние, което поражда висок риск от замърсяване на околната среда.

Добавено е, че полутечният тор не може да се прилага върху сняг, както и че полутечният тор не трябва да се прилага върху замръзнала почва, за да се избегне замърсяване, което може да увреди карстовата екосистема в географския район.

Периодът между торенето и използването на дадена фуражна площ е изразен в дни (30 дни вместо един месец, когато става дума за органичен оборски тор, 21 дни вместо 3 седмици, когато става дума за неорганичен минерален тор), за да стане по-разбираемо правилото, когато се извършват проверки. Добавено е още, че след преминаването на домашни птици през даден парцел трябва да се спази 30-дневен период на изчакване. Целта е да се избегне замърсяване.

По отношение на разпоредбата, според която всички видове третиране са забранени през месеца, предхождащ прибирането на реколтата, е уточнено, че тази забрана се отнася както до потенциалните фуражни площи, така и до действителните.

Добавено е, че с цел опазване на околната среда и здравето химическото унищожаване на пасища чрез неселективен хербицид е забранено, но е разрешено локализираното третиране със селективни хербициди с оглед борба с плевелите.

Фуражи за млечното стадо

С оглед изясняване на използваните термини са включени определения, съгласно които „основна дажба“ означава всички видове фураж, а „обща дажба“ — основната дажба плюс всички допълващи фуражи. Добавено е, че процентите се отнасят до сухото вещество.

Процентът на фуражите, добити в географския район, е повишен от 70 % на 80 %, като е добавено, че 70 % от тези фуражи трябва да произхождат от стопанството. Чрез изискването 80 % от фуражите да бъдат добити в географския район се официализират прилаганите от производителите практики, а изискването 70 % от фуражите да бъдат добити в стопанството способства да се осигури приемственост на многофункционалните стопанства, чиито производители традиционно имат експертен опит, свързан с и животновъдното производство, и с производството на фуражи.

Процентът на произхождащите от района фуражи в хранителния режим на млечните крави е намален от 100 % на 95 % с оглед на възможните климатични рискове.

Добавено е, че през периода на паша сухостойните крави се оставят на пасището за най-малко 15 дни, за да се осигури непрекъснато хранене с трева.

Добавено е, че ако се използва външна услуга за сушене, всяко стопанство прибира обратно собствения си фураж, който не трябва да надвишава 15 % от фуража, произхождащ от стопанството, за да се запази неговият експертен опит в производството на фуражи.

По отношение на храненето със зелени фуражи е добавено, че тази практика не е разрешена преди 1 юни и че не трябва да се прилага за повече от 75 дни годишно. Групата счита, че ако практиката по хранене със зелени фуражи бъде доведена до крайност, може да се стигне до ограничаване на пашата. Освен това не е разрешено в един и същи ден да се разпръскват окосена трева и зелена царевица. Зелената царевица трябва да се произвежда изцяло в стопанството, за да се гарантира, че отглеждането ѝ, което в исторически план е рядко срещано в географския район, се практикува все така ограничено.

По отношение на фуражното цвекло е добавено, че то трябва да бъде добито в географския район и да се дава на животните само през зимния период в максимално количество до 3 kg сухо вещество на крава на ден през съответния период. Макар групата да потвърждава, че фуражното цвекло, подобно на зелената царевица, е често срещана, неспецифична и второстепенна култура, използвана в практиката, тя счита, че то не трябва да замества сухия фураж.

По въпроса за забранените фуражи е уточнено, че забраните важат за всички животни в стопанството. Списъкът на растенията, които се отразяват отрицателно на вкуса, е разширен и включва нови растителни видове, предлагани на пазара, като са добавени и репички (групирани с други растения от семейство *Brassica*) ендивия, червено и захарно цвекло и картофи.

Списъкът с допълващи фуражи, които са забранени, е разширен и включва нови растителни видове, предлагани на пазара: добавени са чисти захари, активни или неактивни дрожди, монопропиленгликол и меласа. Групата желае да избегне включването на изкуствени фуражи в храната на животните, тъй като това би противоречало на традиционните практики и би било вредно за качеството на млякото. Също така е уточнено, че тези забрани важат за цялата година и се отнасят до всички животни от рода на едрия рогат добитък в стопанството.

Актуализиран е и списъкът на суровините и другите съставки, като е отдадено предпочитание на първокласните суровини, за да се запази качеството на млякото: Добавя се следното: ечемик (от производство на нишесте, пивоварни или дестилерии), царевица (от пивоварни или дестилерии), лимец (от пивоварни или дестилерии), сорго, просо, люспи от елда, орехи, камелина, конопено и тиквено семе, изсушена трева от местни пасища, изсушени цели бобови растения и глини. Не са разрешени минералните източници на непротеинов азот. Заличени са суровините с ниско качество (масло от палма, копра и шафран). Актуализиран е и списъкът на разрешените съставки при заместителите на мляко. Добавено е, че тези допълващи фуражи трябва да се съхраняват на чисто, сухо и проветриво място.

Уточнено е, че в храната на животните са разрешени само растения и допълващи фуражи, получени от продукти, които не подлежат на изискването за етикетиране, определено в правилата за ГМО (генетично модифицирани организми), вместо „които не са генетично модифицирани“, както е посочено в съществуващата версия на продуктовата спецификация. Забранени са и генетично модифицираните суровини и съставки, независимо дали са получени или произведени от ГМО.

Доене, качество на млякото и благосъстояние на животните

Добавено е, че стопанството трябва да разполага с оборудване и зона за доене, предназначени единствено за собственото му стадо, така че произходът на млякото да бъде гарантиран.

С цел яснота е изменена разпоредбата относно доилните роботи — забранено е наличието (но не и използването) на доилни роботи в стопанството.

Разпоредбата, съгласно която доенето чрез самообслужване на животното е забранено, е заличена, тъй като вече не е необходима. Забраната за разпръскване на фураж по време на доене също е заличена, тъй като днес се счита, че фуражът е потенциално полезен способ за засяване с растителност.

Изискването за почистване на млечните папили преди доене е заличено и е заменено със задължение за постигане на резултат — доилните чашки трябва да бъдат чисти и сухи. Също така е добавено, че почистването на млечните папили и прикрепянето на доилните чашки трябва да става на ръка. Целта на тези разпоредби е да се запази бактериалната флора в млякото; човешкото присъствие и внимание на този особено критичен етап е важно и поради причини, свързани със здравето и благосъстоянието на животните.

Преформулирана е разпоредбата относно доилното оборудване, за да се уточни, че тя се отнася не само до съхранението на млякото, но и до етапа на транспортиране.

Честотата, с която трябва да се подменят уплътненията на доилните чашки, е променена, за да се вземат под внимание различните материали, чийто жизнен цикъл е различен. Уточнява се, че проверката дали доилното оборудване работи правилно обхваща не само стационарното, но и мобилното оборудване, че тя трябва да се провежда ежегодно (а не на всеки две години) и че препоръчаните поправки трябва да бъдат извършени в рамките на следващия месец, за да се гарантира, че системата работи правилно.

Разпоредбата, която фигурира в съществуващата продуктова спецификация и гласи, че продуктите за дезинфекция са разрешени, когато е необходимо, е допълнена с обяснение за това как трябва да се определят съответните обстоятелства.

Добавен е текст, съгласно който млечните крави на вързано отглеждане трябва да се освобождават поне два пъти седмично, когато условията го позволяват, за да се гарантира благосъстоянието на животните.

Предпоставки за преработката на мляко за производството на „Comté“

Добавени са следните изисквания, приложими към стопанствата: млекодайните крави не трябва да са консумирали ферментирали фуражи или ГМО; доенето трябва да е извършвано без дезинфектант в продължение на най-малко една година; поне един представител на стопанството трябва да бъде в състояние да докаже, че има най-малко един месец опит в доенето, а правилата за наторяване, посочени в продуктовата спецификация, трябва да са били спазвани в продължение на най-малко една година, за да се обхване хипотезата, при която земеделски стопани, които не са произвеждали млечни продукти, стават млекопроизводители.

Събиране на млякото

Добавено е, че резервоарите, помпите и тръбите трябва да бъдат изработени от неръждаема стомана и е уточнено, че те могат да се използват за транспортиране на питейна вода, както и на мляко и суроватка.

Материалите трябва да бъдат проверявани всяка година, като е задължително всякакви евентуални поправки да се извършват в рамките на следващия месец. Целта на всички тези разпоредби е да се гарантира качеството на млякото на етапа на събирането.

Конкретизирани са условията, които се прилагат спрямо обектите за събиране на мляко, предназначено за цеховете за производство на сирене, в случай че възникнат непредвидени обстоятелства, които възпрепятстват производството на сирене в обичайните съоръжения.

И накрая, добавено е, че когато е събрано мляко, което не е съвместимо с производството на „Comté“, контейнерите трябва да позволяват прехвърлянето му и вземането на проби, като същевременно се гарантира, че млякото се съхранява при строго разделение.

Преработка на млякото

Добавено е определение на „цех за производство на сирене“ и е уточнено, че той трябва да бъде отделен от всяко друго съоръжение от пункта, в който се получава млякото, до етапа на формоване, за да се гарантира отделянето от други продукти до етапа, в който сиренето може да бъде маркирано. Добавено е изключение от правилото, според което в цеха за производство на сирене може да се внася само мляко, което е подходящо за производството на „Comté“, тъй като в дните, в които не се произвежда „Comté“, може да се внася мляко, съхранявано в различен температурен диапазон.

Добавено е, че по време на производствения процес е задължително присъствието на идентифициран производител на сирене от момента, в който млякото постъпи във ваната, до етапа на формоване. Това лице трябва да прави преценки, чрез които да гарантира, че се следва традиционният метод на производство, като същевременно се отчита променливият състав на млякото. Добавено е също, че консистенцията на сиренината трябва да се преценява на ръка и че именно по този начин се определя скоростта и продължителността на етапа, в който сиренината се нарязва, и моментът, в който тя трябва да се отдели от суроватката и да се прехвърли във формите. Новите производители на сирене също така са задължени да преминат обучение във връзка с веригата на доставките в годината преди или след започването на дейността си. Целта е да се гарантира, че експертният опит се запазва и че всички участници във веригата на доставките се включват в колективните усилия.

Добавено е, че производственият потенциал на цеха за производство на сирене се определя въз основа на производствения потенциал на доставящите му мляко стопанства, който е определен предварително въз основа на разполагаемата им площ. Добавено е, че процентното нарастване на производствения потенциал на цеховете за производство на сирене е обратно пропорционално на техния размер. Добавени са специални правила за хипотезата, в която цеховете за производство на сирене започват работа с [нови] стопанства или стопанства, които са наскоро сертифицирани за производство на ЗНП (не се прилага ограничение), както и за хипотезата на сливане на цехове за производство на сирене. Целта на тези мерки е да се запазят тесните връзки в мрежата от цехове за производство на сирене, като по този начин се гарантира качеството и разнообразието на вкусовете в продукта.

Добавено е, че оборудването в цеха за производство на сирене трябва да включва изба за предварително зреене и система за измерване на температурата, влажността и налягането. С цел изясняване на изискванията, които трябва да изпълнят цеховете за производство на сирене, е уточнено още, че при почистване и изплакване на цялото оборудване е задължително да се използва питейна вода. Забраната за използване на затворени вани при производството на сирене е заменена с изискване за използване на открити вани. По същите причини е уточнено, че в млякото могат да се добавят само закваската и сиренето.

С цел да се уточни начинът на използване, е изяснен терминът „млечна среда“ като растежна среда за закваските, в която е разрешено влагането на сурова или термично обработена суроватка — „recuite“ (претоплена суроватка), и мляко. Добавено е още, че общият обем на различните закваски не трябва да надвишава 0,5 % от обема на млякото, използвано за производство. И накрая, добавено е, че закваските, растежната среда и сиренето не трябва да съдържат ГМО или странични продукти от ГМО, не трябва да са получени от ГМО и не трябва да съдържат наноматериали.

Добавен е текст, съгласно който е задължително млякото да се филтрира, преди да постъпи във ваната, за да се гарантира улавянето на всякакви частици, по-големи от 250 μm. Добавено е, че времето за зреене се определя като периода между началото на пълненето на ваната и подсирването, чиято минимална продължителност е 40 минути, и че минималното време за разбъркване е 15 минути, за да се благоприятства контактът между суровината и медната вана. Максималната температура на загряване е определена на 57 °C, за да се запази флората на суровото мляко.

Добавено е, че казеиновите плочки трябва да се поставят на страничната стена на всяка пита при етапа на формоване. Уточнено е, че в случай на осоляване с едра сол, първоначалното осоляване трябва да се прави ръчно. По отношение на осоляването в саламура са добавени изисквания за температурата, плътността и честотата на подновяване на саламурата. Максималният период за установяване на повърхностната микробна флора по срещуположната страна на сиренето е увеличен от 36 на 60 часа. Този период не е променен за първата страна и продължава да бъде 36 часа. Това е редакционно изменение на двата разрешени метода за осоляване.

Добавено е, че сиренето трябва да се постави върху дъска от смърч не по-късно от 4-тия ден след датата, на която е произведено, и че питите трябва да се прехвърлят в сертифицирано съоръжение за зреене най-късно до 50-ия ден, като към този момент питите тежат между 35 kg и 45 kg.

Зреене

Добавено е определение на „камера за зреене“, в което се уточнява, че тя трябва да включва зона, където сиренето се получава и претегля, три отделни изби, за да се гарантира, че трите етапа на зреене протичат по едно и също време, и зона, в която сиренето се подготвя за продажба.

Добавено е, че етапът на сортиране на сиренето трябва да се осъществява в присъствието на определен отговорник по класификацията. Това лице също така трябва да преценява кога да приключи етапът на зреене, за да се гарантира традиционният метод на производство. Новите отговорници по класификацията също така са длъжни да преминат обучение във връзка с веригата на доставките в годината преди или след започването на дейността си. Целта е да се гарантира, че експертният опит се запазва и че всички участници във веригата на доставките се включват в колективните усилия.

Добавено е, че камерата трябва да бъде оборудвана със система за регулиране на температурата и влажността, както и с термометър. С цел да се изяснят изискванията, на които трябва да отговарят камерите, е уточнено още, че при почистването на дъските е задължително да се използва питейна вода. Добавено е също така, че разтворът за обтриване трябва да се съхранява при максимална температура от 13 °C и че флората, използвана за направата му, не трябва да съдържа ГМО. Това се отнася и до растежната среда, която не трябва да съдържа и наноматериали.

Към правилото, че в камерата се допуска само сирене „Comté“, е добавено и изключение, в което се уточнява, че се допускат пресовани и подложени на топлинна обработка сирена със знак за качество. Добавено е, че партидите със сирене трябва да преминат през три последователни етапа: предварително узряване (което започва в цеха за производство на сирене), което продължава поне до 21-вия ден след производството, ферментация и зреене, като за всеки от тези етапи са определени температурни условия. Уточнено е, че минималните общи и вкусови стойности се отнасят най-вече до сирена във формата на пити или до техни разфасовки. Предвидена е втора скала, за която са добавени минимални стойности, предназначена за сирене, настъргано след първоначалната класификация на сиренатa.

Добавено е, че етикетът на питата (или обвивката) трябва да се прикрепи към сиренето в края на процеса по зреене, така че продуктът да може да се идентифицира, но че този етикет и външната маркировъчна лента не са задължителни, когато питите се продават между сертифицирани оператори или когато са предназначени за предварително опаковане или за допълнителна обработка.

Нарязване и опаковане

Добавено е определение на „цех за нарязване и опаковане“, в което се уточнява, че там се извършва не само етапът на предварително опаковане, но и нарязването за продажба на оператори, които използват сиренето без преработка.

Добавен е текст, съгласно който операциите по нарязване и предварително опаковане трябва да се извършват в присъствието на определен отговорник за производствена линия, така че да се гарантира качеството на сиренето по време на тези етапи. Новите отговорници за производствени линии също така са длъжни да преминат обучение във връзка с веригата на доставките в годината преди или след започването на дейността си. Целта е да се гарантира, че експертният опит се запазва и че всички участници във веригата на доставките се включват в колективните усилия.

Максималният период, след който питите могат да се нарязват, е удължен от 15 дни на един месец, понеже това позволява да се гарантира качеството на продукта. И накрая, добавен е текст, с който се определят условията за третиране на изрезките, въвежда се задължение настърганото сирене „Comté“ да се съхранява в инертен газ и се налага забрана за каквито и да е добавки към предварително опакованите разфасовки, за да се гарантира качеството.

От единния документ е заличено изречението, което гласи, че се разрешава нарязването и настъргването извън района, тъй като не е необходимо.

☑Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Въпреки че формулировката на този раздел е изменена, няма промяна във връзката с географския район.

В единния документ е включена информация за съдържанието на сухо вещество и сол в сиренето, тъй като това спомага да се обяснят някои от неговите характеристики.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролните органи

Описание

Актуализирани са данните за контакт на контролните структурни звена.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

По отношение на задължителните данни е добавен текст, в който се посочва, че те се отнасят до „Comté“ във всички форми на представяне. Също така е добавено, че наименованието и символът „ЗНП“ на Европейския съюз трябва да фигурират в едно и също зрително поле върху етикета с оглед информиране на потребителите.

Също така трябва да се укаже температурата, при която да се съхранява сиренето, т.е. между 4 °C и 8 °C, тъй като това са температурите, спазвани от операторите, които пускат сиренето на пазара.

Уточнено е, че върху външните маркировъчни ленти трябва да присъстват и символът „ЗНП“ на Европейския съюз, и логото на групата. Върху питите сирене трябва и ясно да са посочени името и адресът на обекта за зреене (който трябва да се намира в географския район), а лентите не трябва да се свалят от сиренето до етапа на представяне на потребителите.

Посочено е, че върху на лицевата страна на опаковките на предварително опакованите разфасовки трябва да присъства както името и логото на групата, така и името и адресът на сертифицирания оператор по смисъла на член 37, параграф 5 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

По отношение на незадължителните данни е добавено, че не е задължително да се посочва периодът на зреене. Ако обаче тази информация бъде включена, то трябва да се посочи минималният брой месеци, през които сиренето е отлежавало в изба за зреене, сертифицирана за производството на „Comté“, и да се посочи, че възрастта на сиренето съответства на датата, на която е пуснато на пазара от последния оператор във веригата на доставките.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Актуализирани са основните точки за контрол с оглед на промените в условията на производството.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Comté“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Comté“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. Описание на селскостопанския продукт

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето „Comté“ се произвежда изключително от краве мляко, използвано в сурово състояние. Това е сирене с подложена на топлинна обработка вътрешност, пресована и осолена на повърхността или в саламура. Към момента на предлагането му на пазара след период на зреене от най-малко 120 дни сиренето има вътрешност с цвят от слонова кост до жълт и понякога съдържа „дупки“, които могат да бъдат с размерите на малка череша.

Единствените съставки, разрешени за производството на „Comté“, са мляко, закваски, сирище и сол.

„Comté“ съдържа най-малко 45 g и най-много 54 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване и има съдържание на сухо вещество не по-малко от 62 g на 100 g сирене. Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене. Влажността на обезмасленото сирене е не повече от 54 %.

Протеолиза: Зреенето се извършва по такъв начин, че да се постигне зърнеста кора и степен на протеолиза, съответстваща на минимален индекс на зреене (ИЗ), по-голям или равен на 850 микромола глицин на грам обезмаслено сухо вещество, изчислен или по метода на тринитробензенсулфоновата киселина (2,4,6-тринитробензен-сулфонова киселина, TNBS), или по инструменталния метод с инфрачервена спектроскопия.

„Comté“ се представя във вид на пита с тегло 32—45 kg, с диаметър 55—75 cm и с права или леко изпъкнала странична стена с височина 8—13 cm. Кората е обтрита, твърда и зърнеста с цвят жълта охра до кафяв. Дебелината в центъра на питата е равна на не повече от 1,4 пъти височината на страничната стена.

„Comté“ може също да се представя във вид на разфасовки, в настърган вид или по всички други начини на нарязване. То винаги се представя на потребителя в сурово състояние и при положителна температура.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар общите сетивни възприятия при всички пити да са едни и същи — с плодови, млечни и печени нотки, няма две напълно еднакви пити „Comté“. В „Comté“ е установено присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Предвид ограниченията, които се прилагат спрямо фуражите на млечните крави, около 65 % от годишния им прием на сухо вещество произхожда от географския район.

Релефът и климатът в географския район са такива, че технически е невъзможно целият им допълващ фураж да се произвежда там. С оглед по-успешно приспособяване към свързаните с климата рискове 5 % от фуража, консумиран от млечните крави, може да бъдат добити извън района.

Тъй като по-голямата част от основната дажба на млекодайните крави произхожда от географския район, а допълващите фуражи са строго ограничени, въздействието на тези външни фактори върху характеристиките, дължащи се главно на географската среда, е ограничено.

За да се гарантира тясна връзка между региона и продукта, обусловена от използването на специфични фуражи от географския район, допълващите фуражи се ограничават до 1 800 kg на млечна крава годишно, като поне 95 % от фуражите, с които се хранят млечните крави, са добити в географския район.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на млякото, както и приготвянето и зреенето на сиренета, се осъществяват в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

При предварително опаковане нарязването и/или настъргването трябва да се извърши в географския район в съответствие с изискванията, определени в продуктовата спецификация.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Задължителни данни

В допълнение към задължителните данни, които се изискват съгласно правилата за етикетирането и представянето на храните, етикетът на „Comté“ във всяка форма на представяне трябва в едно и също зрително поле да включва:

— името на наименованието за произход, изписано с букви с размер, равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви, фигуриращи върху етикета;

— символа „ЗНП“ на Европейския съюз, а по избор и думите „защитено наименование за произход“.

На всяка пита трябва да бъде поставено следното:

— кафява или зелена външна маркировъчна лента, която носи логото „Comté clochettes“ (регистрирана търговска марка) [малки камбанки]. Символът на „ЗНП“ на Европейския съюз също трябва да присъства върху тези ленти.

— Етикет върху питата, ясно указващ името и адреса на обекта за зреене (който трябва да се намира в географския район).

При никакви обстоятелства етикетът или външните маркировъчни ленти не могат да бъдат отстранявани преди или по време на етапа на представяне на крайния потребител.

Етикетът върху всяка предварително опакована разфасовка, предназначена за потребители, трябва да съдържа следното:

— наименованието „Comté“ и логото с малки зелени камбанки „Comté clochette“ на лицевата страна на опаковката;

— името и адреса на оператора по смисъла на член 37, параграф 5 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Температурата на съхранение на продукта трябва да бъде указана върху етикета, както следва: Да се съхранява при температура от 4 °C до 8 °C.

Незадължителни данни

Не е задължително да се посочва периодът на зреене. Ако тази информация бъде включена, то трябва да се посочи минималният брой месеци, през които сиренето е отлежавало в изба за зреене, сертифицирана за производството на „Comté“.

Следователно възрастта на сиренето съответства на датата, на която то е пуснато на пазара от последния оператор във веригата на доставките. Тази информация не може да бъде формулирана по различен начин или променяна. Думите „узряло в“ са запазени за сертифицирани цехове за зреене, които се намират в географския район на ЗНП „Comté“.

Забранена информация

Забранено е използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи посоченото наименование, в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи на ЗНП, с изключение на специалните търговски или фабрични марки.

5. **Кратко определение на географския район**

Етапите на производство на мляко, производство, зреене, нарязване и настъргване (само в случай на предварително опаковане) на сиренето трябва да се извършват в географския район, одобрен от Националния институт по въпросите

на произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет, проведено на 11 декември 1997 г. Към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет периметърът на този район включва територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Департамент Ain (155 общини):

Целият департамент, с изключение на:

— кантоните Attignat, Bourg-en-Bresse (целият), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: всички общини;

— В кантон Ambérieu-en-Bugey: общините Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— В кантон Ceyzériat: общините Certines, Chalamont, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Crans, Dompierre-sur-Veyle, La Tranclière, Le Plantay, Lent, Montagnat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Just, Saint-Nizier-le-Désert, Servas, Versailleux, Villette-sur-Ain;

— В кантон Gex: общините Sauverny и Versonnex;

— В кантон Lagnieu: общините Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— В кантон Plateau d'Hauteville: община Artémix;

— В кантон Pont-d'Ain: общините Priay, Varambon;

— В кантон Saint-Etienne-du-Bois: общините Beaupont, Cormoz, Marboz;

— В кантон Thoiry: общините Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Департамент Doubs (465 общини):

Целият департамент, с изключение на:

— кантоните Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: всички общини;

— В кантон Baume-les-Dames: общините Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gondenans-Montby, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mésandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viéthorey;

— В кантон Bavans: общините Accolans, Aibre, Allondans, Appenans, Arcey, Bavans, Berche, Beutal, Blussangeaux, Blussans, Bournois, Bretigney, Colombier-Fontaine, Dampierre-sur-le-Doubs, Désandans, Dung, Échenans, Étouvans, Étrappe, Faimbe, Gémonval, Geney, Issans, La Prétière, Laire, Le Vernoy, L'Isle-sur-le-Doubs, Longevelle-sur-Doubs, Lougres, Mancenans, Marvelise, Médière, Montenois, Onans, Présentevillers, Rang, Raynans, Sainte-Marie, Saint-Julien-lès-Montbéliard, Saint-Maurice-Colombier, Semondans, Sourans, Soye, Villars-sous-Écot;

— В кантон Maîche: общините Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— В кантон Valentigney: общините Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Департамент Jura (483 общини)

Целият департамент с изключение на общините Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Департамент Saône-et-Loire (13 общини)

Цялата територия на общините:

Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont, Torpes.

Департамент Haute-Savoie (1 община)

Частично включени общини:

Challonges (само парцели с номера 1538 (предишен 562) и 563 (частично) от раздел A (лист 6)).

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Географската зона се състои от юрската дъга, представляваща съвкупност от варовикови плата, и нейното продължение в една малка част от съседната равнина.

Съответните селскостопански райони се отличават с бедните си почви и с доста високите форми на релефа си, както и с характера на геоложкия си субстрат, състоящ се от варовици и глинести пясъчници.

Целият географски район се характеризира с климат, който е едновременно континентален и северен, с големи температурни амплитуди между отделните сезони, с валежи, които въпреки че са разпределени през цялата година, са значителни през лятото, с ниска средногодишна температура и голям брой мразовити дни.

Средата е планинска или подпланинска и е с много висока влажност. Количеството на валежите е голямо дори в районите с ниска надморска височина и се увеличава към вътрешността на масива. Сезонното разпределение като цяло се характеризира с липсата на сух сезон.

Пространството в тази зона се заема от гора, наполовина състояща се от смърч, и от пасища. Специфичните геоложко-климатични условия на района (голямо количество валежи, липса на летни засушавания и др.) са много благоприятни за производството на висококачествена трева. Тези условия дават възможност да се развиват естествени ливади с голямо растително богатство (по-специално двусемеделни растения) и със специфична, преобладаващо калцифилна (варовиколюбива) флора.

В тази информация обаче е възможно да настъпят промени заради продължаващото изменение на климата, а появата на суши вече не може да се изключи, тъй като те могат да възникнат през всеки сезон.

В тази подходяща за паша среда извеждането на паша е предпочитан начин за отглеждане на млечните крави винаги когато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Животновъдите са селекционирали породата „Montbéliarde“, която е приспособена към условията на средата и от която са съставени почти всички стада млечни крави в географския район. Запазено е екстензивното използване на ливадите (ограничаване на гъстотата на животните, на азота, на концентрираните фуражи и др). Освен това в географския район съществува специфична „култура в производството на сирене“. Тази култура, основана на съвместното използване на млякото с цел производството на пити с големи размери, е довела до възникването на силна солидарност и правила за съвместен живот.

Още през XIII век производителите от района се обединявали, за да събират ежедневно млякото, добивано от отделните стада, и да произвеждат една пита с големи размери. И днес млекопроизводителите в преобладаващата си част са организирани в кооперативи и събират произведеното от тях мляко в преработвателен цех, наречен „fruitière“ — местният цех за производство на сирене.

Традиционните практики при производството на това сирене са се запазили и до днес в отглеждането на животните — чрез стопанисването на пасищата и сушенето на окосената трева, и в сиренарското производство — чрез майсторското определяне на момента за нарязване на сиренината, за нейното разбъркване и загряване, както и за отделянето на сиренината, пресоването и последващото осоляване, предварителното и същинското зреене.

„Comté“ е сирене от сурово краве мляко, с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, което се представя във вид на голяма пита с диаметър 55—75 cm и има дълъг период на зреене, което го превръща в дълготрайно сирене. Съдържанието на сухо вещество трябва да бъде не по-малко от 62 g на 100 g сирене, а влажността на обезмасленото сирене не трябва да бъде повече от 54 %.

Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. Установено е присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

Именно в тази трудна среда, където пространството е заето от гори и пасища и е било невъзможно да се разработят други ресурси, се наложили големите пити сирене с твърда вътрешност. За хората, обитаващи тази територия, производството на дълготрайно сирене било единственият начин да приготвят от изобилните количества мляко през лятото годна за съхранение храна, която да може да издържи през дългите зими. Затова животновъдите от района селекционирали порода крави, която е особено подходяща за условията на средата и за производството на конкретен вид сирене. Млякото се събирало общо в мандрите („fruitières“), за да се произведе пита с големи размери и дълъг период на съхранение, което давало възможност да се оползотворят богатствата на тази среда извън рамките на района. За избора на вътрешност, подложена на топлинна обработка, изиграло благоприятна роля наличието на изобилни количества дърва за горене в околността.

Характеристиките на ливадите се проявяват във вкуса на сиренето благодарение на специфичните знания и опит през всички етапи от производството на продукта.

На първо място голямото растително богатство, свързано с природната среда на географския район, е много благоприятно за формирането на ароматни съставки в сиренето. Това многообразие е съхранено посредством екстензивно използване на ливадите от страна на животновъдите. Тази тясна връзка между растителното многообразие и богатството от аромати на „Comté“ е доказана и от две научни изследвания, проведени през 1994 г. На равнището на производството ограничаването на процентното съдържание на мазнини дава възможност да се избегнат вкусовете, дължащи се на липолизата, и да се засилят специфичните аромати на „Comté“. Определянето на минимално съдържание на сухо вещество и на максимална влажност в обезмасленото сирене дава възможност да се ограничи излишната вода в сиренето и е благоприятно за проявяването на ароматите. Минималното съдържание на сол също дава възможност за по-добро изразяване на ароматите.

Задължителното използване на открити вани позволява да се запази проявата на сиренарските умения, като например майсторството при определяне на момента за нарязване на сиренината или на момента за отделянето ѝ. И накрая, майсторът по зреенето проявява своите знания и опит, като регулира прецизно условията за зреене на всяка партида. Ароматът на сиренето, възникващ в резултат на природните фактори чрез тревата и микробиалната екосистема, придобива завършен вид едва след дълго зреене, за чието успешно осъществяване оказват благоприятно въздействие дъските от смърч, които са особено подходящи за зреенето на „Comté“. Производството на „Comté“ дава възможност да се запазят традиционните селскостопански дейности и до голяма степен участва в поддържането на равновесието на местната икономика.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5dc2d3a-eff7-49bd-a9c7-387919793b41