C/2026/2773

13.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2773)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Comté«

EU-referencenummer: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Produktbetegnelse**

»Comté«

2. Type geografisk betegnelse

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsvarer

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug, fødevarer og fødevaresuverænitet)

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Comté« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske miljø ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en såkaldt »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Medlemsstatens kompetente myndighed

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for Institut national de la qualité et de l'origine (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) er opdateret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Den ansøgende sammenslutning

Beskrivelse

Den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Produkttype

Beskrivelse

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

Det tilføjes, at osten kan have huller, hvilket erstatter kravet om, at den skal have huller, da dette er i overensstemmelse med de faktiske forhold for det produkt, der er på markedet i dag.

Der er ligeledes indsat en liste over de eneste tilladte ingredienser (mælk, starterkultur, osteløbe og salt), som udgør vigtige elementer i produktets identitet.

Bestemmelserne i afsnittet om fremstillingsmetode er flyttet til dette afsnit, da de hører hjemme her: tilstedeværelse af en mørk, tør skorpe og et indeks for minimumsmodning. Da metoden til vurdering af dette indeks har udviklet sig, ajourføres målværdierne uden indholdsmæssige ændringer: Modningsindekset skal være mindst 850 mikromol glycin pr. gram tørstof uden fedt opnået enten ved hjælp af metoden med TNBS-syre (2,4,6 trinitrobenzensulfonsyre) eller ved hjælp af infrarød spektroskopi.

Skorpens farve er ændret fra »gyldengul« til »okkergul«, hvilket er mere i overensstemmelse med virkeligheden.

Endelig præciseres det, at alle former for udskæring er tilladt ud over dem, der hidtil har været tilladt, forudsat at osten forbliver i rå tilstand og ved en plustemperatur.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Præcis afgrænsning af det geografiske område

Beskrivelse

Datoen for godkendelse af det geografiske område tilføjes sammen med listen over kommuner i det geografiske område, der er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024 (uden ændring af selve det geografiske område). Endelig præciseres det, at kortmaterialet kan findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

Beskrivelse

Elementerne i de forskellige obligatoriske angivelser er tilføjet.

Indberetningsforpligtelserne for mælkeproducenterne er blevet ajourført:

— navnlig udgår indberetningsforpligtelsen angående tilstedeværelsen af fermenteret foder på grund af forbuddet mod, at dette forefindes nogen steder på bedriften.

— der er indsat en forpligtelse til at angive den leverede mælkemængde samt en forpligtelse til at angive praksis med fodring med grøntfoder.

Der er tilføjet en forpligtelse for fremstillings-, modnings- eller færdigpakningsvirksomheder til at indberette afbrydelse af aktiviteter.

Der er tilføjet indberetningsforpligtelser for fremstillingsvirksomhederne med hensyn til:

— den mælk, der er indsamlet i tilfælde af nedbrud eller ulykker

— den indsamlede mælkemængde, den producerede ostemængde (vægt og antal oste)

— vejesedlerne for de umodnede oste.

Der er tilføjet en indberetningsforpligtelse for modningsvirksomheder for så vidt angår mængden af produceret ost (vægt og antal oste) og for færdigpakningsvirksomheder for så vidt angår vægten af emballeret ost.

Sporbarheds- og registreringsoplysningerne for mælkeproducenter og produktions-, modnings- og færdigpakningsvirksomheder er også blevet bragt i overensstemmelse med de bestemmelser, der er indsat i afsnittet om produktionsmetoden.

Der er også tilføjet oplysninger om identifikation af ostene ud over anbringelsen af kaseinmærket på fremstillingstidspunktet, idet det præciseres, at osten også identificeres på det tidspunkt, hvor ostene markedsføres, ved hjælp af et mærkningsbånd og på tidspunktet for færdigpakningen ved hjælp af betegnelsens særlige logo (disse er beskrevet i afsnittet om mærkning i produktspecifikationen).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Beskrivelse

Mælkeproduktion

Bedriften

Det tilføjes, at mælkeproducenten skal overholde produktspecifikationen hver dag året rundt for at sikre en ensartet og kontinuerlig fodring af malkekøerne, selv hvis leveringen afbrydes.

Der er tilføjet bestemmelser vedrørende forpligtelsen for nye mælkeproducenter til at deltage i et praktikophold inden for sektoren og forpligtelsen for godkendte fremstillingsvirksomheder til at afholde et årligt møde for disse mælkeproducenter. Desuden er der for mindst én indehaver pr. bedrift tilføjet en forpligtelse til årligt at deltage i et informationsmøde arrangeret af fremstillingsvirksomheden eller sammenslutningen.

Disse bestemmelser har til formål dels at informere nye mælkeproducenter om kravene i produktspecifikationen og god praksis, dels at bevare viden og sikre alles deltagelse i sektorens kollektive liv.

Det er blevet tilføjet, at bedriftens samlede leverancer ikke må overstige 1,2 mio. liter mælk pr. mejeriår i overensstemmelse med græsningspraksis, dyreovervågning og mælkeproduktion i tilknytning til det naturlige miljøs karakteristika. Det er fastsat, at ikrafttrædelsen udskydes til mejeriåret 2031/2032 for de erhvervsdrivende, der måtte have behov for det. Antallet af malkekøer er begrænset til 50 pr. årsarbejdsenhed (ÅAE), idet bogføringen af antallet af ÅAE angives pr. type arbejdskraft (der medtages højst 1,2 lønnede ÅAE) og bekæftigelsesform med henblik på at forfølge de samme mål.

Udtrykkene »malkeko« og »mejeriår« defineres som anført i produktspecifikationen for at præcisere disse begreber med henblik på kontrol.

Racer og opdræt

Det tilføjes, at de malkekøer, der kommer ind på bedriften, og erstatningskvier, der er født på eller kommer ind på bedriften, skal overholde den relevante racekode, og at certificering af, at de tilhører kvægracen, er obligatorisk for at sikre fuld overholdelse af kravet om kun at anvende racerne Montbéliarde og Simmental française (og krydsninger heraf), der er tilpasset til det geografiske område og traditionelt anvendes til fremstilling af »Comté«.

Det tilføjes, at der fra produktionsåret 2031/2032 pr. bedrift og pr. 100 000 liter mælk pr. år fødes og opdrættes mindst 1 kvie pr. aldersgruppe med henblik på at sikre dyrenes sundhed, hvilket bidrager til kvaliteten af den anvendte mælk, dyrevelfærden med hensyn til begrænsning af transporttiden og stabile levevilkår samt bevarelsen af knowhow.

Det tilføjes, at alle drægtige malkekøer eller kvier, der indføres i malkekvægbesætningen mindre end en måned før kælvingen, skal være blevet fodret uden fermenteret foder eller GMO'er i måneden forud for deres ankomst for at sikre, at foderet er i overensstemmelse med disse punkter i produktspecifikationen, inden mælkeproduktionen starter.

Det tilføjes, at malkekøerne ikke må sendes i pension for at sikre, at de hele året passes og fodres i overensstemmelse med produktspecifikationen. Det tilføjes, at kvier, der sendes i pension, skal fodres uden fermenteret foder eller GMO'er på deres værtsbedrift for at sikre, at de fodres i overensstemmelse med disse to punkter i produktspecifikationen i en vis periode inden mælkeproduktionen starter.

Det tilføjes, at besætningens gennemsnitlige årlige produktion er begrænset til 8 500 liter mælk pr. malkeko pr. år for at begrænse dyrenes produktivitet, hvilket begrænser anvendelsen af foder fra områder uden for det geografiske område og sikrer tilknytningen til området og dermed produktets kvalitet. Det er også et spørgsmål om at sikre dyrevelfærden, hvilket er et stort krav fra forbrugernes side, idet for høj produktivitet medfører slid på kroppen. Den fastsatte grænseværdi ligger et godt stykke over gennemsnittet for bedrifter i sektoren for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Comté«, men har til formål at forhindre misbrug.

Forvaltning af græsarealer og andre foderarealer

Det græsningsareal, der faktisk anvendes, øges fra 1 til 1,3 hektar pr. malkeko for at sikre tilstrækkelige ressourcer med hensyn til kvantitet og kvalitet (via et større areal) og modstandsdygtighed over for klimatiske udsving. Det præciseres også, at bedriftens maksimale belastning, hvis værdi er uændret, beregnes på grundlag af bedriftens samlede antal storkreaturenheder (SK).

Det tilføjes, at bedriften skal have mindst 50 ar foderareal eller potentielt foderareal pr. malkeko inden for en radius af 1,5 km omkring malkestederne for at sikre malkekøerne let adgang til græsning og begrænse anvendelsen af mekanisering og fossile brændstoffer.

Metoden til beregning af den individuelle referenceværdi for mælkeproduktionen på bedrifternes arealer er blevet tilføjet for at tage hensyn til de forskellige tilfælde, der ikke tidligere har været præciseret (nye bedrifter, overtagelse eller tab af arealer, administrativ justering).

Der er tilføjet en definition af permanente græsarealer (naturlige græsarealer eller græsarealer, der ikke er blevet omlagt i mere end fem år), og det anføres, at de skal udgøre mindst 50 % af bedriftens foderareal med henblik på at bevare størstedelen af de permanente græsarealer, der er bestemt til foder til besætningen.

Det er blevet tilføjet, at eftersåning uden pløjning af et græsareal, der er mere end fem år gammelt, og som er blevet beskadiget, ikke rejser tvivl om dets status som permanent græsareal, hvilket gør det muligt at styrke den eksisterende flora uden nogen negativ indvirkning.

Der er blevet tilføjet en definition af midlertidige græsarealer med mange arter, da de har været tilsået i mindre end fem år med engarter (mindst fem yderligere flerårige engarter, herunder tre græsser og to bælgplanter) i stedet for den tidligere definition (3 artstyper), så de kan skelnes klart fra andre græsarealer og foderafgrøder. Det geografiske område Comté består på grund af dets geografi og klima hovedsagelig af græsarealer, som på grund af deres plantediversitet bidrager til forbindelsen mellem det geografiske miljø og produktet. Den maksimale procentdel af andre græsarealer (mindre end fem arter) eller forholdsvis produktive foderafgrøder er blevet forhøjet fra 15 til 20 % for at øge bedrifternes autonomi, herunder i tilfælde af klimatiske risici.

Det tilføjes, at de planter, der anvendes til efterafgrøder, skal være arter, der kan afgræsses. Disse efterafgrøder anvendes til at sikre jorddække i sommerperioden mellem høsten af en kornart og etableringen af en eng eller den næste kornart. Jorddække begrænser erosion, binder næringsstoffer og fungerer som grøngødning. Efterafgrødernes græsningsmæssige karakter gør det muligt at mobilisere dem i tilfælde af en klimarisiko og dermed øge bedriftens modstandsdygtighed.

Med hensyn til forbudte afgrøder erstatter termen »GMO« termen »transgene organismer«.

Gødskning af foderarealer eller potentielle foderarealer og beskyttelse af miljøet

Det tilføjes, at hver enkelt bedrift skal have en ajourført arealanvendelsesplan, således at den enkelte landbruger har et detaljeret kendskab til parcellernes sårbarhed.

Listen over husdyrgødning, der må spredes på foderarealer eller potentielle foderarealer, er blevet præciseret ved at begrænse den til al husdyrgødning, der produceres af godkendte bedrifter eller af andre bedrifter i det geografiske område, forudsat at den komposteres (med undtagelse af gylle). Det tilføjes, at spredning af husdyrgødning fra dyr, der fodres med fermenteret foder, er forbudt for at sikre overensstemmelse med produktionsbetingelserne i produktspecifikationen for foder. Af samme grund er det blevet tilføjet, at kun husdyrgødning fra dyr, der er fodret uden GMO'er, må anvendes fra den 1. januar 2031 for at give de berørte producenter mulighed for at tilpasse fødevaresystemerne til denne nye begrænsning.

Det tilføjes, at det er tilladt at sprede afgasset biomasse fra biogastanke, forudsat at de er beliggende på bedrifter, der har tilladelse til at producere mælk til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, eller at de ejes kollektivt af denne type bedrift, eller er beliggende på bedrifter med GMO-frie svin, der er beliggende i det geografiske område, og som udnytter vallen fra fremstillingsvirksomhederne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Desuden kommer inputmateriale fra biogasanlæg fra det geografiske område og består udelukkende af:

— husdyrgødning fra dyr, der ikke er fodret med fermenteret foder, op til 60 % af inputmaterialet i ton (og uden GMO'er pr. 1. januar 2031)

— mejerispildevand, valle, mælk, fedtstoffer og slam fra mejeriers spildevandsrensningsanlæg, der opfylder nedenstående betingelser

— køkken- og madaffald, forudsat at det på forhånd er systematisk hygiejniseret; er dette ikke tilfældet, er kun vegetabilsk affald tilladt.

— ikkefermenterede planter: grønt affald, afgrøderester, tilsmudset foder, mellemafgrøder til energiformål.

Alle disse bestemmelser om inputmateriale fra biogastanke gør det muligt at sikre, at materialestrømmene er konsekvente inden for bedriften og produktionskæden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at afgasset biomasse fra biogasanlæg ikke vil udgøre en forureningskilde for parcellerne.

Det tilføjes, at det eneste tilladte stabiliserede slam fra rensningsanlæg fra den 1. januar 2031 skal komme fra anlæg, der udelukkende behandler spildevand og råvarer fra forarbejdningsanlæg for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, navnlig for at undgå kontaminering med patogene bakterier fra mennesker og enhver form for kemisk forurenende stoffer, samtidig med at materialekredsløbet lukkes i overensstemmelse med princippet om en cirkulær økonomi.

Det tilføjes, at de øvrige godkendte gødningsstoffer ud over grønt affald fra bedriften er handelsgødning, calcium- og magnesiumforbedringsmidler og aske fra træfyrede varmeværker i det geografiske område, der er underlagt et krav om registrering og overvågning af den agronomiske værdi og tungmetaller en gang om året for at formalisere en eksisterende praksis.

Det gennemsnitlige forbrug af kvælstofholdig kunstgødning nedsættes på græsarealer fra 50 til 40 enheder pr. hektar om året, og den samlede kvælstofgødning nedsættes fra 120 til 100 enheder pr. hektar om året for hver parcel, undtagen for parceller, der kun modtager fast husdyrgødning (kompost eller husdyrgødning), som kan modtage op til 120 enheder kvælstof pr. hektar om året. Denne bestemmelse har til formål at begrænse risikoen for kvælstofudvaskning eller fordampning af kvælstof og forurening af vandløb på de særligt sårbare karstarealer i jurabjergene.

Det præciseres, at væskefasen sidestilles med flydende spildevand og den faste fase med husdyrgødning eller kompost ved spildevandsbehandling med en faseseparator.

Det tilføjes, at det maksimale antal udspredninger vedrører organisk gødning for at undgå enhver tvetydighed under kontrollen.

Endelig analyseres alt spildevand hvert tredje år med hensyn til de agronomiske værdier for at sikre overensstemmelse i doseringerne.

Det tilføjes, at gødning med et højt indhold af hurtigt tilgængeligt kvælstof (kunstgødning, flydende spildevand, komposteret fjerkrægødning) først kan tilføres jorden, når summen af plustemperaturerne siden den 1. januar er nået op på 200 °C for den pågældende sektor, fordi den dato, hvor denne kumulative temperatur nås, inden for agronomien anerkendes som den dato, hvor vegetationen begynder at vokse, og før denne dato bindes gødningen ikke af vegetation og forbliver opløselig med en høj risiko for miljøforurening.

Det tilføjes, at der ikke må spredes på sne, og at gylle ikke må spredes på frossen jord for at undgå forurening, der kan skade det geografiske områdes karstøkosystem.

Den tid, der skal gå efter spredning af husdyrgødning på et foderareal, før det kan tages i brug, udtrykkes i dage (30 dage i stedet for en måned for organisk husdyrgødning, 21 dage i stedet for tre uger for kunstgødning) for at lette fortolkningen af bestemmelsen ved kontrol. Det tilføjes også, at fristen på 30 dage gælder efter, at fjerkræ har gået på parcellen. Formålet er at undgå kontaminering.

Med hensyn til bestemmelsen om forbud mod enhver behandling i måneden forud for høsten præciseres det, at den finder anvendelse på foderarealer, men også på potentielle foderarealer.

Det tilføjes, at kemisk ødelæggelse af græsarealer med et ikke-selektivt ukrudtsbekæmpelsesmiddel er forbudt for at bevare miljøet og sundheden, men at lokale behandlinger med selektive ukrudtsbekæmpelsesmidler er tilladt for at bekæmpe ukrudt.

Malkekvægbesætningens foder

Grundrationen defineres som alt grovfoder, og den samlede foderration som hele grundrationen og tilskudsfoderet for at præcisere de anvendte udtryk. Det tilføjes, at procentsatserne henviser til tørstof.

Andelen af foder fra det geografiske område er blevet forhøjet fra 70 til 80 %, og det tilføjes, at 70 % af dette foder skal komme fra bedriften. Kravet om, at 80 % af foderet skal komme fra det geografiske område, svarer til formaliseringen af producenternes praksis, og kravet om, at 70 % af foderet skal komme fra bedriften, gør det muligt at bevare polyvalente landbrugsbedrifter, hvis producenter bevarer den traditionelle knowhow, der er knyttet til husdyrbrug og foderproduktion.

Andelen af foder fra området i malkekøernes foder er blevet nedsat fra 100 til 95 % i forventning om mulige klimatiske risici.

Det tilføjes, at goldkøer i græsningsperioden forbliver på græs i mindst 15 dage for at sikre kontinuitet i fodringen med græs.

Det tilføjes, at når tørring af foderet udføres af en tredjemand, tager hver bedrift sit eget grovfoder tilbage, og at dette foder ikke må overstige 15 % af bedriftens grovfoder for at bevare knowhow inden for foderproduktion på bedriften.

Med hensyn til fodring med grøntfoder tilføjes det, at det ikke er tilladt før den 1. juni, og at antallet af dage, hvor det finder sted, ikke må overstige 75 dage om året. Sammenslutningen er af den opfattelse, at omfattende fodring med grøntfoder kan begrænse græsningen. Desuden er det ikke muligt at uddele græsslæt og fodermajs samme dag, da fodermajs udelukkende skal produceres på bedriften for at sikre, at dyrkningen af fodermajs, som ikke tidligere er foregået i det geografiske område, forbliver en begrænset praksis.

Med hensyn til foderroer tilføjes det, at de skal komme fra det geografiske område og kun gives i vinterperioden, dog højst 3 kg tørstof pr. ko pr. dag i den pågældende periode. Sammenslutningen er af den opfattelse, at foderroer, ligesom fodermajs, er en banal, uspecifik afgrøde, der ikke produceres i større omfang, men for hvilken der ikke desto mindre findes en praksis, selv om den ikke bør være en erstatning for tørret grovfoder.

Med hensyn til foder, der er forbudt, præciseres det, at forbuddene gælder for alle dyr på bedriften. Listen over planter med en negativ indvirkning på smagen er blevet udvidet for at tage højde for nye kommercielle tilbud: radiser (sammen med andre planter i korsblomstfamilien), julesalat, rødbeder, sukkerroer og kartofler er blevet tilføjet.

Listen over forbudt tilskudsfoder er blevet udvidet som følge af nye kommercielle tilbud: rent sukker, aktiv eller inaktiv gær, propylenglycol og melasse. Sammenslutningen ønsker at undgå, at dyrenes foder fremstilles kunstigt, hvilket ville være i strid med traditionel praksis og gå ud over mælkens kvalitet. Det præciseres også, at disse forbud gælder hele året rundt for alt kvæg på bedriften.

Listen over råvarer og andre ingredienser er også blevet ajourført, idet ædle råvarer foretrækkes for at bevare mælkens kvalitet. Følgende produkter er blevet tilføjet: produkter fra stivelsesindustrien, bryggerier, bygdestillerier, maltfabrikker, majsdestillerier, bryggerier, speltdestillerier, sorghum, hirse, boghvedebælge, valnødder, camelina, hamp og græskarfrø, kunsttørret græs fra enge i området, tørrede hele bælgplanter og ler. Kvælstofkilder, der ikke stammer fra proteiner, forbydes. Råvarer af ringe kvalitet udgår (palmeolie, kopra og saflor). Listen over tilladte ingredienser i tilskudsfoder ajourføres også. Det tilføjes, at dette tilskudsfoder skal opbevares på et rent og tørt sted med god ventilation.

Det er blevet præciseret, at kun planter og tilskudsfoder fremstillet af produkter, der ikke er omfattet af mærkningskravet i reglerne om GMO'er (genetisk modificerede organismer) i stedet for »transgene organismer« i den nuværende produktspecifikation, er tilladt i dyrenes foder. GMO-holdige råvarer og ingredienser er også forbudt, uanset om de stammer fra eller er fremstillet af GMO'er.

Malkning, mælkekvalitet og dyrevelfærd

Det tilføjes, at landbrugsbedriften skal råde over udstyr og et malkeområde, der udelukkende er forbeholdt dens egen besætning, for at sikre mælkens oprindelse.

Bestemmelsen om malkerobotter ændres for at præcisere den: Tilstedeværelsen (ikke anvendelsen) af en malkerobot på bedriften er forbudt.

Bestemmelsen om automatisk malkning, som er blevet unødvendig, udgår. Forbuddet mod tildeling af foder under malkning udgår også, da foder nu betragtes som en mulig kilde til udvikling af en nyttig flora.

Forpligtelsen til at rengøre yveret inden malkning udgår og erstattes af en resultatforpligtelse: Patterne skal være rene og tørre. Det tilføjes også, at rengøring af yveret og anbringelse af malkekopper skal ske manuelt, idet formålet med disse bestemmelser er at bevare mælkens bakterieflora. Den menneskelige omhu på dette meget kritiske tidspunkt er også vigtig for dyrenes sundhed og velfærd.

Bestemmelsen om malkeanlæg er blevet omformuleret for at gøre det klart, at dette ikke kun gælder for oplagring, men også for transport af mælken.

Hyppigheden af udskiftningen af pattegummi er blevet ændret for at tage hensyn til de forskellige materialer, hvis holdbarhed kan variere. Det præciseres, at kontrollen af malkeanlæggets korrekte funktion ikke kun vedrører faste anlæg, men også mobile anlæg, at den skal foregå årligt (i stedet for hvert andet år), og at de anbefalede reparationer skal foretages inden for den efterfølgende måned for at sikre, at systemet fungerer korrekt.

Bestemmelsen om desinfektionsmidler, der i den nuværende produktspecifikation er tilladt, hvis der er behov herfor, suppleres med metoder til definition af en sådan betingelse.

Det tilføjes, at malkekøer, der står i båse, hvor de er bundet, af hensyn til dyrevelfærden skal ud mindst to gange om ugen, når forholdene tillader det.

Forhåndsbetingelser for forarbejdning af mælk til Comté

Det tilføjes, at mælken skal komme fra bedrifter, hvor malkekøerne ikke har indtaget fermenteret foder eller GMO'er, og hvor malkningen har fundet sted uden desinfektionsmiddel i mindst et år, hvor mindst én landbruger har mindst en måneds erfaring med malkning, og hvor gødskningen har opfyldt kravene i produktspecifikationen i mindst et år, for at tage hensyn til situationen for landbrugere, der ikke tidligere har produceret mælk, og som påbegynder mælkeproduktion.

Indsamling af mælken

Det tilføjes, at tanke, pumper og rør skal være fremstillet af rustfrit stål, og det præciseres, at de ud over transport af mælk og valle kan anvendes til transport af drikkevand.

Det skal en gang årligt kontrolleres, at udstyret kan rengøres, og det skal repareres inden for en måned efter gennemførelsen af kontrollen. Alle disse bestemmelser gør det muligt at sikre mælkens kvalitet på indsamlingstidspunktet.

Betingelserne for fremstillingsvirksomhedernes indsamlingsbassiner i tilfælde af ekstraordinære hændelser, der forhindrer fremstilling på det sædvanlige anlæg, præciseres.

Endelig tilføjes det, at når der indsamles mælk, der ikke er forenelig med produktionen af Comté, gør særlige beholdere det muligt at overføre mælken og udtage prøver for at sikre en streng adskillelse af mælken.

Forarbejdning af mælken

Definitionen af fremstillingsvirksomheden er blevet tilføjet, idet det præciseres, at adskillelse fra et andet anlæg sker fra modtagelse af mælken og indtil formning for at sikre adskillelse fra andre produkter indtil et stadium, hvor osten kan identificeres. Desuden er der tilføjet en undtagelse, der udelukkende vedrører indførsel af mælk, der er egnet til fremstilling af Comté, til anlægget, således at mælk, der opbevares ved et andet temperaturinterval, kan bringes ind på anlægget på dage, hvor der ikke produceres Comté.

Det tilføjes, at en identificeret osteproducent skal være til stede under fremstillingsprocessen fra mælkens ankomst i tanken og indtil formningen, idet denne træffer beslutninger under hensyntagen til variabiliteten i mælkens sammensætning for at sikre den traditionelle fremstillingsmetode. Det tilføjes også, at vurderingen af ostemassens konsistens skal foregå manuelt og er bestemmende for finskæringens hastighed og varighed og derefter tidspunktet for aftapning af vallen. Nye osteproducenter deltager desuden i et praktikophold i sektoren i året forud for eller efter deres tiltrædelse for at bevare viden og sikre alles deltagelse i sektorens kollektive liv.

Det tilføjes, at fremstillingsvirksomhedens produktionskapacitet fastsættes på grundlag af produktionskapaciteten hos de bedrifter, der leverer deres mælk til anlægget, som tidligere er blevet fastsat på grundlag af de arealer, der er til rådighed for bedrifterne. Det tilføjes, at den procentvise vækst i fremstillingsvirksomhedernes produktionspotentiale er omvendt proportional med deres størrelse. Der tilføjes særlige regler i tilfælde, hvor en fremstillingsvirksomhed får nye bedrifter tilknyttet, bedrifter, der for nylig er blevet godkendt som BOB (der er ikke nogen begrænsninger herfor), eller i tilfælde af en sammenlægning af fremstillingsvirksomheder. Formålet med disse foranstaltninger er at bevare et tæt netværk af fremstillingsvirksomheder og dermed sikre produktkvaliteten og mangfoldige smagsnuancer.

Det tilføjes, at fremstillingsvirksomhedens udstyr skal omfatte en formodningskælder og midler til måling af temperatur, luftfugtighed og tryk, og at der skal anvendes drikkevand til rengøring og skylning af alt udstyr for at præcisere fremstillingsvirksomhedens forpligtelser. Forbuddet mod fremstilling i en lukket beholder erstattes af kravet om en åben beholder, og det præciseres, at der af samme årsager kun må tilsættes starterkultur og osteløbe til mælken.

For at præcisere, hvordan disse skal anvendes, er udtrykket »mælkesubstrat« som dyrkningssubstrat for starterkulturer blevet præciseret for at tillade rå eller termiseret valle, proteinfri valle og mælk, og det tilføjes, at den samlede mængde af de forskellige starterkulturer ikke må overstige 0,5 % af den mængde mælk, der anvendes i produktionsprocessen. Endelig tilføjes det, at starterkulturer, vækstmedier og osteløbe skal være fri for GMO'er, dele af GMO'er, ikke må være fremstillet af GMO'er og ikke må indeholde nanomaterialer.

Det tilføjes, at mælken skal filtreres, inden den anbringes i tanke, for at sikre, at ethvert element, der er større end 250 µm, tilbageholdes. Det tilføjes, at modningsperioden defineres som perioden mellem påbegyndelsen af påfyldningen af karret og løbetilsætningen og skal vare mindst 40 minutter, og at omrøringstiden ikke må være under 15 minutter for at fremme kontakten mellem råmaterialet og kobberkarret. Opvarmningstemperaturen fastsættes til højst 57 °C for at bevare den rå mælks flora.

Det tilføjes, at kaseinmærkerne skal anbringes på siden af hver enkelt ost på tidspunktet for formningen. Det præciseres, at den første saltning med saltkorn skal foregå manuelt, og i tilfælde af saltning ved nedsænkning tilføjes kravene til temperatur, massefylde og fornyelse af saltlagen. Den maksimale tidsfrist for anbringelse af mikroflora på overfladen af ostens anden side forlænges fra 36 til 60 timer, idet fristen for den første side fortsat er 36 timer. Der er tale om en præcisering af ordlyden af de to mulige saltningsmetoder.

Det tilføjes, at den maksimale periode, efter hvilken ostene skal hvile på et bræt af grantræ, fastsættes til den fjerde dag fra fremstillingsdatoen, og at disse oste skal overtages af en godkendt modningsvirksomhed senest den 50. dag, idet ostene på dette tidspunkt vejer mellem 35 og 45 kg.

Modning

Definitionen af modningsvirksomheden tilføjes, idet det præciseres, at denne skal omfatte et område, hvor ostene modtages og vejes, tre særskilte kældre for at sikre, at de tre modningstrin finder sted samtidig, og et område, hvor ostene forberedes til salg.

Det tilføjes, at en identificeret sorteringsansvarlig skal være til stede under sorteringen af ostene og træffer afgørelse om afslutningen af modningsfasen for at sikre den traditionelle produktionsmetode. Nye sorteringsmedarbejdere deltager desuden i et praktikophold i sektoren inden for et år efter deres tiltrædelse for at bevare viden og sikre alles deltagelse i sektorens kollektive liv.

Det tilføjes, at virksomhedens udstyr skal omfatte instrumenter til regulering af temperatur og luftfugtighed og et termometer, og at der skal anvendes drikkevand til rengøring af brætterne, for at præcisere virksomhedens forpligtelser. Det tilføjes også, at ostekit skal opbevares ved højst 13 °C, at den flora, der anvendes til fremstillingen heraf, ikke må indeholde GMO'er, og at vækstmedier heller ikke må indeholde nanomaterialer.

Desuden indsættes der en undtagelse, der kun vedrører indførelsen af »Comté« på virksomheden, og som præciserer, at oste fremstillet af presset, opvarmet ostemasse med et kvalitetsmærke er tilladt. Det tilføjes, at ostepartierne skal gennemgå tre på hinanden følgende faser: formodning (som begynder i fremstillingsvirksomheden) mindst indtil den 21. fremstillingsdag, fermentering og modning, idet temperaturforholdene er fastsat for hver enkelt fase. Det præciseres, at de krævede overordnede noter og minimumssmagsnoter først gælder for de hele oste eller udskårne oste. Det tilføjes, at en anden skala, hvis minimumsnoter er blevet tilføjet, anvendes for revet ost efter en første klassificering af ostene.

Det tilføjes, at der anbringes en etiket på osten efter modningsprocessen for at identificere produktet, men at denne etiket og mærkningsbåndet er valgfrie, når ostene sælges hele mellem godkendte erhvervsdrivende, eller når de er bestemt til færdigpakning eller til sekundær forarbejdning.

Udskæring og emballering

Definitionen af opskærings- og emballeringsvirksomheden tilføjes, idet det præciseres, at denne ikke kun varetager færdigpakning, men også udskæring med henblik på salg til erhvervsdrivende, der anvender osten uden forarbejdning.

Det tilføjes, at en identificeret linjeansvarlig skal være til stede under udskæringen og færdigpakningen for at sikre ostens kvalitet i disse faser. De nye linjeledere deltager desuden i et praktikophold i sektoren inden for et år efter deres tiltrædelse for at bevare viden og sikre alles deltagelse i sektorens kollektive liv.

Den maksimale periode, efter hvilken ostene udskæres, forlænges fra 15 dage til en måned, således at produktets kvalitet kan overholdes. Endelig tilføjes der betingelser for behandling af affald fra udskæring, et krav om, at revet Comté skal emballeres i en inaktiv gas og et forbud mod enhver tilsætning til færdigpakkede udskæringer for at sikre deres kvalitet.

I enhedsdokumentet udgår sætningen om, at udskæring og rivning fortsat er mulig uden for området, da denne sætning ikke er nødvendig.

☑Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Beviser for tilknytning til det geografiske miljø

Beskrivelse

Ordlyden af dette afsnit ændres, uden at tilknytningen til det geografiske område ændres.

Ostens tørstof- og saltindhold er blevet tilføjet til enhedsdokumentet, da disse oplysninger forklarer visse egenskaber ved osten.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Henvisninger vedrørende kontrolstrukturen

Beskrivelse

Kontrolorganernes kontaktoplysninger ajourføres.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Særlige mærkningskrav

Beskrivelse

Hvad angår de obligatoriske oplysninger tilføjes det, at de vedrører alle former for præsentation af »Comté«, og det tilføjes, at betegnelsen og EU's BOB-symbol skal være anført i samme synsfelt på mærkningen for at informere forbrugerne.

Opbevaringstemperaturen på mellem 4 °C og 8 °C fremgår ligeledes af mærkningen, idet det er disse temperaturer, som forhandlerne skal anvende.

Det præciseres, at mærkningsbåndene også skal være forsynet med EU's BOB-symbol og sammenslutningens logo, men også at etiketterne på ostene tydeligt skal være forsynet med modningsvirksomhedens navn og adresse (den skal være beliggende i det geografiske område) og skal være til stede, indtil osten sælges til forbrugeren.

Det præciseres, at færdigpakkede portioner ud over sammenslutningens navn og logo på emballagens forside skal være forsynet med navn og adresse på den godkendte erhvervsdrivende, jf. artikel 37, stk. 5, i forordning (EU) 2024/1143.

Med hensyn til de valgfrie angivelser tilføjes det, at det ikke er obligatorisk at angive modningsperioden, men når den angives, skal den angives som det mindste antal måneder, som osten har tilbragt i en godkendt modningsvirksomhed i Comté, og at ostens alder svarer til den dato, hvor den sidste erhvervsdrivende i sektoren bragte osten i omsætning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

Krav i nationale bestemmelser

Beskrivelse

De vigtigste kontrolpunkter opdateres i lyset af ændringer i produktionsforholdene.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Comté«

EU-referencenummer: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Comté«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. Beskrivelse af landbrugsprodukter

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Comté« er en ost, der udelukkende fremstilles af rå komælk. Den opvarmes, presses og saltes på overfladen eller i saltlage. På salgstidspunktet – efter en modningsperiode på mindst 120 dage – har osten en skorpe, der er elfenbensfarvet til gul, og som kan have et »hul« på størrelse med op til et lille kirsebær.

De eneste ingredienser, der er tilladt ved fremstillingen af Comté, er mælk, starterkultur, osteløbe og salt.

»Comté« indeholder mindst 45 gram og højst 54 gram fedtstof pr. 100 gram ost efter fuldstændig udtørring og har et tørstofindhold på mindst 62 gram pr. 100 gram ost. Saltindholdet må ikke være under 0,6 gram natriumklorid pr. 100 gram ost. Vandindholdet i ost uden fedt må ikke overstige 54 %.

Proteolyse: Modningen foregår på en sådan måde, at der opnås en mørk skorpe og en proteolyse målt ved et minimalt modningsindeks, således at (IM) er mindst 850 mikromol glycin pr. gram tørstof uden fedt opnået enten ved hjælp af metoden med TNBS-syre (2,4,6 trinitrobenzensulfonsyre) eller ved hjælp af infrarød spektroskopi.

»Comté« er ved salg til den endelige forbruger en rund ost med en vægt på mellem 32 og 45 kg og en diameter på mellem 55 og 75 centimeter med lige eller let konkave sider, der er 8-13 centimeter høje, med en børstet, fast og finkornet skorpe i en farveskala mellem okkergul og brun. Tykkelsen i ostens centrum må ikke overstige sidens højde multipliceret med koefficienten 1,4.

»Comté« kan også emballeres i portioner eller revet eller i enhver anden form for udskæring. Den præsenteres altid for forbrugeren i uforarbejdet stand og ved plustemperaturer.

»Comté« har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene med frugtagtige, mælkeagtige og ristede noter, må man sige, at der ikke findes to »Comté«-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper i »Comté« (frugtagtig, mælkeagtig, ristet, vegetabilsk, animalsk og krydret), og disse omfatter mere end 90 nuancer.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

På grund af begrænsningerne i malkekøernes foder stammer ca. 65 % af foderet udtrykt som tørstof på årsbasis fra det geografiske område.

Det geografiske områdes topografi og klima gør det ikke teknisk muligt at producere alt tilskudsfoder i området. Desuden kan 5 % af malkekøernes foder komme fra områder uden for området for at sikre en bedre tilpasning til de klimatiske risici.

Da basisrationen for malkekøer hovedsagelig kommer fra det geografiske område, og tilskudsfoderet er strengt begrænset, er indvirkningen af disse eksterne faktorer på de karakteristika, der hovedsagelig skyldes det geografiske miljø, begrænset.

For at sikre en tæt forbindelse mellem området og produktet gennem en særlig fodring i det geografiske område er tilskudsfoderet begrænset til 1 800 kg pr. malkeko om året, og malkekøernes grovfoder stammer for mindst 95 %'s vedkommende fra det geografiske område.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen og fremstilling og modning af osten skal foregå i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Ved færdigpakning foretages opskæring og/eller rivning i det geografiske område i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Obligatoriske angivelser

Ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal mærkningen for »Comté«, uanset hvordan den præsenteres, i samme synsfelt indeholde:

— oprindelsesbetegnelsen med bogstaver, der er mindst to tredjedele af de største bogstaver på etiketten

— EU's BOB-symbol og, hvis det er relevant, ordene »Beskyttet Oprindelsesbetegnelse«.

Hvert ostehjul skal være forsynet med følgende:

— et brunt eller grønt mærkningsbånd med logoet »Comté clochettes« (registreret varemærke); disse bånd skal også være forsynet med EU's BOB-symbol

— en etiket med navn og adresse på modningslageret (som skal være beliggende i det geografiske område).

Etiketter og mærkningsbånd må under ingen omstændigheder fjernes før osten sælges til den endelige forbruger.

Hver færdigpakket portion skal på mærkningen være forsynet med:

— den grønne betegnelse »Comté« og det grønne logo »Comté clochette« på emballagens forside

— navn og adresse på den erhvervsdrivende, jf. artikel 37, stk. 5, i forordning (EU) 2024/1143.

Produktets opbevaringstemperatur skal angives på mærkningen som følger: opbevares ved mellem 4 °C og 8 °C.

Valgfrie angivelser

Det er ikke obligatorisk at angive modningsperioden. Når den angives, skal det være i form af det mindste antal måneder, som osten har tilbragt i en godkendt ostemodningsvirksomhed i Comté.

Ostens alder svarer således til den dato, hvor den sidste erhvervsdrivende i sektoren bragte osten i omsætning. Denne oplysning må hverken fortolkes eller ændres. Anvendelsen af udtrykket »modnet af« er forbeholdt godkendte erhvervsdrivende i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Comté«.

Forbudte udtryk

Anvendelsen af enhver kvalitativ betegnelse eller andre angivelser, der ledsager denne betegnelse, er forbudt på mærkningen, i annoncering, på fakturaer eller i handelspapirer med undtagelse af særlige varemærker eller fabrikantmærker.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktion af mælken, fremstilling og modning af osten samt udskæring og rivning af osten (kun i tilfælde af færdigpakning) foregår i det geografiske område, der blev godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité på

mødet i det kompetente nationale udvalg den 11. december 1997. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfattede dette områdes perimeter følgende kommuners område ifølge den officielle geografiske kodeks 2024:

Departementet Ain (155 kommuner):

Hele departementet med undtagelse af:

— i kantonerne Attignat, Bourg-en-Bresse (alle), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes og Vonnas: alle kommuner

— i kantonen Ambérieu-en-Bugey: kommunerne Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey og Saint-Maurice-de-Rémens

— i kantonen Ceyzériat: kommunerne 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 og Villette-sur-Ain

— i kantonen Gex: kommunerne Sauverny og Versonnex

— i kantonen Lagnieu: kommunerne Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas og Villieu-Loyes-Mollon

— i kantonen Plateau d'Hauteville: kommunen Artémix

— i kantonen Pont-d'Ain: kommunerne Priay og Varambon

— i kantonen Saint-Etienne-du-Bois: kommunerne Beaupont, Cormoz og Marboz

— i kantonen Thoiry: kommunerne Challex, Chevry, Pougny og Ségny.

Departementet Doubs (465 kommuner):

Hele departementet med undtagelse af:

— i kantonerne Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: alle kommuner

— i kantonen Baume-les-Dames: kommunerne 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 og Viethorey

— i kantonen Bavans: kommunerne 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 og Villars-sous-Écot

— i kantonen Maîche: kommunerne Abbeévillers, Bondeval, Meslières og Thulay

— i kantonen Valentigney: kommunerne Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney og Voujeaucourt.

Departementet Jura (483 kommuner)

Hele departementet undtagen kommunerne Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup og Tavaux.

Departementet Saône-et-Loire (13 kommuner)

Hele kommuner:

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

Departementet Haute-Savoie (1 kommune)

Del af kommune:

Challonges (kun for parcel nr. 1538 (ex 562) og 563 (delvis) i afsnit A (blad 6)).

Kortmateriale over det geografiske område findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

6. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område omfatter bjergkæden Jura, en række kalkholdige plateauer og forlængelsen af denne ind på en lille del af den tilgrænsende slette.

De pågældende landbrugsområder er kendetegnet ved en jordbund med ringe bonitet, de er meget bakkede, og undergrunden består af kalksten og molasse.

Hele området er præget af både et fastlandsklima og et nordligt klima med store årstidsbestemte temperaturudsving, og selv om nedbøren er spredt over hele året, en kraftig nedbør om sommeren, en lav årlig gennemsnitstemperatur og mange dage med frost.

Det er et meget nedbørsrigt bjerg- og subbjergklima. Nedbøren er allerede høj i lave højder og stiger, efterhånden som man nærmer sig bjergmassivets indre. Årstiderne er generelt præget af fraværet af en tør årstid.

Dette område er fordelt mellem skov, hvoraf halvdelen er grantræer, og græsgange. Områdets særlige geologiske og klimatiske forhold (kraftig nedbør, ingen tørkeperioder om sommeren osv.) er særligt gunstige for græsmarksdrift af høj kvalitet. De skaber mulighed for naturlige græsarealer med stor planterigdom (navnlig tokimede planter) og en særlig flora, der hovedsagelig udgøres af kalkstensflora.

Alle disse forhold undergraves imidlertid af de aktuelle klimaændringer, som ikke udelukker tørke, der nu er mulig på alle tider af året.

I dette område, der er velegnet til græsvækst, foretrækker man at lade malkekøerne græsse, så længe vejrforholdene, jordbundens bæreevne og forekomsten af græs tillader det. Opdrætterne har valgt racen Montbéliarde, der er tilpasset forholdene i området, og som udgør næsten hele bestanden af malkekvæg i det geografiske område. Den ekstensive udnyttelse af græsningsarealerne er bevaret (begrænsning af belastningen, kvælstof, koncentrater osv.). Desuden har det geografiske område en særlig »ostefremstillingstradition«. Denne tradition består i, at flere bedrifter bidrager med mælk for at fremstille en stor ost, og har skabt en stærk solidaritet og fælles leveregler.

Siden det 13. århundrede har opdrætterne i regionen hver dag indsamlet mælken fra deres forskellige hjorder for at fremstille store oste. Selv i dag er mælkeproducenterne overvejende organiseret i kooperativer og samler deres mælk i en fremstillingsvirksomhed, der kaldes for »fruitière« (lokalt udtryk for osteandelsselskab).

Den traditionelle fremstillingspraksis for denne ost er videreført til vore dage, både når det gælder fodring af dyrene på græsningsarealer og tørring af høet, og når det gælder selve fremstillingsprocessen med styring af tidspunktet for finskæring af ostemassen, omrøring og opvarmning af denne samt aftapning af valle, presning, saltning og formodning efterfulgt af modning.

»Comté« er lavet af rå komælk og ud fra en presset, opvarmet ostemasse, der formes til en stor, rund ost med en diameter på mellem 55 og 75 centimeter og med en lang modningstid, der gør den til en lagerost. Tørstofindholdet må ikke være under 62 g pr. 100 g ost, og vandindholdet i osten uden fedt må ikke overstige 54 %.

Saltindholdet må ikke være under 0,6 gram natriumklorid pr. 100 gram ost.

»Comté« har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene, må man sige, at der ikke findes to »Comté«-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper (frugtagtig, mælkeagtig, tørret, vegetabilsk, animalsk og krydret) og disse omfatter mere end 90 nuancer.

Disse store, hårde oste fremstilles i barske omgivelser, hvor skove og græsarealer deles om pladsen, og hvor det var umuligt at udvikle andre ressourcer. For menneskerne i området var fremstilling af en lagerost den eneste måde, hvorpå de kunne fremstille en holdbar fødevare af de store mængder mælk i sommerperioden, der kunne holde sig igennem de lange vintre. Opdrætterne i regionen valgte derfor en kvægrace, der var særligt egnet til forholdene i området, og fremstilling af en bestemt ost. Mælken fra flere bedrifter blev samlet i såkaldte »fruitières«, hvor man fremstillede en stor og meget holdbar ost, som også gav omverdenen mulighed for at værdsætte dette områdes righoldighed. Valget af opvarmet ostemasse skyldes den store mængde brænde, der findes i nærheden.

Græsarealernes karakteristiske udtryk i ostenes smag underbygges af den specifikke viden, der kendetegner alle faser af fremstillingen af dette produkt.

Først og fremmest er den store planterigdom i det naturlige miljø i det geografiske område gunstig for udviklingen af de sammensatte aromaer i ostene. Denne mangfoldighed bevares, fordi opdrætterne driver arealerne ekstensivt med afgræsning. Denne tætte sammenhæng mellem plantediversiteten og den aromatiske rigdom i »Comté« blev desuden påvist i to videnskabelige undersøgelser i 1994. Ved at begrænse fedtindholdet i fremstillingsfasen undgås fedtsmagen, og de særlige aromaer i »Comté« forstærkes. Det minimale tørstofindhold og det maksimale vandindhold i osten uden fedt begrænser det overskydende vand i osten og fremmer forekomsten af aromaer. Minimumssaltindholdet gør det også muligt for aromaerne at komme bedre til udtryk.

Forpligtelsen til at anvende åbne kar gør det muligt for osteproducenterne at bevare deres færdigheder, såsom den korrekte timing af findelingen af ostemassen og aftapning af vallen. Modningslageret udnytter sin viden ved at finjustere modningsbetingelserne for hvert parti. Ostens aromatiske udtryk, der skyldes naturlige faktorer som følge af græsset og det mikrobielle økosystem, kommer først fuldt til udtryk efter en lang modningsperiode, og udviklingen fremmes af lagringen på grantræsbrædder, som er særligt velegnede til modning af »Comté«. Fremstillingen af »Comté« gør det muligt at opretholde traditionelle landbrugsaktiviteter og bidrager i høj grad til balancen i den lokale økonomi.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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