C/2026/2773

13.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2773)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Comté“

Referenční číslo EU: PDO-FR-0116-AM01 – 16. 2. 2026

1. **Název produktu**

„Comté“

2. Typ zeměpisného označení

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Organizace

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Zařazení jako standardní změna**

Žádost o změnu CHOP „Comté“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost se týká standardní změny.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Příslušný orgán členského státu:

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Skupina žadatelů:

Popis

Byly aktualizovány kontaktní údaje seskupení žadatelů.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Druh produktu

Popis

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci produktu zrušuje.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Popis produktu

Popis

Byl doplněn text, že sýr „může mít“ otvory, čímž se nahrazuje povinnost jejich přítomnosti, a to v zájmu zajištění lepšího odrazu současné reálné podoby produktu na trhu.

Byl také doplněn seznam jediných povolených složek (mléko, zákysy, syřidlo a sůl), které tvoří charakteristický znak identity produktu.

Do této položky byla přesunuta některá ustanovení, která dříve patřila do položky „Způsob výroby“, protože je pro ně vhodnější: tj. potřeba mazlavé kůrky a index minimální zralosti. Vzhledem k tomu, že se změnila metodika posuzování tohoto indexu, byly aktualizovány cílové hodnoty, ale bez podstatných změn: index minimální zralosti (MI) musí být nejméně 850 mikromolů glycinu na gram tukuprosté sušiny, k výpočtu se použije buď metoda s kyselinou TNBS (kyselina 2,4,6-trinitrobenzensulfonová), nebo infračervená instrumentální metoda.

Barva kůrky se změnila ze „zlatavě žluté“ na „okrově žlutou“, což více odpovídá skutečnému vzhledu produktu.

Nakonec bylo upřesněno, že jsou povoleny všechny způsoby porcování, včetně těch dosud schválených, pokud je sýr uchováván v syrovém stavu a při kladné teplotě.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Bylo doplněno datum schválení zeměpisné oblasti a seznam obcí v zeměpisné oblasti aktualizovaný v souladu s úředním zeměpisným kodexem z roku 2024 (zeměpisná oblast se nemění). A nakonec se upřesňuje, že mapy zobrazující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Byl vložen text s podrobnými informacemi, které mají být zahrnuty do různých povinných zpráv.

Byly aktualizovány požadavky na podávání zpráv pro producenty mléka:

— zejména byl zrušen požadavek na podávání zpráv o používání fermentovaných krmiv, protože přítomnost takových krmiv kdekoli v zemědělském podniku je zakázána;

— byl doplněn požadavek na podávání zpráv o objemu dodaného mléka, jakož i požadavek na podávání zpráv o krmení zelenou pící.

Pro sýrárny a subjekty zabývající se zráním a předbalením sýru byla doplněna povinnost podat zprávu o přerušení činnosti.

Byly doplněny požadavky na podávání zpráv pro sýrárny, pokud jde o:

— mléko svezené v případě poruchy nebo nehody;

— objem svezeného mléka, množství vyrobeného sýra (hmotnost a počet bochníků);

— protokoly o vážení bílých (nezralých) sýrů.

Pro podniky zabývající se zráním byla doplněna povinnost podávat zprávy o množství vyrobeného sýra (hmotnost a počet bochníků) a pro podniky zabývající se předbalením o hmotnosti zabaleného sýru.

Požadavky na vysledovatelnost a vedení záznamů vztahující se na producenty mléka, sýrárny a subjekty zabývající se zráním a předbalením sýru byly rovněž uvedeny do souladu s ustanoveními přidanými do oddílu o metodě produkce.

Byly také doplněny informace o způsobu identifikace sýra a o umístění kaseinového štítku ve fázi výroby sýru. Bylo upřesněno, že sýr je ve fázi uvádění bochníků na trh označen také vnějším potištěným páskem. Ve fázi před zabalením se identifikuje pomocí loga specifického pro toto označení (podrobnosti viz oddíl „Označování“ specifikace produktu).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Popis metody produkce

Popis

Produkce mléka

Zemědělský podnik

Byl doplněn požadavek, že producenti mléka musí dodržovat specifikaci každý den v roce s cílem zajistit konzistentní a nepřetržité řízení krmné dávky dojnic i v případě přerušení dodávek.

Byla doplněna ustanovení, podle nichž musí noví producenti mléka před vstupem do dodavatelského řetězce absolvovat vstupní školení. Pro certifikované sýrárny byla rovněž zavedena povinnost pořádat pro tyto producenty mléka každoroční setkání. Alespoň jeden hospodářský subjekt z každého zemědělského podniku se nyní musí zúčastnit každoroční informační schůzky, kterou pořádá sýrárna nebo skupina.

Cílem těchto ustanovení je na jedné straně informovat nové producenty mléka o požadavcích stanovených ve specifikaci produktu a o osvědčených postupech a na druhé straně zajistit, aby byly zachovány odborné znalosti a aby byly do společného úsilí zapojeny všechny strany dodavatelského řetězce.

Bylo doplněno, že celková dodávka do zemědělského podniku nesmí překročit 1,2 milionu litrů mléka ročně, aby se zajistil soulad s postupy pastvy a monitorování zvířat a zachovala se vazba mezi úrovní produkce mléka a charakteristikami přírodního prostředí. Pro hospodářské subjekty, které toho budou potřebovat využít, byla pro dosažení souladu stanovena odkladná lhůta do hospodářského roku 2031/2032. V zájmu dosažení stejných cílů byl počet dojnic omezen na 50 kusů na roční pracovní jednotku (RPJ) a bylo stanoveno, že počet RPJ musí být spočítán podle druhu vykonávané práce (přičemž se započítává nejvýše 1,2 RPJ na jednoho zaměstnance) a procenta ekvivalentů plného pracovního úvazku.

Pojmy „dojnice“ a „mléčný rok“ byly definovány ve smyslu specifikace s cílem objasnit tyto pojmy v kontextu kontrol.

Plemena a chovatelské postupy

Bylo doplněno, že dojnice vstupující do zemědělského podniku a náhradní jalovice narozené v zemědělském podniku nebo do něj vstupující musí splňovat příslušný kód plemene a že je povinné osvědčení o původu skotu, a to za účelem plného zajištění dodržení požadavku týkajícího se výhradního používání francouzských plemen Montbéliarde a Simmental (a jejich kříženců), protože se přizpůsobila podmínkám v oblasti a sýr „Comté“ se tradičně vyrábí z [jejich mléka].

Bylo doplněno, že od hospodářského roku 2031/2032 se musí v každém hospodářském podniku a na každých 100 000 litrů mléka za rok narodit a být chována alespoň jedna jalovice v každé věkové třídě [na místě]. Záměrem je zajistit dobrý zdravotní stav zvířat (který přispívá ke kvalitě použitého mléka) a dobré životní podmínky tím, že se omezí doba přepravy, zajistí se stabilní životní podmínky a zároveň se zachovají odborné znalosti.

Bylo doplněno, že každá dojnice nebo březí jalovice zařazená do stáda méně než jeden měsíc před termínem telení musí být měsíc před svým příchodem krmena bez použití fermentovaných krmiv nebo geneticky modifikovaných organismů. Záměrem je zajistit, aby jejich strava splňovala tyto požadavky stanovené ve specifikaci produktu ještě před zahájením produkce mléka.

Bylo doplněno, že dojnice nesmějí být ustájeny mimo daný zemědělský podnik, a to s cílem zajistit, aby jejich chov a krmení byly po celý rok v souladu se specifikací produktu. Bylo vloženo ustanovení, že pokud jsou jalovice ustájeny mimo daný zemědělský podnik, nesmí jejich strava na hostitelské farmě obsahovat fermentovaná krmiva ani geneticky modifikované organismy. To má zajistit, aby jejich strava splňovala tyto dva požadavky specifikace produktu po určitou dobu před zahájením produkce mléka.

Bylo také doplněno, že průměrná roční produkce stáda je omezena na 8 500 litrů mléka dodaného na dojnici za rok. Záměrem je omezit výnos na zvíře, protože se tím sníží potřeba využívat krmivo pocházející z jiné než této zeměpisné oblasti. Tímto způsobem se zajistí vazba k dané zeměpisné oblasti a tím i kvalita produktu. Cílem je také vytvořit dobré životní podmínky zvířat, což je klíčové očekávání spotřebitelů vzhledem k tomu, že nadprodukce je škodlivá pro zdraví zvířat. Stanovená horní hranice je mnohem vyšší než průměr zaznamenaný u zemědělských podniků v dodavatelském řetězci CHOP „Comté“, protože záměrem je zabránit odchylkám [od obvyklých postupů].

Obhospodařování travních porostů a jiných ploch s pícninami

Skutečně využívaná pastevní plocha byla zvýšena z 1 na 1,3 hektaru na dojnici s cílem zajistit dostatečné množství a kvalitu zdrojů (prostřednictvím extenzivnějšího obhospodařování luk) a zvýšila se odolnost vůči klimatickým rizikům. Bylo rovněž upřesněno, že maximální výtěžnost stáda dojnic v daném zemědělském podniku (přičemž hodnota zůstává nezměněna) se vypočítá na základě celkového počtu dobytčích jednotek skotu v podniku.

Byla doplněna podmínka, že zemědělský podnik musí mít nejméně 50 arů skutečné nebo potenciální plochy s pícninami na dojnici v okruhu 1,5 km od místa dojení, aby byl zajištěn snadný přístup dojnic k pastvinám a omezena závislost na mechanizaci a fosilních palivech.

Byly doplněny metody výpočtu individuální referenční úrovně mléčné užitkovosti na plochu zemědělského podniku s cílem zohlednit různé okolnosti, které dříve nebyly specifikovány (nové zemědělské podniky, převzetí nebo ztráta zemědělské plochy, administrativní úpravy).

Byla doplněna definice trvalého travního porostu (přírodní travní porost nebo půda, která nebyla zorána déle než pět let) a bylo upřesněno, že musí tvořit nejméně 50 % ploch s pícninami zemědělského podniku, aby bylo zajištěno zachování většiny dlouhodobých travních porostů pro účely krmení stáda.

Bylo doplněno, že bezorebný dosev travních porostů starších pěti let, které byly poškozeny, neohrozí jejich status trvalých travních porostů, protože umožní posílit stávající flóru bez jakéhokoli negativního dopadu.

Byla doplněna definice vícedruhových dočasných travních porostů, tj. ploch, jež jsou osety lučními druhy (nejméně pět doplňkových trvalých lučních druhů, z toho tři traviny a dvě luštěniny) po dobu kratší než pět let. Tato definice nahrazuje předchozí definici (tři druhy) a umožňuje tyto travní porosty odlišit od ostatních travních porostů a pícnin. Geografická oblast sýru Comté je totiž vzhledem ke svému typu terénu a klimatu tvořena převážně travními porosty, které svou rozmanitostí květin přispívají k vytvoření vazby mezi produktem a jeho zeměpisným prostředím. Maximální podíl ostatních travních porostů (méně než pět druhů) nebo relativně produktivních pícnin byl zvýšen z 15 % na 20 % s cílem podpořit nezávislost zemědělských podniků, a to i v případě klimatických rizik.

Bylo doplněno, že rostliny používané v meziplodinách musí být druhy vhodnými pro pastvu. Účelem těchto meziplodin je zajistit půdní pokryv během léta, a to v období mezi sklizní obiloviny a osetím louky nebo zasetím další obiloviny. Půdní pokryv omezuje erozi, zajišťuje absorpci živin a slouží jako zelené hnojivo. Zajištění, aby byly meziplodiny vhodné pro pastvu, znamená, že je lze použít jako krmivo v případě klimatických rizik, čímž se zvýší odolnost zemědělského podniku.

Pokud jde o zakázané plodiny, termín „geneticky upravené“ nahradila zkratka „GMO“.

Hnojení stávajících a potenciálních ploch s pícninami a ochrana životního prostředí

Bylo doplněno, že každý zemědělský podnik musí mít aktualizovaný plán rozmetání, aby měl každý zemědělec podrobné informace o zranitelnosti svých pozemků.

Seznam statkových hnojiv, které je povoleno rozmetat na stávajících nebo potenciálních plochách s pícninami, byl upřesněn tak, že se omezuje na hnůj vyprodukovaný ve schválených zemědělských podnicích nebo v jiných zemědělských podnicích v dané zeměpisné oblasti za podmínky, že je kompostován (výjimkou je kejda). Bylo doplněno, že je při rozmetání zakázáno používat hnůj zvířat krmených fermentovaným krmivem, čímž je zajištěn soulad s podmínkami výroby krmiv stanovenými ve specifikacích produktu. Ze stejného důvodu bylo doplněno, že od 1. ledna 2031 lze při rozmetání používat pouze statková hnojiva od zvířat krmených bez použití geneticky modifikovaných organismů. Toto datum dává dotčeným producentům čas na přizpůsobení jejich systémů krmení tomuto novému omezení.

Bylo doplněno, že je povoleno rozmetat digestáty z metanizačních jednotek, pokud se nacházejí v zemědělských podnicích certifikovaných pro produkci mléka pro toto CHOP nebo jsou v kolektivním vlastnictví těchto zemědělských podniků nebo jsou umístěny v chovech prasat krmených bez použití geneticky modifikovaných organismů, které se nacházejí v dané zeměpisné oblasti a znovu využívají syrovátku od sýráren s tímto CHOP.

Vstupní suroviny používané v bioplynových stanicích musí pocházet z dané zeměpisné oblasti a musí se skládat výhradně z:

— hnoje od zvířat krmených bez fermentovaných krmiv, který tvoří nejméně 60 % vstupů z hlediska tonáže (od 1. ledna 2031 bez GMO);

— mlékárenské odpadní vody, syrovátky, mléka, tuků a kalů z čistíren odpadních vod, které splňují výše uvedené podmínky;

— odpadu ze stravovacích zařízení, pod podmínkou jeho systematické hygienizace před použitím; jinak je povolen pouze rostlinný odpad;

— nefermentovaných rostlin: zeleného odpadu, rostlinného odpadu, znečištěné píce, meziplodin pro energetické účely.

Všechna tato ustanovení o digestátech z bioplynových stanic umožňují zajistit, aby materiálové toky v rámci zemědělského podniku a výrobního řetězce daného CHOP byly konzistentní a aby tyto digestáty nepředstavovaly pro pozemky zdroj znečištění.

Bylo doplněno, že od 1. ledna 2031 jsou povoleny pouze kaly z těch čistíren odpadních vod, které zpracovávají výhradně odpadní vody a suroviny pocházející ze zařízení souvisejících s výrobou daného CHOP. Záměrem je mimo jiné zabránit kontaminaci lidskými patogeny a chemickými znečišťujícími látkami a zároveň uzavřít oběh materiálu v souladu se zásadou oběhového hospodářství.

Bylo doplněno, že dalšími povolenými hnojivy jsou kromě zeleného odpadu vyprodukovaného v zemědělském podniku také komerční hnojiva, vápenaté a hořečnaté přípravky a popel z kotlů na dřevo z dané zeměpisné oblasti pod podmínkou vedení evidence a každoroční kontroly agronomické hodnoty a obsahu těžkých kovů. Účelem tohoto dodatku je formalizovat stávající praxi.

U hnojení travních porostů syntetickým dusíkem byla dávka snížena z 50 na 40 jednotek na hektar za rok a celková dávka dusíku byla u všech pozemků snížena ze 120 na 100 jednotek na hektar za rok – s výjimkou pozemků, na které se dostává pouze pevný statkový odpad (kompost nebo hnůj). Dávka u nich může nyní činit až 120 jednotek dusíku na hektar za rok. Cílem tohoto ustanovení je omezit riziko vyplavování nebo volatilizace dusičnanů a znečištění vodních ploch v krasových oblastech masivu Jura, které jsou obzvláště citlivé.

Bylo stanoveno, že pokud se statkový odpad zpracovává pomocí fázového odlučovače, kapalná fáze se zpracovává jako kapalný statkový odpad a pevná fáze jako hnůj nebo kompost.

Bylo doplněno, že maximální počet aplikací se vztahuje na organický hnůj, aby se předešlo jakýmkoli nejasnostem při provádění kontrol.

S cílem zajistit konzistenční aplikační dávku je nutné jednou za tři roky každý statkový odpad podrobit analýze z hlediska jeho agronomických hodnot.

Bylo doplněno, že hnojiva bohatá na rychle dostupný dusík (syntetická hnojiva, tekutý statkový odpad, komposty z drůbežího trusu) mohou být rozmetána až poté, co součet kladných teplot od 1. ledna dosáhne v daném sektoru 200 °C, neboť datum dosažení této kumulativní teploty je v agronomii považováno za datum začátku vegetačního období. Před tímto datem nejsou hnojiva absorbována vegetací a zůstávají rozpustná, což vede k vysokému riziku znečištění životního prostředí.

Bylo doplněno, že je zakázáno veškeré rozmetání na sníh a že kejda nesmí být rozmetána na zmrzlou půdu, přičemž cílem je zabránit znečištění, které by mohlo poškodit krasový ekosystém v dané zeměpisné oblasti.

Doba mezi rozmetáním hnoje a hnojiv a obhospodařováním plochy s pícninami byla vyjádřena ve dnech (30 dní místo jednoho měsíce v případě organického hnoje, 21 dní místo 3 týdnů v případě syntetických minerálních hnojiv), aby bylo pravidlo při provádění kontrol srozumitelnější. Bylo také doplněno, že je třeba dodržet 30denní lhůtu po průchodu drůbeže přes pozemek. Cílem je zabránit kontaminaci.

Pokud jde o ustanovení, podle něhož je v měsíci předcházejícím sklizni zakázáno jakékoli ošetřování, bylo upřesněno, že tento zákaz se vztahuje na potenciální i stávající plochy s pícninami.

Bylo doplněno, že chemická likvidace travních porostů neselektivními herbicidy je zakázána v zájmu ochrany životního prostředí a zdraví, ale lokální ošetření selektivními herbicidy je povoleno pro boj s plevelem.

Krmivo pro dojnice

Pro vyjasnění použitých pojmů byla „základní krmná dávka“ definována jako veškeré typy píce a „celková krmná dávka“ jako základní krmná dávka plus veškerá doplňková krmiva. Bylo doplněno, že procentní podíly se vztahují k sušině.

Podíl píce pocházející z dané zeměpisné oblasti byl zvýšen ze 70 % na 80 % a bylo doplněno, že 70 % této píce musí pocházet z daného zemědělského podniku. Požadavek, aby 80 % píce pocházelo z dané zeměpisné oblasti, formalizuje postupy používané producenty a požadavek, aby 70 % píce pocházelo z daného zemědělského podniku, pomáhá zajistit kontinuitu víceúčelových zemědělských podniků, jejichž producenti mají tradiční odborné znalosti spojené s chovem hospodářských zvířat a produkcí píce.

Podíl píce z této oblasti v krmné dávce dojnic byl snížen ze 100 % na 95 % v očekávání možných klimatických rizik.

Bylo doplněno, že během pastevní sezóny se suchostojné krávy nechávají na pastvě nejméně 15 dní, aby se zajistila nepřetržitá výživa travním krmivem.

Bylo doplněno, že pokud je využívána služba sušení poskytovaná třetí stranou, každý zemědělský podnik si vezme zpět svou vlastní píci, přičemž množství této píce nesmí překročit 15 % píce zemědělského podniku, a to za účelem zachování know-how produkce píce v daném zemědělském podniku.

Pokud jde o krmení zelenou pící, bylo doplněno, že tato praxe není povolena před 1. červnem a že nesmí být prováděna více než 75 dní v roce. Skupina se domnívá, že pokud by bylo krmení zelenou pící dovedeno do extrému, mohlo by vést k omezení pastvy. Kromě toho není povoleno zkrmovat posečenou trávu a zelenou kukuřici ve stejný den. Veškerá zelená kukuřice musí být navíc vypěstována výhradně v daném zemědělském podniku, aby se zajistilo, že pěstování zelené kukuřice, které je v dané zeměpisné oblasti historicky ojedinělé, zůstane omezené.

Pokud jde o krmnou řepu, bylo doplněno, že musí pocházet z dané zeměpisné oblasti a musí být zkrmována pouze v zimním období, a to v maximálním množství 3 kg sušiny na krávu a den v daném období. Skupina sice uznává, že krmná řepa, stejně jako zelená kukuřice, jsou běžné, nespecifické a minoritní plodiny používané v praxi, nicméně se domnívá, že by neměly nahrazovat suchou píci.

Pokud jde o zakázanou píci, bylo upřesněno, že zákazy se vztahují na všechna zvířata v zemědělském podniku. Seznam rostlin se škodlivým vlivem na chuť produktu byl rozšířen o nové komerční návrhy; byly doplněny ředkvičky (společně s dalšími rostlinami z čeledi *Brassica*), čekanka (endivie), červená a cukrová řepa a brambory.

Seznam zakázaných doplňkových krmiv byl rozšířen o nové komerční návrhy: byly přidány čisté cukry, aktivní nebo neaktivní kvasinky, monopropylenglykol a melasa. Skupina se chce vyhnout přidávání umělých krmiv do stravy zvířat, protože by to bylo v rozporu s tradičními postupy a mělo by to negativní vliv na kvalitu mléka. Bylo rovněž upřesněno, že tyto zákazy platí celoročně pro veškerý skot v zemědělském podniku.

Aktualizován byl také seznam surovin a dalších přísad, přičemž přednost dostávají prvotřídní suroviny, aby byla zachována kvalita mléka: Byly doplněny následující suroviny: ječmen (z výroby škrobu, pivovarnictví nebo lihovarnictví), kukuřice (z pivovarnictví nebo lihovarnictví), špalda (z pivovarnictví nebo lihovarnictví), čirok, proso, pohankové slupky, vlašské ořechy, lnička (camelina), konopná a dýňová semena, sušená tráva z místních pastvin, sušené celozrnné luštěniny a jíly. Minerální látky, které jsou zdrojem nebílkovinného dusíku, povoleny nejsou. Byly odstraněny suroviny nízké kvality (palmový, koprový a světlicový olej). Byl rovněž aktualizován seznam povolených přísad pro mléčné krmné směsi. Bylo doplněno, že tato doplňková krmiva mají být skladována na čistém, suchém a větraném místě.

Bylo upřesněno, že v krmivech jsou povoleny pouze rostliny a doplňková krmiva získaná z produktů, na něž se nevztahuje požadavek na označování stanovený v pravidlech pro GMO (geneticky modifikované organismy), namísto „geneticky upravená“, jak je uvedeno ve stávající verzi specifikace produktu. Zakázány jsou rovněž suroviny a přísady GMO, ať už jsou z GMO získané nebo z nich vyrobené.

Dojení, kvalita mléka a dobré životní podmínky zvířat

Bylo doplněno, že zemědělský podnik musí mít vybavení a dojírnu určenou výhradně pro vlastní stádo, aby bylo možné zaručit původ mléka.

Ustanovení o robotickém dojení bylo v zájmu jasnosti změněno: přítomnost (nikoliv používání) robotů pro získávání mléka v zemědělském podniku je zakázána.

Ustanovení o zákazu samoobslužného dojení bylo zrušeno, protože již není nutné. Byl také zrušen zákaz distribuce píce během dojení, protože píce je nyní považována za možný zdroj inokulace užitečnou mikroflórou.

Požadavek na čištění struků před dojením byl zrušen a nahrazen povinným výsledkem: struková pouzdra musí být čistá a suchá. Bylo také doplněno, že struky se musí čistit a struková pouzdra přikládat ručně. Účelem těchto ustanovení je zachovat bakteriální mikroflóru v mléce; pozorná přítomnost člověka v této kritické fázi je důležitá také z důvodu zajištění zdraví a dobrých životních podmínek zvířat.

Ustanovení o dojícím zařízení bylo přeformulováno tak, aby upřesňovalo, že se vztahuje nejen na skladování mléka, ale také na fázi přepravy.

Četnost výměny strukových návleček byla změněna s ohledem na různé materiály s různou životností. Bylo upřesněno, že kontrola správné funkce dojícího zařízení se týká nejen pevného, ale i mobilního zařízení, že by měla být prováděna každý rok (nikoliv jednou za dva roky) a že doporučené opravy by měly být provedeny během následujícího měsíce, aby bylo zaručeno, že systém funguje správně.

Ustanovení o povolení dezinfekčních přípravků v nezbytných případech ve stávající specifikaci výrobku bylo doplněno o vysvětlení, jak mají být tyto okolnosti definovány.

V zájmu zajištění dobrých životních podmínek zvířat bylo doplněno, že dojnice ve vazných stájích musí být alespoň dvakrát týdně vypuštěny, pokud to podmínky dovolí.

Předpoklady pro zpracování mléka na sýr Comté

Pro zemědělské podniky byly doplněny následující požadavky: dojnice nekonzumovaly fermentované krmivo ani GMO; dojení je prováděno bez dezinfekce po dobu nejméně jednoho roku; minimálně jedna osoba v daném zemědělském podniku je schopna prokázat alespoň měsíční zkušenost s dojením a pravidla hnojení stanovená ve specifikaci produktu byla dodržována po dobu alespoň jednoho roku, a to v zájmu zohlednění situace zemědělců, kteří dosud produkci mléka neprovozovali a teprve ji zahajují.

Sběr mléka

Bylo doplněno, že nádrže, čerpadla a potrubí musí být vyrobeny z nerezové oceli, a bylo upřesněno, že mohou být používány k přepravě pitné vody, jakož i mléka a syrovátky.

Materiály se mají kontrolovat každý rok s povinností provést případné opravy během následujícího měsíce. Všechna tato ustanovení mají zaručit kvalitu mléka ve fázi sběru.

Podmínky, které se vztahují na sběrné oblasti sýráren, byly stanoveny pro případ, že by se vyskytly nepředvídatelné okolnosti, které by znemožnily výrobu sýru v obvyklých zařízeních.

Nakonec bylo doplněno, že v případě sběru mléka neslučitelného s výrobou sýru Comté musí oddělené komory umožnit jeho přečerpání a odběr vzorků, a to za účelem zajištění striktního oddělení jednotlivých druhů mléka.

Zpracovávání mléka

Byla doplněna definice „sýrárny“ a bylo upřesněno, že musí být oddělena od jakéhokoli jiného zařízení od okamžiku příjmu mléka až po fázi tvarování, aby bylo zajištěno oddělení od ostatních výrobků až do fáze, kdy může být sýr označen. Pravidlo, podle něhož je do sýrárny povolen vstup pouze pro mléko vhodné pro výrobu sýru Comté, bylo doplněno o výjimku, na základě níž je možná dodávka mléka uchovávaného v jiném teplotním rozmezí ve dnech, kdy se sýr Comté nevyrábí.

Bylo doplněno, že během výrobního procesu od příchodu mléka do kádě až po fázi tvarování musí být přítomen určený sýrař. Tato osoba má rozhodovat tak, aby bylo zaručeno dodržování tradičního způsobu výroby a zároveň bylo zohledněno proměnlivé složení mléka. Dále bylo doplněno, že konzistence sýřeniny se posuzuje ručně a že právě od ní se odvíjí rychlost a délka fáze, v níž se sýřenina krájí, a okamžik, kdy se oddělí od syrovátky a přesune do forem. Noví sýraři musí také absolvovat školení o dodavatelském řetězci, a to v roce předcházejícím nebo následujícím po jejich nástupu do funkce. To má zajistit zachování odborných znalostí a zapojení všech stran dodavatelského řetězce do společného úsilí.

Bylo doplněno, že výrobní potenciál sýrárny se určuje na základě výrobního potenciálu zemědělských podniků, které do ní dodávají mléko, přičemž dříve byl stanoven na základě plochy, kterou dané zemědělské podniky disponují. Bylo doplněno, že procentní růst výrobního potenciálu sýráren je nepřímo úměrný jejich velikosti. Byla doplněna zvláštní pravidla pro případy, kdy sýrárny začnou spolupracovat s [novými] zemědělskými podniky nebo zemědělskými podniky, které jsou nově certifikovány pro výrobu CHOP (bez omezení), a také pro případy sloučení sýráren. Cílem těchto opatření je zachovat hustou síť sýráren, a tím zaručit kvalitu a rozmanitost chutí výrobku.

Bylo doplněno, že zařízení sýrárny má zahrnovat sklep pro počáteční zrání a systém měření teploty, vlhkosti a tlaku. Pro upřesnění požadavků, které musí sýrárny splňovat, bylo rovněž stanoveno, že k čištění a oplachování veškerého zařízení je nutné používat pitnou vodu. Zákaz používání uzavřených kádí při výrobě sýrů byl nahrazen povinností používat otevřené kádě. Ze stejných důvodů bylo stanoveno, že do mléka se smí přidávat pouze zákys a syřidlo.

Za účelem určení způsobu jejich používání se pojem „mléčné médium“ jako kultivační médium pro zákysy upřesňuje tak, aby byla povolena syrová nebo termizovaná syrovátka, „recuite“ (zahřátý slez) a mléko. Dále se dodává, že celkový objem různých zákysů nesmí překročit 0,5 % objemu mléka použitého k výrobě. Nakonec bylo doplněno, že zákysy, kultivační média a syřidlo nesmí obsahovat GMO ani vedlejší produkty GMO, nesmí být získány z GMO a nesmí obsahovat nanomateriály.

Bylo doplněno, že před stáčením do kádí je povinná filtrace mléka, aby se zajistilo odloučení všech prvků větších než 250 µm. Bylo upřesněno, že doba zrání je definována jako doba mezi začátkem plnění kádě a sýřením, přičemž minimální doba trvání je 40 minut, a že minimální doba míchání je 15 minut, aby se podpořil kontakt mezi surovinou a měděnou kádí. Teplota ohřevu je nastavena na maximálně 57 °C s cílem zachovat mikroflóru syrového mléka.

Bylo doplněno, že na patku každého bochníku se ve fázi tvarování připevní kaseinové destičky. Bylo stanoveno, že v případě suchého solení zrnitou solí se musí počáteční solení provádět ručně. Pro solení ponořením byly doplněny požadavky na teplotu, hustotu a obnovu slaného nálevu. Maximální doba pro vytvoření povrchové mikroflóry na druhé straně sýru byla prodloužena z 36 na 60 hodin. Maximální doba pro první stranu zůstává nezměněna a činí 36 hodin. Jedná se o redakční změnu týkající se dvou povolených způsobů solení.

Bylo doplněno, že maximální lhůta pro uložení sýrového bochníku na smrkovou desku je stanovena na 4. den od data jeho výroby a že bochníky musí být nejpozději 50. den přemístěny do certifikovaného subjektu zabývajícího se zráním, přičemž v tuto dobu se hmotnost sýrů pohybuje mezi 35 a 45 kg.

Zrání

Byla doplněna definice zrací komory, která upřesňuje, že musí zahrnovat prostor, kde se sýry přijímají a váží, dále tři oddělené sklepy, aby byl zajištěn současný průběh tři fází zrání, a prostor, kde se sýry připravují k prodeji.

Bylo doplněno, že ve fázi třídění sýru musí být přítomna osoba odpovědná za třídění. Tato osoba musí také rozhodnout, kdy má fáze zrání skončit, aby byl zaručen tradiční způsob výroby. Noví pracovníci odpovědní za třídění musí do jednoho roku od nástupu do funkce absolvovat školení o dodavatelském řetězci. To má zajistit zachování odborných znalostí a zapojení všech stran dodavatelského řetězce do společného úsilí.

Bylo doplněno, že komora musí být vybavena systémem pro regulaci teploty a vlhkosti a také teploměrem. Pro upřesnění požadavků, které musí komory splňovat, bylo rovněž stanoveno, že k čištění desek je nutné používat pitnou vodu. Bylo také doplněno, že roztok na potírání musí být uchováván při teplotě maximálně 13 °C a že mikrobiální kultury použité k jeho výrobě musí být prosté GMO. To platí i pro kultivační média, která rovněž nesmí obsahovat nanomateriály.

Ustanovení, že do komory lze umisťovat pouze sýr „Comté“, bylo doplněno o výjimku upřesňující, že jsou povoleny sýry z dohřívané lisované sýřeniny s označením jakosti. Bylo doplněno, že šarže sýru musí projít třemi po sobě jdoucími fázemi: počátečním zráním (které začíná v sýrárně) nejméně do 21. dne po výrobě, fermentací a zráním, přičemž pro každou z těchto fází jsou stanoveny teplotní podmínky. Bylo stanoveno, že minimální celkové a chuťové hodnoty se vztahují především na sýr v bochnících nebo porcovaný sýr. Byla doplněna druhá stupnice, do níž byly přidány minimální hodnoty a která se použije pro strouhaný sýr po prvotním zatřídění sýru.

Bylo doplněno, že na konci procesu zrání se na bochník sýru připevní etiketa (nebo obal), aby bylo možné výrobek identifikovat, ale že tato etiketa a vnější potištěný pásek jsou dobrovolné, pokud se sýr prodává mezi certifikovanými hospodářskými subjekty nebo pokud je určen k předbalení nebo dalšímu zpracování.

Krájení a balení

Byla doplněna definice „porcovny a balírny“, která upřesňuje, že se jedná o místo, kde probíhá nejen fáze předbalení, ale také porcování pro prodej hospodářským subjektům, které používají sýr bez zpracování.

Bylo doplněno, že během porcování a předbalování musí být přítomna určená osoba odpovědná za linku s cílem zajistit kvalita sýru v těchto fázích. Noví pracovníci odpovědní na linku musí do jednoho roku od nástupu do funkce absolvovat školení o dodavatelském řetězci. To má zajistit zachování odborných znalostí a zapojení všech stran dodavatelského řetězce do společného úsilí.

Maximální doba, po kterou lze bochníky porcovat, byla prodloužena z 15 dnů na jeden měsíc, jelikož během této doby lze zajistit zachování kvality produktu. Nakonec byly doplněny podmínky pro zpracování odřezků, povinnost uchovávat strouhaný sýr Comté v inertním plynu a zákaz přidávání jakýchkoliv doplňků do předem balených porcí, to vše s cílem zajistit kvalitu produktu.

V jednotném dokumentu byla vypuštěna věta, podle níž bylo povoleno porcování a strouhání mimo danou oblast, protože není potřebná.

☑Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Skutečnosti potvrzující souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Ačkoli bylo znění tohoto oddílu změněno, nedošlo ke změně souvislosti se zeměpisnou oblastí.

Do jednotného dokumentu byly doplněny údaje o obsahu sušiny a soli v sýru, protože pomáhají vysvětlit některé jeho vlastnosti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Údaje o kontrolním orgánu

Popis

Kontaktní údaje kontrolního subjektu jsou aktualizovány.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Pokud jde o povinné údaje, bylo doplněno, že se vztahují na sýr „Comté“ ve všech formách obchodní úpravy. Bylo také doplněno, že za účelem informování zákazníka se označení a symbol Evropské unie pro „CHOP“ musí na etiketě objevit ve stejném zorném poli.

Musí zde být také uvedena teplota pro skladování sýru, tj. mezi 4 °C a 8 °C, protože to jsou teploty, které dodržují hospodářské subjekty uvádějící sýr na trh.

Bylo stanoveno, že na vnějších potištěných páskách musí být rovněž uveden symbol Evropské unie pro CHOP a logo skupiny. Na bochnících sýru musí být také zřetelně uveden název a adresa provozovny, kde sýr zrál (která se musí nacházet v dané zeměpisné oblasti) a tyto pásky musí zůstat na sýru až do fáze nabídky spotřebitelům.

Bylo stanoveno, že předbalené porce musí kromě názvu a loga skupiny na přední straně obalu obsahovat název a adresu certifikovaného hospodářského subjektu ve smyslu čl. 37 odst. 5 nařízení (EU) 2024/1143.

Pokud jde o nepovinné údaje, bylo doplněno, že není povinné uvádět dobu zrání. Pokud je však tato informace uvedena, musí obsahovat údaj o minimálním počtu měsíců, které sýr strávil ve sklepě certifikovaném pro zrání sýru Comté, a údaj o tom, že stáří sýru odpovídá datu jeho uvedení na trh posledním hospodářským subjektem v dodavatelském řetězci.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Vnitrostátní požadavky

Popis

S ohledem na změny podmínek produkce byly aktualizovány hlavní kontrolní body.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Comté“

Referenční číslo EU: PDO-FR-0116-AM01 – 16. 2. 2026

1. **Název (názvy)**

„Comté“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. Popis zemědělského produktu

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Comté“ se vyrábí výhradně ze syrového kravského mléka. Jedná se o sýr, jenž se tepelně upravuje, lisuje a solí na povrchu či vložením do slaného nálevu. Po zrání trvajícím nejméně 120 dní, kdy se uvádí na trh, je hmota sýru slonovinové až žluté barvy a někdy v ní je „otvor“, jehož rozměr může být velký jako malá třešeň.

Jedinými povolenými surovinami pro výrobu sýru Comté jsou mléko, zákys, syřidlo a sůl.

Sýr „Comté“ po úplném vysušení obsahuje nejméně 45 g a nejvýše 54 g tuku na 100 g sýra a jeho obsah sušiny nesmí být nižší než 62 g na 100 g sýra. Obsah soli nesmí být nižší než 0,6 g chloridu sodného na 100 g sýru. Obsah vody v odtučněném sýru může být nejvýše 54 %.

Proteolýza: zrání se provádí tak, aby se dosáhlo mazlavé kůrky a úrovně proteolýzy měřené indexem minimální zralosti (MI) dosahujícím nejméně 850 mikromolům glycinu na gram tukuprosté sušiny, vypočteným buď metodou s kyselinou TNBS (kyselina 2,4,6-trinitrobenzensulfonová), nebo infračervenou instrumentální metodou.

Sýr „Comté“ se nabízí v podobě bochníku o hmotnosti 32 až 45 kg, o průměru 55 až 75 cm. Má plochou či lehce vypouklou patku o výšce 8 až 13 cm. Má okartáčovanou, pevnou a zrnitou kůrku okrově žluté až hnědé barvy. Tloušťka uprostřed bochníku odpovídá jeho výšce od podstavy, vynásobené nejvýše koeficientem 1,4.

Sýr „Comté“ lze rovněž nabízet balený, a to naporcovaný či nastrouhaný, či jinak naporcovaný. Spotřebiteli je vždy nabízen v surovém stavu a při kladné teplotě.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, s ovocnými mléčnými a praženými tóny, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru „Comté“ se lze setkat s šesti velkými skupinami aromat (ovocným, mléčným, praženým, rostlinným, živočišným a kořeněným) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Vzhledem k omezením, která se vztahují na krmivo pro dojnice, pochází přibližně 65 % jejich ročního příjmu sušiny z dané zeměpisné oblasti.

Reliéf a podnebí v dané zeměpisné oblasti však technicky neumožňují, aby se zde vyráběla všechna jejich doplňková krmiva. V zájmu lepšího přizpůsobení se rizikům spojeným s klimatem může mít 5 % píce, kterou dojnice spotřebují, původ mimo danou oblast.

Vzhledem k tomu, že převážná část základní krmné dávky dojnic pochází ze zeměpisné oblasti a doplňková krmiva jsou přísně omezena, je vliv těchto vnějších složek na vlastnosti, které jsou v podstatě dány zeměpisným prostředím, omezený.

Krmivo z vymezené zeměpisné oblasti zajišťuje úzkou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a produktem, a proto jsou doplňková krmiva omezena na 1 800 kg na dojnici a rok a nejméně 95 % píce zkrmované dojnicemi pochází z dané zeměpisné oblasti.

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v dané zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

V případě předbalení musí být porcování a/nebo strouhání provedeno v dané zeměpisné oblasti v souladu s požadavky stanovenými ve specifikaci produktu.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Povinné údaje

Kromě povinných údajů, které jsou stanoveny v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin, musí na etiketách sýru „Comté“ v jakémkoliv formátu obchodní úpravy ve stejném zorném poli figurovat:

— název označení původu písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě,

— symbol „CHOP“ Evropské unie a případně slova „chráněné označení původu“.

Na každém bochníku musí být upevněny:

— hnědý nebo zelený vnější potištěný pásek s logem „Comté clochettes“ (zapsaná ochranná známka) [zvonky]. Na těchto páscích musí být rovněž uveden symbol CHZO Evropské unie,

— etiketa, na níž je jasně uveden název a adresa provozovny, kde sýr zrál (který se musí nacházet v dané zeměpisné oblasti).

Etiketa nebo vnější potištěné pásky nesmí být v žádném případě odstraněny ani před fází prezentace konečnému spotřebiteli, ani během ní.

Na etiketě každé spotřebitelsky zabalené porce musí být uvedeno následující:

— označení „Comté“ a logo s malými zvonky „Comté clochette“ v zelené barvě na přední straně obalu,

— název a adresa hospodářského subjektu ve smyslu čl. 37 odst. 5 nařízení (EU) 2024/1143.

Teplota skladování výrobku musí být na etiketě uvedena takto: Skladujte při teplotě od 4 °C do 8 °C.

Nepovinné údaje

Uvedení doby zrání není povinné. Pokud je tato informace obsažena, musí být uvedena jako minimální počet měsíců, které sýr strávil ve sklepě certifikovaném pro zrání sýru Comté.

Stáří sýru tedy odpovídá datu, kdy jej poslední hospodářský subjekt v dodavatelském řetězci uvedl na trh. Tyto informace nesmí být formulovány jinak nebo změněny. Označení „affiné par“ (zrál v) mohou používat pouze sklepy certifikované pro zrání sýru s CHOP „Comté“ a nacházející se ve vymezené zeměpisné oblasti.

Zakázané informace

Na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech v souvislosti s tímto CHOP je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Fáze produkce mléka, výroby a zrání sýru, porcování a strouhání (pouze v případě předbalení) musí probíhat v zeměpisné oblasti schválené Národním ústavem pro kontrolu původu a jakosti na zasedání příslušného

vnitrostátního výboru, které se konalo dne 11. prosince 1997. Tato oblast ke dni schválení specifikace produktu příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024 území následujících obcí:

Department Ain (155 obcí)

Celý department, s výjimkou:

— kantonů Attignat, Bourg-en-Bresse (celý), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: všechny obce,

— v kantonu Ambérieu-en-Bugey: obcí Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens,

— v kantonu Ceyzériat: obcí 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,

— v kantonu Gex: obcí Sauverny a Versonnex,

— v kantonu Lagnieu: obcí Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon,

— v kantonu Plateau d'Hauteville: obce Artémix,

— v kantonu Pont-d'Ain: obcí Priay, Varambon,

— v kantonu Saint-Etienne-du-Bois: obcí Beaupont, Cormoz, Marboz,

— v kantonu Thoiry: obcí Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Department Doubs (465 obcí)

Celý department, s výjimkou:

— kantonů Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: všechny obce,

— v kantonu Baume-les-Dames: obcí 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,

— v kantonu Bavans: obcí 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,

— v kantonu Maîche: obcí Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay,

— v kantonu Valentigney: obcí Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Department Jura (483 obcí)

Celý departement s výjimkou obcí Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departement Saône-et-Loire (13 obcí)

Celé zahnuté obce:

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

Departement Haute-Savoie (1 obec)

Zčásti zahrnuté obce:

Challonges (pouze pozemky č. 1538 (dříve 562) a 563 (zčásti) oddílu A (šestý list)).

Do mapových podkladů znázorňujících zeměpisnou oblast lze nahlédnout na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisnou oblast tvoří pohoří Jura s vápencovými náhorními plošinami a část nížiny, která na toto pohoří navazuje.

Dané zeměpisné oblasti se odlišují úrodností půdy a výrazností reliéfu, jakož i vápencovým a molasovým charakterem geologického podkladu.

Pro celou zeměpisnou oblast je typické podnebí jak kontinentálního, tak severského typu s velkými teplotními výkyvy mezi ročními obdobími, se srážkami, jež jsou i přes rozloženost do celého roku v létě značné, s nízkou průměrnou roční teplotou a vysokým počtem mrazivých dnů.

Jedná se o horskou nebo podhorskou oblast s bohatými srážkami. Tyto srážky jsou značné již v nízkých nadmořských výškách a směrem do nitra pohoří se zvyšují. Při střídání ročních období obvykle neexistuje žádné období sucha.

Tento prostor zaujímají lesy, jež z poloviny tvoří smrky, a pastviny. Jedinečné geoklimatické podmínky v zeměpisné oblasti (vydatné srážky, neexistující letní sucha atd.) jsou pro produkci kvalitních trav velmi příznivé. Díky nim roste na přírodních lukách velké množství květeny (zejména dvouděložné) a zvláštní, především vápnomilná flóra.

Tyto informace však podléhají změnám v důsledku probíhající klimatické změny a sucha již nelze vyloučit, protože se mohou vyskytnout v kterémkoli ročním období.

V této oblasti, jež je vhodná pro pastvu, se dojnice ponechávají na pastvě pokud možno tak dlouho, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí. Chovatelé vyšlechtili plemeno Montbéliarde, jež je přizpůsobeno podmínkám prostředí a ze kterého jsou složena téměř všechna stáda dojnic v zeměpisné oblasti. Zachovává se extenzivní využívání luk (omezený počet zvířat na ploše, omezené používání dusíku, koncentrátů, …). Zemědělská oblast se rovněž pyšní osobitou „sýrařskou kulturou“. Tato kultura je založena na společném využívání mléka pro výrobu sýra velké velikosti, vyžaduje značnou solidaritu a jistá pravidla společného života.

Už v 13. století se totiž chovatelé v této oblasti sdružovali, aby každý den slévali mléko od dojnic z různých stád za účelem výroby bochníku velkých rozměrů. Producenti mléka jsou ještě dnes z velké většiny organizováni v družstvech a svážejí mléko do sýrárny, jíž se místně říká „fruitière“.

Tradiční postupy při výrobě tohoto sýru se udržely až do našich dnů. Jedná se o chov zvířat, hospodaření s pastvinami, sušení posečené trávy, ale i výrobu, pokud jde o vystižení správného okamžiku pro krájení sýřeniny, její míchání a zahřívání, jakož i pro stáčení, lisování a solení, počáteční zrání a zrání.

Produkt „Comté“ je sýr ze syrového kravského mléka. Skládá se z tepelně upravené lisované hmoty, jež má podobu velkého bochníku o průměru 55 až 75 cm. Doba jeho zrání je dlouhá, což z něj činí trvanlivý sýr. Musí obsahovat nejméně 62 gramů sušiny na 100 gramů sýru a obsah vody v odtučněném sýru nesmí překročit 54 %.

Obsah soli nesmí být nižší než 0,6 g chloridu sodného na 100 g sýru.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru je šest velkých skupin aromat (ovocné, mléčné, pražené, rostlinné, živočišné a kořeněné) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.

V tomto náročném prostředí, v němž krajinu pokrývá les a pastviny a v němž nebylo možné využívat jiné zdroje, se prosadily velké sýry s tvrdou hmotou. Pro lidi žijící na tomto území byla výroba trvanlivého sýru jediný způsob, jak z mléka, jež je v létě k dispozici ve velkém množství, vyrobit potravinu k uskladnění, která vydrží dlouhou zimu. Místní chovatelé tak vyšlechtili plemeno krav, jež je mimořádně přizpůsobeno podmínkám prostředí a produkci jedinečného sýra. Mléko se v tzv. „fruitières“ zpracovávalo společně, a získával se tak sýr velké velikosti a s dlouhou dobou trvanlivosti, díky čemuž se bohatství tohoto prostředí zhodnocovalo i mimo danou zeměpisnou oblast. Volba tepelně upraveného sýra byla usnadněna tím, že se v okolí hojně vyskytuje palivové dřevo.

K typické chuti sýra přispívá nejen složení flory místních luk, ale i specifická odbornost, jež uplatňuje ve všech fázích jeho produkce.

V prvé řadě má velmi bohatá flóra spjatá s přírodním prostředím zeměpisné oblasti velmi příznivý vliv na rozvoj aromatického složení sýrů. Tato rozmanitost je zachována díky extenzivnímu obhospodařování luk chovateli. Tento těsný vztah mezi rozmanitostí flóry a bohatým aromatem sýru „Comté“ byl rovněž prokázán ve dvou vědeckých studiích v roce 1994. Z hlediska výroby umožňuje snížený obsah tuku zamezit pronikání chuti lipolýzy a zintenzivnit specifické aroma sýru „Comté“. Minimální obsah sušiny a maximální obsah vody v odtučněné hmotě sýra umožňuje omezit nadbytek vody v sýru a napomáhá zvýraznění všech aromat. K jejich lepšímu vyniknutí přispívá rovněž minimální obsah soli.

Díky požadavku týkajícímu se používání otevřených kádí lze i nadále uplatňovat sýrařské dovednosti, jako je vystižení správného okamžiku pro krájení sýřeniny nebo okamžiku pro stáčení. Provozovna, kde sýr zrál, využívá svých odborných znalostí k tomu, aby citlivě přizpůsobila podmínky zrání každé šarže. Aromatický výraz sýru podněcovaný přírodními faktory prostřednictvím trávy a mikrobiálního ekosystému je úplný až po dlouhém období zrání, které probíhá na smrkových deskách, jež jsou ke zrání sýru „Comté“ zvláště uzpůsobeny a proces zrání příznivě ovlivňují. Výroba sýru „Comté“ umožňuje zachovat tradiční zemědělské činnosti a velkou měrou se podílí na rovnováze místního hospodářství.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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