C/2026/2773

13.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2773)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Comté“

EU-Nr.: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Comté“

2. Art der geografischen Angabe

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Comté“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Antragstellende Vereinigung

Beschreibung

Die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Rubrik über die Erzeugnisart, die früher über die Klasse festgelegt wurde, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Die bisherige Vorgabe, wonach der Käse Löcher enthalten musste, wird durch den Hinweis, dass er Löcher enthalten kann, ersetzt, da dies der Realität der heute auf dem Markt befindlichen Erzeugnisse entspricht.

Außerdem wird eine Liste der ausschließlich zulässigen Zutaten (Milch, Fermente, Lab und Salz) hinzugefügt, die einen wichtigen Bestandteil der Identität des Erzeugnisses darstellen.

Bestimmungen aus der Rubrik über das Erzeugungsverfahren werden in diese Rubrik verschoben, da sie eher dorthin gehören, nämlich das Vorhandensein einer geschmierten Rinde und der Mindestreifeindex. Da sich das Verfahren zur Bewertung dieses Index geändert hat, werden die Zielwerte aktualisiert, ohne dass dies eine inhaltliche Änderung nach sich zieht: Der Reifeindex muss mindestens 850 µmol Glycin je Gramm entfetteter Trockenmasse betragen und wird entweder nach der Methode mit TNBS-Säure (2,4,6-Trinitrobenzolsulfonsäure) oder nach der instrumentellen Infrarotmethode ermittelt.

Die Farbe der Rinde wird von „goldgelb“ in „ockergelb“ geändert, was der tatsächlichen Farbe der Erzeugnisse besser entspricht.

Schließlich wird klargestellt, dass neben den bisher erlaubten Formen der Zerteilung alle weiteren Formen zulässig sind, sofern der Käse im Rohzustand bleibt und bei positiver Temperatur gelagert wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Das Datum der Genehmigung des geografischen Gebiets und die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets, die gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 aktualisiert wurde (ohne dass dies mit einer Änderung des geografischen Gebiets verbunden ist), werden hinzugefügt. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass die kartografischen Unterlagen auf der Website des INAO eingesehen werden können.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Es werden Elemente, die in den verschiedenen verpflichtenden Meldungen enthalten sind, hinzugefügt.

Die Meldepflichten für Milcherzeuger werden aktualisiert:

— es wird insbesondere die Verpflichtung zur Meldung der Verabreichung von fermentierten Futtermitteln gestrichen, da deren Einsatz in dem gesamten Erzeugerbetrieb verboten ist,

— es werden eine Verpflichtung zur Meldung der gelieferten Milchmenge sowie eine Verpflichtung zur Meldung der Zufütterung mit Grünfutter eingeführt.

Es wird eine Verpflichtung zur Meldung einer Tätigkeitsunterbrechung für die Herstellungs-, Reifungs- und Vorverpackungsbetriebe aufgenommen.

Für die Herstellungsbetriebe werden Meldepflichten in Bezug auf Folgendes eingeführt:

— Milch, die im Falle von Betriebsstörungen oder Unfällen gesammelt wird,

— Menge der gesammelten Milch, Menge des hergestellten Käses (Gewicht und Anzahl der Käselaibe),

— Wiegescheine der Weißkäse.

Es werden eine Verpflichtung zur Meldung der Menge des bearbeiteten Käses (Gewicht und Anzahl der Käselaibe) für die Reifungsbetriebe sowie eine Verpflichtung zur Meldung des Gewichts des verpackten Käses für die Vorverpackungsbetriebe eingeführt.

Außerdem werden die für die Milcherzeuger und die Herstellungs-, Reifungs- und Vorverpackungsbetriebe vorgegebenen Elemente für die Rückverfolgbarkeit und das Führen von Registern an die Bestimmungen angepasst, die in die Rubrik über das Erzeugungsverfahren aufgenommen wurden.

Außer der Anbringung der Kaseinmarke zum Zeitpunkt der Herstellung werden weitere Elemente für die Identifizierung des Käses hinzugefügt, indem festgelegt wird, dass der Käse zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Laibe zudem durch eine Banderole sowie bei der Vorverpackung durch die Verwendung des speziellen Logos der Ursprungsbezeichnung (beide sind in der Produktspezifikation in der Rubrik über die Kennzeichnung beschrieben) gekennzeichnet wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

Milcherzeugung

Erzeugerbetrieb

Es wird hinzugefügt, dass der Milcherzeuger die Bestimmungen der Produktspezifikation an allen Tagen des Jahres einzuhalten hat, um eine kohärente und kontinuierliche Fütterung der Milchkühe auch im Falle von Lieferunterbrechungen sicherzustellen.

Es werden Bestimmungen hinzugefügt, wonach neue Milcherzeuger verpflichtet sind, an einer Schulung zur Integration in die Erzeugungskette teilzunehmen, und zugelassene Herstellungsbetriebe verpflichtet sind, jedes Jahr eine entsprechende Veranstaltung für diese Milcherzeuger durchzuführen. Darüber hinaus wird für mindestens einen Landwirt jedes Erzeugerbetriebs eine Verpflichtung zur jährlichen Teilnahme an einer von dem Herstellungsbetrieb oder der Vereinigung organisierten Informationsveranstaltung eingeführt.

Diese Bestimmungen sollen zum einen neue Milcherzeuger über die Anforderungen der Produktspezifikation und die bewährten Verfahren informieren und zum anderen das Wissen bewahren und die Beteiligung aller am Gemeinschaftsleben der Comté-Erzeuger aufrechterhalten.

Es wird hinzugefügt, dass die Gesamtlieferung eines Erzeugerbetriebs höchstens 1 200 000 l Milch je Milchwirtschaftsjahr betragen darf, was mit den Praktiken in Bezug auf Weidegang, Überwachung der Tiere und Milchleistung im Zusammenhang mit den Merkmalen der natürlichen Umwelt im Einklang steht. Für Wirtschaftsbeteiligte, die dies benötigen, ist ein späteres Inkrafttreten für das Wirtschaftsjahr 2031-2032 vorgesehen. Die Zahl der Milchkühe ist auf 50 Kühe pro Jahresarbeitseinheit (JAE) begrenzt, wobei die Erfassung der JAE-Zahlen nach Art der Arbeitskraft (Anrechnung von maximal 1,2 JAE im Beschäftigtenverhältnis) und Beschäftigungsgrad zu erfolgen hat, um diese Ziele zu überwachen.

Die Begriffe „Milchkuh“ und „Milchwirtschaftsjahr“ werden im Rahmen der Produktspezifikation definiert, um diese Begriffe im Hinblick auf die Kontrolle klarzustellen.

Rassen und Zucht

Es wird hinzugefügt, dass die Rassenvorgabe bei Milchkühen, die in den Erzeugerbetrieb aufgenommen werden, und bei Färsen für die Erneuerung des Tierbestands, die in dem Betrieb geboren oder in den Betrieb aufgenommen werden, einzuhalten ist und dass eine Abstammungsbescheinigung verpflichtend ist, um die vollständige Einhaltung der Anforderung sicherzustellen, gemäß der nur die Rassen Montbéliarde und Simmental française (sowie Kreuzungen) eingesetzt werden dürfen, die an das Erzeugungsgebiet angepasst sind und traditionell für die Herstellung von Käse mit dem Namen „Comté“ verwendet werden.

Es wird hinzugefügt, dass ab dem Wirtschaftsjahr 2031-2032 je Erzeugerbetrieb und je 100 000 l Milch pro Jahr mindestens eine Färse je Altersklasse geboren und aufgezogen wird, um die Tiergesundheit, die einen Einfluss auf die Qualität der verarbeiteten Milch hat, das Tierwohl mit Blick auf die Begrenzung der Transportzeiten und stabile Lebensbedingungen sowie die Erhaltung von Know-how sicherzustellen.

Des Weiteren wird hinzugefügt, dass Milchkühe oder tragende Färsen, die weniger als einen Monat vor dem Abkalbtermin in die Milchkuhherde aufgenommen werden, in dem Monat vor ihrer Ankunft keine fermentierten oder GVO-haltigen Futtermittel erhalten haben dürfen. Dies soll sicherstellen, dass sie vor der Milcherzeugung Futter erhalten haben, das den diesbezüglichen Vorgaben der Produktspezifikation entspricht.

Um sicherzustellen, dass die Milchkühe das ganze Jahr über im Einklang mit der Produktspezifikation gehalten und gefüttert werden, wird festgelegt, dass diese nicht vorübergehend in andere Betriebe gebracht werden dürfen. Zudem wird hinzugefügt, dass Färsen, wenn sie vorübergehend in andere Betriebe gebracht werden, in ihrem Gastbetrieb keine fermentierten oder GVO-haltigen Futtermittel erhalten dürfen, um sicherzustellen, dass sie innerhalb eines bestimmten Zeitraums vor der Milcherzeugung Futter erhalten haben, das den diesbezüglichen Vorgaben der Produktspezifikation entspricht.

Ferner wird hinzugefügt, dass die durchschnittliche Jahreserzeugung der Herde höchstens 8 500 l Milch pro Milchkuh und Jahr betragen darf. Diese Begrenzung der Milchleistung der Tiere soll den Rückgriff auf nicht aus dem geografischen Gebiet stammende Futtermittel einschränken und so den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und die Qualität des Erzeugnisses sicherstellen. Dadurch soll außerdem das Tierwohl, an das die Verbraucher hohe Erwartungen haben, garantiert werden, da eine übermäßige Milchleistung zum Tierverschleiß führt. Der festgelegte Grenzwert liegt deutlich über dem Durchschnittswert, der in den Zuchtbetrieben der Erzeugungskette des Käses mit der g.U. Comté festzustellen ist, soll aber Abweichungen verhindern.

Bewirtschaftung der Wiesen und sonstigen Futterflächen

Die tatsächlich bewirtschaftete Grünlandfläche wird von 1 auf 1,3 ha pro Milchkuh erhöht, um sicherzustellen, dass Ressourcen von ausreichender Menge und Qualität (durch eine extensivere Bewirtschaftung) verfügbar sind, und die Widerstandsfähigkeit gegenüber klimatischen Unwägbarkeiten zu gewährleisten. Außerdem wird darauf hingewiesen, dass die maximale Besatzdichte des Erzeugerbetriebs, deren Wert unverändert bleibt, anhand der gesamten Großvieheinheiten (GVE) des Betriebs berechnet wird.

Es wird hinzugefügt, dass der Erzeugerbetrieb in einem Umkreis von 1,5 km um die Melkstelle über mindestens 50 a an Futterfläche oder potenzieller Futterfläche pro Milchkuh verfügen muss, um einen einfachen Zugang der Milchkühe zu den Weiden zu gewährleisten und den Einsatz von Mechanisierung und fossilen Brennstoffen zu begrenzen.

Die Modalitäten zur Berechnung der Bezugswerte für die individuelle Milchleistung im Zusammenhang mit den Betriebsflächen werden ergänzt, um einige Fälle zu berücksichtigen, die bisher nicht geregelt waren (neue Erzeugerbetriebe, Übernahme oder Verlust von Flächen, administrative Anpassungen).

Es wird eine Definition des Begriffs „Dauerwiese“ hinzugefügt (Naturwiese oder Wiese, die seit mehr als fünf Jahren nicht umgebrochen wurde), wobei angegeben wird, dass Dauerwiesen mindestens 50 % der Futterfläche des Erzeugerbetriebs ausmachen müssen. Mit dieser Bestimmung soll sichergestellt werden, dass Dauerwiesenbei der Fütterung der Herde den größten Anteil ausmachen.

Des Weiteren wird hinzugefügt, dass eine Übersaat ohne Umpflügen, die auf einer länger als fünf Jahre bestehenden Wiese, die kahle Stellen aufweist, durchgeführt wird, ihren Status als Dauerwiese nicht infrage stellt, da durch die Übersaat die bestehende Flora ohne negative Auswirkungen gestärkt wird.

Es wird eine Definition des Begriffs „artenreiche Wechselwiese“ hinzugefügt, womit eine Wiese bezeichnet wird, auf der vor weniger als fünf Jahren Graslandarten (mindestens fünf mehrjährige komplementäre Graslandarten, darunter drei Gräser und zwei Leguminosen) gesät wurden. Diese Begriffsbestimmung ersetzt die vorherige Definition (drei verschiedene Arten) und dient dazu, diese Wiesen klar von anderen Wiesen und Futterkulturen zu unterscheiden. Das geografische Gebiet von Comté besteht nämlich aufgrund seiner geografischen Lage und seines Klimas überwiegend aus Wiesen, die durch ihre vielfältige Flora zu dem Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis beitragen. Der Höchstanteil an anderen Wiesen (mit weniger als fünf Arten) oder Futterkulturen mit ausreichendem Ertrag wird von 15 % auf 20 % erhöht, um die Autonomie der Erzeugerbetriebe zu erhöhen, insbesondere im Falle von klimatischen Unwägbarkeiten.

Es wird hinzugefügt, dass es sich bei den als Zwischenfrucht verwendeten Pflanzen um Weidepflanzenarten handeln muss. Diese Zwischenfrüchte werden während der Sommermonate zwischen der Ernte einer Getreideart und der Ansaat einer Wiese oder Anpflanzung der nächsten Getreideart als Bodenbedeckung angepflanzt. Die Bodenbedeckung begrenzt die Erosion, erhält die Bodennährstoffe und dient als Gründüngung. Werden beweidbare Zwischenfrüchte angepflanzt, können diese im Falle von klimatischen Unwägbarkeiten genutzt werden, wodurch die Widerstandsfähigkeit des Erzeugerbetriebs gestärkt wird.

In den Bestimmungen über verbotene Kulturen wird der Begriff „gentechnisch verändert“ durch den Begriff „GVO“ ersetzt.

Düngung von Futterflächen oder potenziellen Futterflächen und Erhaltung der Umwelt

Es wird hinzugefügt, dass jeder Erzeugerbetrieb über einen Ausbringungsplan, der auf aktuellem Stand gehalten wird, verfügen muss, damit jeder Landwirt die Schwachstellen der Parzellen genau kennt.

Zudem wird eine Liste der Wirtschaftsdünger erstellt, die auf Futterflächen oder potenziellen Futterflächen ausgebracht werden dürfen, wobei diese Liste auf alle Wirtschaftsdünger beschränkt wird, die von den zugelassenen Erzeugerbetrieben oder von sonstigen Zuchtbetrieben im geografischen Gebiet erzeugt werden, sofern diese kompostiert werden (mit Ausnahme von Gülle). Es wird hinzugefügt, dass die Ausbringung von Wirtschaftsdünger von mit fermentierten Futtermitteln gefütterten Tieren nicht erlaubt ist, um die Übereinstimmung mit den Erzeugungsbedingungen der Produktspezifikation im Hinblick auf die Futtermittel zu wahren. Aus demselben Grund wird hinzugefügt, dass ab dem 1. Januar 2031 nur Wirtschaftsdünger von Tieren, die GVO-freies Futter erhalten haben, ausgebracht werden darf, um es den betroffenen Erzeugern zu ermöglichen, ihre Futterpläne an diese neue Auflage anzupassen.

Es wird hinzugefügt, dass die Ausbringung von Gärrückständen aus Biogasanlagen erlaubt ist, sofern diese Anlagen in Betrieben, die zur Erzeugung von Milch für die Herstellung des Käses mit der g.U. zugelassen sind, betrieben werden oder sich im Gemeinschaftsbesitz mehrerer solcher Erzeugerbetriebe befinden oder in Schweinezuchtbetrieben in dem geografischen Gebiet gelegen sind, in denen die Tiere GVO-freies Futter erhalten und in denen aus den Herstellungsbetrieben des Käses mit der g.U. stammende Molke verwertet wird.

Darüber hinaus stammen die Einsatzstoffe der Biogasanlagen aus dem geografischen Gebiet und umfassen ausschließlich:

— Wirtschaftsdünger von Tieren, die keine fermentierten (und ab dem 1. Januar 2031 keine GVO-haltigen) Futtermittel erhalten haben, in Höhe von 60 % der zugeführten Tonnage,

— Molkereiabwasser, Serum, Milch, Fette und Klärschlämme, die die nachstehend angeführten Bedingungen erfüllen,

— Küchen- und Speiseabfälle, die zuvor einer systematischen Hygienisierung unterzogen wurden, andernfalls sind nur pflanzliche Abfälle zulässig,

— nicht fermentierte Pflanzen, wie Grünabfälle, Ernterückstände, verunreinigtes Futter, Zwischenfrüchte für die Energieerzeugung.

Mit diesen Bestimmungen im Hinblick auf die Einsatzstoffe von Biogasanlagen kann sichergestellt werden, dass die Materialströme innerhalb des Erzeugerbetriebs und der Erzeugungskette des Käses mit der g.U. konsistent sind und die Gärrückstände aus Biogasanlagen nicht zu einer Verschmutzung der Parzellen führen.

Es wird außerdem hinzugefügt, dass ab dem 1. Januar 2031 nur noch stabilisierter Klärschlamm aus Anlagen zulässig ist, in denen ausschließlich Ableitungen und Stoffe aus Verarbeitungsbetrieben von Erzeugnissen mit der g.U. behandelt werden. Dadurch sollen insbesondere Kontaminationen mit menschlichen Krankheitserregern sowie alle Arten von chemischen Verunreinigungen verhindert werden, wobei gleichzeitig der Materialkreislauf nach dem Grundsatz der Kreislaufwirtschaft geschlossen wird.

Des Weiteren wird hinzugefügt, dass neben den im Erzeugerbetrieb anfallenden Grünabfällen die folgenden anderen Düngemittel zulässig sind: handelsübliche Dünger, Kalk- und Magnesiumdünger sowie Asche aus Holzheizungsanlagen des geografischen Gebiets, sofern der agronomische Wert und die Schwermetallwerte einmal jährlich aufgezeichnet und überwacht werden, womit eine bestehende Praxis formalisiert wird.

Die durchschnittliche Dosis der synthetischen Stickstoffdüngung wird auf Grasflächen von 50 auf 40 Einheiten pro Hektar und Jahr gesenkt und die Gesamtstickstoffdüngung jeder Parzelle wird von 120 auf 100 Einheiten pro Hektar und Jahr gesenkt, mit Ausnahme von Parzellen, auf denen nur Festmist (Kompost oder Mist) ausgebracht wird, die bis zu 120 Stickstoffeinheiten pro Hektar und Jahr erhalten können. Durch diese Bestimmung sollen die Gefahren einer Stickstoffauswaschung oder -verflüchtigung und einer Gewässerverschmutzung auf den besonders anfälligen Karstflächen des Jura-Massivs begrenzt werden.

Es wird klargestellt, dass bei der Behandlung von Ableitungen mit einem Phasenabscheider die flüssige Phase einem Flüssigmist und die feste Phase einem Festmist oder Kompost gleichgestellt wird.

Um jedwede Unklarheit bei der Kontrolle zu vermeiden, wird zudem ergänzt, dass sich die Höchstzahl der Ausbringungen auf die organische Düngung bezieht.

Darüber hinaus werden sämtliche Ableitungen alle drei Jahre im Hinblick auf die agronomischen Werte untersucht, um eine kohärente Dosierung sicherzustellen.

Es wird hinzugefügt, dass Düngemittel mit einem hohen Gehalt an schnell verfügbarem Stickstoff (synthetische Dünger, Flüssigmist, Kompost aus Geflügelmist) erst ausgebracht werden dürfen, wenn die Summe der positiven Temperaturen seit dem 1. Januar in dem betroffenen Gebiet 200 °C erreicht hat, da der Zeitpunkt des Erreichens dieser kumulierten Temperatur in der Agrarwissenschaft als Zeitpunkt des Vegetationsbeginns anerkannt ist und die Düngemittel vor diesem Zeitpunkt nicht an der Vegetation anhaften und aufgenommen werden, sondern löslich bleiben, wodurch ein hohes Risiko von Umweltverschmutzungen besteht.

Außerdem wird hinzugefügt, dass jedwede Ausbringung auf Schnee sowie die Ausbringung von Gülle auf gefrorenem Boden verboten sind, um eine Verschmutzung zu vermeiden, die das Karst-Ökosystem des geografischen Gebiets aus dem Gleichgewicht bringen könnte.

Die Frist für die Nichtnutzung einer Futterfläche nach der Ausbringung von Dünger wird in Tagen angegeben (30 Tage anstelle eines Monats bei organischer Düngung, 21 Tage anstelle von drei Wochen bei synthetischer Düngung), um die Auslegung der Bestimmung bei einer Kontrolle zu erleichtern. Ferner wird hinzugefügt, dass die Frist von 30 Tagen auch nach einem Aufenthalt von Geflügel auf der Parzelle gilt. Dadurch sollen Kontaminationen verhindert werden.

In Zusammenhang mit der Bestimmung, wonach jedwede Behandlung in dem Monat vor der Ernte untersagt ist, wird klargestellt, dass dies sowohl für Futterflächen als auch für potenzielle Futterflächen gilt.

Es wird hinzugefügt, dass die chemische Zerstörung von Wiesen durch ein nicht selektives Herbizid zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit verboten ist. Die Behandlung einzelner Stellen mit selektiven Herbiziden ist jedoch zulässig, um unerwünschte Pflanzen zu bekämpfen.

Fütterung der Milchviehherde

Um die verwendeten Begriffe zu klären, wird die Grundration als die Gesamtheit des Futters definiert, wohingegen mit der Gesamtration die gesamte Grundration und alle Ergänzungsfuttermittel bezeichnet werden. Außerdem wird hinzugefügt, dass sich die Prozentsätze auf die Trockenmasse beziehen.

Der Anteil des aus dem geografischen Gebiet stammenden Futters wird von 70 % auf 80 % erhöht, wobei hinzugefügt wird, dass dieses Futter zu 70 % aus dem Erzeugerbetrieb stammen muss. Mit der Verpflichtung, wonach 80 % des Futters aus dem geografischen Gebiet stammen müssen, werden die bestehenden Praktiken der Erzeuger formalisiert, und die Verpflichtung, die vorsieht, dass 70 % des Futters aus dem Betrieb stammen müssen, ermöglicht es, diversifizierte landwirtschaftliche Betriebe zu erhalten, deren Erzeuger ihr traditionelles Know-how in Bezug auf Tierzucht und Futtermittelerzeugung wahren.

Der Anteil des aus dem Gebiet stammenden Futters bei der Fütterung der Milchkühe wird angesichts möglicher klimatischer Unwägbarkeiten von 100 % auf 95 % gesenkt.

Es wird hinzugefügt, dass trockenstehende Kühe während der Weidezeit bis mindestens 15 Tage vor dem Abkalben auf der Weide bleiben, um sicherzustellen, dass sie kontinuierlich grasbasiertes Futter erhalten.

Des Weiteren wird hinzugefügt, dass jeder Erzeugerbetrieb sein eigenes Futter zurückerhält, sofern die Trocknung durch einen Dritten erbracht wird, und dass dieses Futter höchstens 15 % des Futters des Betriebs ausmachen darf, um das Know-how der Futtermittelerzeugung in dem Betrieb zu erhalten.

In Bezug auf die Zufütterung mit Grünfutter wird hinzugefügt, dass diese erst ab dem 1. Juni zulässig ist und an höchstens 75 Tagen pro Jahr erfolgen darf. Die Vereinigung ist nämlich der Ansicht, dass eine übermäßige Zufütterung mit Grünfutter zu einer Einschränkung des Weidegangs führen kann. Zudem ist es nicht möglich, am selben Tag gemähtes Gras und Grünmais zu verfüttern, da dieser vollständig im Erzeugerbetrieb angepflanzt werden muss, damit sein Anbau, der bislang in dem geografischen Gebiet kaum verbreitet ist, weiterhin nur in begrenztem Umfang erfolgt.

Mit Blick auf die Futterrüben wird hinzugefügt, dass sie aus dem geografischen Gebiet stammen müssen und nur während der Wintermonate verfüttert werden dürfen, wobei dann in dem betreffenden Zeitraum eine Höchstmenge von 3 kg Trockenmasse pro Kuh und Tag erlaubt ist. Die Vereinigung ist nämlich der Ansicht, dass Futterrüben ebenso wie Grünmais eine alltägliche, unspezifische Kultur von untergeordneter Bedeutung sind und in der Praxis zwar eingesetzt werden, jedoch nicht an die Stelle von Trockenfutter treten dürfen.

In Bezug auf die verbotenen Futtermittel wird klargestellt, dass die Verbote für alle Tiere des Erzeugerbetriebs gelten. Die Liste der Pflanzen, die sich negativ auf den Geschmack auswirken, wird erweitert, um neue Marktgepflogenheiten zu berücksichtigen: So werden Rettich (zusammen mit anderen Pflanzen der Familie der Kreuzblütler), Chicorée, Rote Rüben, Zuckerrüben und Kartoffeln hinzugefügt.

Die Liste der verbotenen Ergänzungsfuttermittel wird infolge neuer Marktangebote ebenfalls erweitert: Hinzugefügt werden reine Zucker, lebende oder tote Hefen, Monopropylenglykol und Melasse. Die Vereinigung ist bestrebt, künstliche Futtermittelzusätze zu verhindern, da diese sich negativ auf die traditionellen Praktiken und die Qualität der Milch auswirken würden. Zudem wird klargestellt, dass diese Verbote das ganze Jahr über sowie für alle Rinder des Erzeugerbetriebs gelten.

Die Liste der Rohstoffe und sonstigen Zutaten wird ebenfalls aktualisiert, wobei edle Rohstoffe bevorzugt werden, um die Qualität der Milch zu erhalten: Hinzugefügt werden Stärkeerzeugnisse, Erzeugnisse aus Gerstenbrauereien und -brennereien, Maisbrauereien und -brennereien, Dinkelbrauereien und -brennereien, Sorghum, Hirse, Buchweizenschalen, Nüsse, Leindotter, Hanf und Kürbiskerne, getrocknetes Gras von den Wiesen des Gebiets, getrocknete ganze Leguminosenpflanzen und Tonerde. Mineralstoffe, die nicht-proteinhaltigen Stickstoff liefern, werden ausgeschlossen. Rohstoffe von geringer Qualität (Palmöl, Kopra, Saflor) werden gestrichen. Die Liste der für Milchaustauschfuttermittel zugelassenen Zutaten wird ebenfalls aktualisiert. Es wird hinzugefügt, dass diese Ergänzungsfuttermittel an einem sauberen, trockenen und belüfteten Ort gelagert werden müssen.

Des Weiteren wird klargestellt, dass für die Fütterung der Tiere nur Pflanzen und Ergänzungsfuttermittel aus Erzeugnissen zugelassen sind, die nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß den Vorschriften für GVO (genetisch veränderte Organismen) unterliegen. Dies ersetzt die Vorgabe in der bisherigen Produktspezifikation, wonach „Rohstoffe und Ergänzungsfuttermittel aus nicht gentechnisch veränderten Erzeugnissen“ erlaubt waren. GVO-Rohstoffe und -Zutaten, die von GVO stammen oder aus GVO erzeugt werden, sind ebenfalls verboten.

Melken, Milchqualität und Tierwohl

Es wird hinzugefügt, dass jeder landwirtschaftliche Betrieb über eine Melkausrüstung verfügt sowie über einen Ort, an dem das Melken erfolgt und der ausschließlich für seine eigene Herde bestimmt ist, um die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Milch sicherzustellen.

Die Bestimmung über Melkroboter wird geändert, um Folgendes klarzustellen: Das Vorhandensein (und nicht nur die Verwendung) eines Melkroboters in dem Erzeugerbetrieb ist verboten.

Die dadurch überflüssig gewordene Bestimmung über das Verbot des Melkens im freien Kuhverkehr wird gestrichen. Das Verbot der Verabreichung von Futter während des Melkens wird ebenfalls gestrichen, da das Futter heute als potenzielle Quelle für die Beimpfung mit nützlicher Flora angesehen wird.

Die Verpflichtung zur Reinigung der Euter vor dem Melken wird gestrichen und durch eine Ergebnispflicht ersetzt, wonach die Zitzen sauber und trocken sein müssen. Außerdem wird hinzugefügt, dass die Reinigung des Euters und das Ansetzen des Melkzeugs an den Zitzen manuell erfolgen müssen, wobei durch diese Bestimmungen die Bakterienflora der Milch erhalten werden soll. Außerdem ist die Anwesenheit eines aufmerksamen Menschen in diesem recht kritischen Augenblick auch für die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere wichtig.

Die Bestimmung über die Ausrüstung für das Melken wird neu formuliert, um klarzustellen, dass die Bestimmung sowohl die Lagerung als auch den Transport der Milch betrifft.

Die Häufigkeit des Wechsels der Zitzengummis wird geändert, um den verschiedenen Materialien, deren Lebensdauer unterschiedlich sein kann, Rechnung zu tragen. Es wird klargestellt, dass die ordnungsgemäße Funktion der Melkanlage nicht nur bei ortsfesten Anlagen, sondern auch bei mobilen Anlagen zu überprüfen ist, dass die Prüfung jährlich (und nicht alle zwei Jahre) durchzuführen ist und anstehende Reparaturen innerhalb eines Monats vorzunehmen sind, um die ordnungsgemäße Funktion der Anlage sicherzustellen.

Die Bestimmung über Desinfektionsmittel, die gemäß der bislang geltenden Produktspezifikation „im Bedarfsfall“ verwendet werden dürfen, wird um die Mittel ergänzt, mit denen ein solches Erfordernis festgestellt werden kann.

Um das Tierwohl sicherzustellen, wird hinzugefügt, dass Milchkühe, die in Anbindeställen gehalten werden, mindestens zwei Mal pro Woche den Stall verlassen dürfen, wenn die Bedingungen dies zulassen.

Voraussetzungen für die Verarbeitung von Milch zu dem Erzeugnis mit dem Namen Comté

Es wird hinzugefügt, dass die Milch aus Erzeugerbetrieben stammen muss, in denen die Milchkühe seit mindestens einem Jahr weder fermentierte noch GVO-haltige Futtermittel erhalten haben und ohne Verwendung von Desinfektionsmitteln gemolken werden, in denen mindestens ein Landwirt eine mindestens einmonatige Melkerfahrung vorweisen kann und in denen die Düngung seit mindestens einem Jahr den Anforderungen der Produktspezifikation entspricht. Durch diese Bestimmungen soll die Situation von nicht in der Milchwirtschaft tätigen Landwirten, die mit der Milcherzeugung beginnen, berücksichtigt werden.

Sammeln der Milch

Es wird hinzugefügt, dass die Kesselwagen, Pumpen und Rohre aus rostfreiem Stahl bestehen müssen und außer für Milch und Molke auch für den Transport von Trinkwasser verwendet werden können.

Die Anforderung, die Reinigungsfähigkeit der Ausrüstung zu überprüfen, wird jährlich erfüllt, wobei die Verpflichtung besteht, eine Reparatur ggf. innerhalb des folgenden Monats durchzuführen. Dank all dieser Bestimmungen kann die Qualität der Milch beim Sammeln gewährleistet werden.

Die Bedingungen für die Sammelbecken der Herstellungsbetriebe werden für außergewöhnliche Ereignisse festgelegt, die eine Herstellung in dem üblichen Betrieb verhindern.

Außerdem wird hinzugefügt, dass beim Sammeln von Milch danke der unterteilten Kammern auch die Aufnahme von nicht mit der Herstellung des Käses mit dem Namen Comté vereinbarer Milch und die Entnahme von Proben möglich sind, um eine strenge Trennung der Milch zu gewährleisten.

Milchverarbeitung

Es wird eine Definition der Herstellungsbetriebe hinzugefügt, aus der hervorgeht, dass der Herstellungsvorgang ab dem Eintreffen der Milch bis zum Formen getrennt von anderen Betriebstätigkeiten zu erfolgen hat, um sicherzustellen, dass der Käse bis zu einem Stadium, in dem er gekennzeichnet wird, von anderen Erzeugnissen getrennt gehalten wird. Darüber hinaus wird eine Ausnahmeregelung hinzugefügt, die sich auf die ausschließliche Anlieferung von für die Herstellung von Käse mit dem Namen Comté geeigneter Milch in dem Betrieb bezieht, indem zugelassen wird, dass in einem anderen Temperaturbereich aufbewahrte Milch dorthin gebracht werden darf, wenn an diesen Tagen keine Herstellung von Comté stattfindet.

Es wird hinzugefügt, dass während des Herstellungsvorgangs ab dem Eintreffen der Milch im Kessel bis zum Formen ein identifizierter Käser anwesend ist und unter Berücksichtigung der Schwankungen in der Zusammensetzung der Milch die erforderlichen Entscheidungen trifft, um die traditionelle Herstellungsweise sicherzustellen. Darüber hinaus wird hinzugefügt, dass die Bewertung der Konsistenz des Käsebruchs manuell erfolgt und für die Geschwindigkeit und Dauer der Bruchbereitung sowie den Zeitpunkt des Abziehens maßgebend ist. Neue Käser nehmen im Übrigen im Jahr vor oder nach der Aufnahme ihrer Arbeit an einer Schulung zur Integration in die Erzeugungskette teil, um das Wissen zu bewahren und die Beteiligung aller am kollektiven Leben der Erzeugungskette aufrechtzuerhalten.

Es wird hinzugefügt, dass das Produktionspotenzial des Herstellungsbetriebs auf der Grundlage des Erzeugungspotenzials der Milch liefernden Erzeugerbetriebe bestimmt wird, wobei dieses zuvor anhand der Flächen, über die diese Erzeugerbetriebe verfügen, festgelegt wurde. Weiterhin wird hinzugefügt, dass das zulässige prozentuale Wachstum des Produktionspotenzials der Herstellungsbetriebe umgekehrt proportional zu ihrer Größe ist. Es werden besondere Vorschriften für die Aufnahme von Erzeugerbetrieben durch einen Herstellungsbetrieb, für neu zugelassene Erzeugerbetriebe des Käses mit der g.U. (diese Aufnahme war nicht beschränkt) bzw. für die Zusammenlegung von Herstellungsbetrieben hinzugefügt. Mit diesen Maßnahmen soll ein dichtes Netz von Herstellungsbetrieben erhalten werden, wodurch die Qualität und die Vielfalt des Geschmacks des Erzeugnisses sichergestellt werden.

Um die Verpflichtungen der Herstellungsbetriebe klarzustellen, wird hinzugefügt, dass ihre Ausrüstung einen Vorreifungskeller sowie Mittel zur Messung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Druck umfassen muss und dass für die Reinigung und das Spülen aller Ausrüstungsteile zwingend Trinkwasser zu verwenden ist. Das Verbot der Herstellung in geschlossenen Kesseln wird durch die Verpflichtung zur Verwendung von offenen Kesseln ersetzt. Aus den gleichen Gründen wird festgelegt, dass der Milch nur Milchfermente und Lab zugesetzt werden dürfen.

Zur Klarstellung der Verwendungsmodalitäten wird der Begriff „Milchmedium“ als Nährmedium für Fermente ausführlich erläutert, um Rohmolke oder thermisierte Molke, gekochte Molke und Milch zuzulassen, und es wird hinzugefügt, dass das Gesamtvolumen der verschiedenen Milchfermente 0,5 % des verarbeiteten Milchvolumens nicht überschreiten darf. Darüber hinaus wird hinzugefügt, dass Fermente, Nährmedien und Lab frei von GVO und Teilen von GVO sind, nicht von GVO stammen und keine Nanomaterialien enthalten.

Es wird hinzugefügt, dass die Milch vor dem Einfüllen in die Kessel gefiltert werden muss, um sicherzustellen, dass Elemente mit einer Größe von mehr als 250 µm zurückgehalten werden. Des Weiteren wird hinzugefügt, dass der Zeitraum zwischen dem Einfüllen in die Kessel und dem Einlaben als „Vorreifungszeit der Milch“ bezeichnet wird und mindestens 40 Minuten beträgt und dass das Rühren mindestens 15 Minuten dauert, damit der Rohstoff mit dem Kupfertank in Berührung kommt. Die Erhitzungstemperatur wird auf höchstens 57 °C festgelegt, um die Flora der Rohmilch zu schützen.

Zudem wird hinzugefügt, dass die Kaseinmarken beim Formen auf dem Rand jedes Käselaibs angebracht werden. Es wird darauf hingewiesen, dass beim Salzen mit Salzkörnern das anfängliche Salzen von Hand zu erfolgen hat. Im Zusammenhang mit dem Salzen durch Eintauchen in Salzlake wird hinzugefügt, welche Eigenschaften die Lake hinsichtlich Temperatur, Dichte und Erneuerung aufweisen muss. Die Höchstdauer für die Ansiedlung von Mikroflora auf der Oberfläche der zweiten Seite des Käses wird von 36 auf 60 Stunden verlängert, wobei der Zeitraum für die erste Seite weiterhin 36 Stunden beträgt. Es handelt sich hierbei um eine redaktionelle Klarstellung der beiden möglichen Modalitäten des Salzens.

Darüber hinaus wird festgelegt, dass die Käselaibe spätestens ab dem vierten Tag nach der Herstellung auf Fichtenbretter zu legen sind und dass diese Laibe spätestens am 50. Tag in zugelassene Reifungsbetriebe zu bringen sind, wobei die Käselaibe zu diesem Zeitpunkt zwischen 35 und 45 kg wiegen.

Reifung

Es wird eine Definition des Reifungsbetriebs hinzugefügt, aus der hervorgeht, dass ein solcher Betrieb über einen Bereich für die Annahme und das Wiegen des Käses, drei getrennte Keller – um sicherzustellen, dass in dem Betrieb alle drei Reifungsphasen gleichzeitig stattfinden können – und einen Bereich für die Verkaufsvorbereitung verfügen muss.

Ferner wird hinzugefügt, dass während der Sortierung des Käses eine identifizierte Person, die für die Sortierung verantwortlich ist, anwesend ist und über das Ende der Käsereifung entscheidet, um die traditionelle Herstellungsweise zu gewährleisten. Neue Verantwortliche für die Sortierung nehmen im Übrigen im Jahr nach der Aufnahme ihrer Arbeit an einer Schulung zur Integration in die Erzeugungskette teil, um das Wissen zu bewahren und die Beteiligung aller am kollektiven Leben der Erzeugungskette aufrechtzuerhalten.

Um die Verpflichtungen der Reifungsbetriebe klarzustellen, wird hinzugefügt, dass ihre Ausrüstung Mittel zur Regulierung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie ein Thermometer umfassen muss und dass für die Reinigung der Bretter zwingend Trinkwasser zu verwenden ist. Weiterhin wird hinzugefügt, dass die Lösung für das Abbürsten bei höchstens 13 °C aufzubewahren ist und dass die zu ihrer Herstellung verwendete Flora sowie die Nährmedien weder GVO noch Nanomaterialien enthalten dürfen.

Darüber hinaus wird eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die ausschließliche Aufnahme von Käse mit dem Namen „Comté“ in dem Betrieb hinzugefügt, indem festgelegt wird, dass Käse aus erhitztem und gepresstem Käseteig mit einem Qualitätszeichen zulässig ist. Es wird hinzugefügt, dass die Käsechargen drei aufeinanderfolgende Phasen durchlaufen müssen: Vorreifung (diese beginnt im Herstellungsbetrieb) mindestens bis zum 21. Tag der Herstellung, Gärung und Reifung, wobei die Temperaturbedingungen für jede Phase vorgegeben sind. Es wird klargestellt, dass die geforderten allgemeinen und geschmacklichen Mindestwerte in erster Linie für Käse in Laiben oder Portionen gelten. Weiterhin wird hinzugefügt, dass nach einer ersten Einstufung des Käses eine zweite Skala, deren Mindestwerte ergänzt werden, für geriebenen Käse Anwendung findet.

Es wird hinzugefügt, dass zur Identifizierung der Erzeugnisse am Ende der Reifung ein Laibetikett auf dem Käse angebracht wird und dass die Anbringung dieses Laibetiketts sowie der Banderole beim Verkauf von Laiben zwischen zugelassenen Wirtschaftsbeteiligten oder, wenn die Laibe für Fertigpackungen oder für die Weiterverarbeitung bestimmt sind, freiwillig ist.

Portionierung und Verpackung

Es wird eine Definition des Portionier- und Verpackungsbetriebs hinzugefügt, aus der hervorgeht, dass in diesem nicht nur die Vorverpackung, sondern auch die Portionierung im Hinblick auf den Verkauf an Wirtschaftsbeteiligte, die den Käse ohne Verarbeitung verwenden, stattfindet.

Ferner wird hinzugefügt, dass während der Portionierung und Vorverpackung ein identifizierter Anlagenverantwortlicher anwesend ist, um die Qualität des Käses während dieser Schritte zu gewährleisten. Neue Anlagenverantwortliche nehmen im Übrigen im Jahr nach der Aufnahme ihrer Arbeit an einer Schulung zur Integration in die Erzeugungskette teil, um das Wissen zu bewahren und die Beteiligung aller am kollektiven Leben der Erzeugungskette aufrechtzuerhalten.

Die maximale Frist für die Portionierung der Käselaibe wird von 15 Tagen auf einen Monat verlängert, da dieser Zeitraum die Wahrung der Qualität des Erzeugnisses ermöglicht. Hinzugefügt werden des Weiteren die Vorgaben für die Behandlung von Portionierungsabfällen, eine Verpflichtung, wonach geriebener Käse mit dem Namen Comté unter Schutzgas zu verpacken ist, sowie ein Verbot von Zusätzen bei vorverpackten Stücken, um die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten.

In dem Einzigen Dokument wird der Satz gestrichen, der besagt, dass die Portionierung und das Reiben weiterhin außerhalb des Gebiets stattfinden können, da dieser Satz nicht erforderlich ist.

☑Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

An dieser Rubrik werden redaktionelle Änderungen vorgenommen, wobei der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet unverändert bleibt.

Der Trockenmassegehalt und der Salzgehalt des Käses werden in das Einzige Dokument aufgenommen, da anhand dieser Werte bestimmte Eigenschaften des Käses erläutert werden können.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstellen

Beschreibung

Die Kontaktdaten der Kontrollstellen werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung

In Bezug auf die verpflichtenden Angaben wird darauf hingewiesen, dass sie für alle Aufmachungsarten des Käses mit dem Namen „Comté“ gelten, und es wird hinzugefügt, dass die Kennzeichnung in demselben Sichtfeld den Namen und das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) enthalten muss, was zur Information der Verbraucher dient.

Außerdem ist dort die Aufbewahrungstemperatur des Käses, die zwischen 4 und 8 °C beträgt, anzugeben, wobei es sich hierbei um die von den Inverkehrbringern angewandten Temperaturen handelt.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Banderolen ebenfalls das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) sowie das Logo der Vereinigung aufweisen müssen, und dass die Laibetiketten den Namen und die Anschrift des Reifungsbetriebs (der zwingend in dem geografischen Gebiet gelegen ist) in unverschlüsselter Form enthalten und bis zur Darbietung an die Verbraucher auf dem Käselaib verbleiben müssen.

Zudem wird klargestellt, dass portionierte Fertigpackungen neben dem Namen und dem Logo der Vereinigung auf der Vorderseite der Verpackung auch den Namen und die Anschrift des zugelassenen Wirtschaftsbeteiligten im Sinne von Artikel 37 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2024/1143 enthalten müssen.

Mit Blick auf die fakultativen Angaben wird hinzugefügt, dass die Angabe der Reifezeit nicht vorgeschrieben ist. Wird sie jedoch genannt, so ist sie in Form der Mindestanzahl von Monaten anzugeben, die der Käse in einem zugelassenen Reifungsbetrieb für Käse mit dem Namen Comté gereift ist, wobei das Alter des Käses dem Zeitpunkt des Inverkehrbringens durch den letzten Wirtschaftsbeteiligten der Erzeugungskette entspricht.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Einzelstaatliche Anforderungen

Beschreibung

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden im Einklang mit der Entwicklung der Erzeugungsbedingungen aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Comté“

EU-Nr.: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Name(n)**

„Comté“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Comté“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Kuhrohmilch hergestellt wird. Der erhitzte und gepresste Käseteig wird an der Oberfläche gesalzen oder in Salzlake eingelegt. Bei seiner Vermarktung nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen ist der Käseteig elfenbeinfarben bis gelb und kann eine „Lochung“ aufweisen, die die Größe von kleinen Kirschen erreichen kann.

Als Zutaten für die Herstellung von Comté sind ausschließlich Milch, Fermente, Lab und Salz zulässig.

Der Käse „Comté“ hat einen Fettgehalt von mindestens 45 g und höchstens 54 g je 100 g Käse nach seiner vollständigen Trocknung und einen Trockenmassegehalt von mindestens 62 g je 100 g Käse. Der Salzgehalt beträgt mindestens 0,6 g Kochsalz je 100 g Käse. Der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses darf 54 % nicht überschreiten.

Proteolyse: Die Reifung wird so durchgeführt, dass sich eine geschmierte Rinde bindet und ein Proteinabbau – die Proteolyse – stattfindet, der anhand eines Mindestreifeindex gemessen wird. Er muss mindestens 850 µmol Glycin je Gramm entfetteter Trockenmasse betragen und wird entweder nach der Methode mit TNBS-Säure (2,4,6-Trinitrobenzolsulfonsäure) oder nach der instrumentellen Infrarotmethode ermittelt.

Der „Comté“ präsentiert sich als Rad mit einem Gewicht von 32-45 kg und einem Durchmesser von 55-75 cm mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand und einer Höhe von 8-13 cm und hat eine gebürstete, feste und körnige Rinde von ockergelber bis brauner Farbe. Die Dicke in der Mitte des Laibs entspricht maximal der Höhe des Laibrands, multipliziert mit 1,4.

„Comté“ kann dem Verbraucher auch in abgepackten Portionen oder gerieben oder in jedweder anderen geschnittenen Form angeboten werden. Er wird den Verbrauchern stets im Rohzustand und bei positiver Temperatur dargeboten.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich und durch fruchtige, milchige und geröstete Noten gekennzeichnet, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

In Anbetracht der Auflagen für die Fütterung der Milchkühe stammen rund 65 % der jährlichen Futterration (bezogen auf die Trockenmasse) aus dem geografischen Gebiet.

Durch die Geländeform und das Klima des geografischen Gebiets können dort technisch nicht alle Ergänzungsfuttermittel erzeugt werden. Darüber hinaus können 5 % des von den Milchkühen verzehrten Futters nicht aus dem geografischen Gebiet stammen, um eine bessere Anpassung an klimatische Unwägbarkeiten zu ermöglichen.

Da die Basisration der Milchkühe zum großen Teil aus dem geografischen Gebiet stammt und die Ergänzungsfuttermittel streng begrenzt sind, sind die hauptsächlich auf die geografischen Verhältnisse zurückzuführenden Auswirkungen dieser äußeren Faktoren auf die Eigenschaften begrenzt.

Um durch speziell aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Futter den engen Zusammenhang zwischen Ursprungsgebiet und Erzeugnis zu garantieren, werden die Ergänzungsfuttermittel auf 1 800 kg je Milchkuh und Jahr begrenzt und die Milchkühe erhalten Futter, das zu mindestens 95 % aus dem geografischen Gebiet stammt.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Gemäß den Anforderungen der Produktspezifikation muss vorverpackter Käse im geografischen Gebiet geschnitten und/oder gerieben werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Verpflichtende Angaben

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen verpflichtenden Angaben weist die Kennzeichnung von „Comté“ unabhängig von der Aufmachung im selben Sichtfeld die folgenden Angaben auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten Schriftzeichen der Kennzeichnung entspricht,

— das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) sowie eventuell die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung).

Auf jedem Laib wird Folgendes angebracht:

— eine grüne oder braune Banderole mit dem Logo „Comté clochette“ (eingetragene Marke), wobei diese Banderolen auch das Unionszeichen „AOP“ (g.U.) tragen,

— ein Laibetikett, auf dem der Name und die Anschrift des Reifungsbetriebs (der zwingend in dem geografischen Gebiet gelegen ist) unverschlüsselt angegeben sind.

Die Laibetiketten und die Banderolen dürfen bis zur Darbietung an den Endverbraucher keinesfalls entfernt werden.

Die Kennzeichnung jeder portionierten Fertigpackung für den Verbraucher enthält:

— den Namen „Comté“ und das Logo „Comté clochette“ in grüner Farbe auf der Vorderseite der Verpackung,

— den Namen und Anschrift des Wirtschaftsbeteiligten im Sinne von Artikel 37 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Des Weiteren informiert die Kennzeichnung über die Aufbewahrungstemperatur des Erzeugnisses, die wie folgt anzugeben ist: Aufzubewahren bei 4 °C bis 8 °C.

Fakultative Angaben

Die Angabe der Reifezeit ist nicht vorgeschrieben. Wird sie jedoch genannt, so ist sie in Form der Mindestanzahl von Monaten anzugeben, die der Käse in einem zugelassenen Reifungsbetrieb für Käse mit dem Namen Comté gereift ist.

Somit entspricht das Alter des Käses dem Zeitpunkt des Inverkehrbringens durch den letzten Wirtschaftsbeteiligten der Erzeugungskette. Diese Angabe darf weder anders ausgelegt noch geändert werden. Die Verwendung der Angabe „affiné par“ (Affineur:) ist den zugelassenen Wirtschaftsbeteiligten des geografischen Gebiets der g.U. Comté vorbehalten.

Verbotene Angaben

Die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren mit Ausnahme spezieller Handelsmarken der Ursprungsbezeichnung oder Warenzeichen ist verboten.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses sowie das Schneiden und Reiben (nur im Falle der Vorverpackung) erfolgen in dem geografischen Gebiet, das vom INAO in der Sitzung des zuständigen nationalen

Ausschusses vom 11. Dezember 1997 genehmigt wurde. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024:

Departement Ain (155 Gemeinden)

Ganzes Departement mit Ausnahme von:

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

— Kanton Ambérieu-en-Bugey: Gemeinden Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey und Saint-Maurice-de-Rémens,

— Kanton Ceyzériat: Gemeinden 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 und Villette-sur-Ain,

— Kanton Gex: Gemeinden Sauverny und Versonnex,

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

— Kanton Plateau d'Hauteville: Gemeinde Artémix,

— Kanton Pont-d'Ain: Gemeinden Priay und Varambon,

— Kanton Saint-Etienne-du-Bois: Gemeinden Beaupont, Cormoz und Marboz,

— Kanton Thoiry: Gemeinden Challex, Chevry, Pougny und Ségny.

Departement Doubs (465 Gemeinden)

Ganzes Departement mit Ausnahme von:

— Kantone Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: alle Gemeinden,

— Kanton Baume-les-Dames: Gemeinden 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 und Viéthorey,

— Kanton Bavans: Gemeinden 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 und Villars-sous-Écot,

— Kanton Maîche: Gemeinden Abbévillers, Bondeval, Meslières und Thulay,

— Kanton Valentigney: Gemeinden Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney und Voujeaucourt.

Departement Jura (483 Gemeinden)

Das ganze Departement außer den Gemeinden Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departement Saône-et-Loire (13 Gemeinden)

Ganz:

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

Departement Haute-Savoie (1 Gemeinde)

Teilweise:

Challonges – nur die Parzellen Nr. 1538 (ex 562) und 563 (teilweise) in Abteilung A (Blatt 6).

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des INAO eingesehen werden.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet umfasst den Jurabogen, ein aus Kalkplateaus bestehender Höhenzug, und seine Verlängerung in einen kleinen Teil der angrenzenden Ebene.

Kennzeichnend für die betreffenden landwirtschaftlichen Regionen sind die Kargheit der Böden und das sehr bergige Gelände sowie die Kalk- und Molasseböden.

Das gesamte geografische Gebiet ist von Kontinentalklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen den Jahreszeiten und ganzjährigen, vor allem im Sommer sehr hohen Niederschlägen sowie nördlichen Klimaeinflüssen mit einer niedrigen Jahresdurchschnittstemperatur und zahlreichen Frosttagen geprägt.

Es handelt sich um ein regenreiches montanes oder submontanes Gebiet. Schon in geringer Höhe regnet es viel, und zum Gebirgsmassiv hin nehmen die Niederschläge zu. Die Niederschläge sind generell so übers Jahr verteilt, dass es keine Trockenperiode gibt.

Das Gebiet unterteilt sich in Wald, der zur Hälfte aus Fichten besteht, und Weideland. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Gebiets (starke Niederschläge, keine Trockenheit im Sommer usw.) sind besonders günstig für die Erzeugung hochwertiger Grünlandpflanzen. Sie ermöglichen die Entstehung von Naturwiesen mit einer großen Pflanzenvielfalt (vor allem zweikeimblättrige Pflanzen) und einer besonderen, sehr kalkliebenden Flora.

All diese Gegebenheiten werden jedoch durch die derzeitigen klimatischen Entwicklungen beeinträchtigt, die nunmehr in allen Jahreszeiten zu Trockenperioden führen können.

In diesem für die Weidewirtschaft günstigen Gebiet werden Milchkühe bevorzugt so lange auf der Weide gehalten, wie die Witterungsbedingungen, die Tragfähigkeit der Böden und der Graswuchs es zulassen. Die Züchter haben sich für die Rasse Montbéliarde entschieden, die an die Umweltbedingungen angepasst ist und nahezu den gesamten Milchviehbestand des geografischen Gebiets ausmacht. Die extensive Nutzung der Weideflächen bleibt bewahrt (Begrenzung von Viehbesatz, Stickstoffeintrag, Kraftfutter usw.). Das geografische Gebiet verfügt zudem über eine besondere „Käsekultur“. Diese gründet sich auf die gemeinschaftliche Nutzung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht

Bereits im 13. Jahrhundert haben sich die Bauern dieser Region zusammengeschlossen und täglich die Milch ihrer einzelnen Herden vermischt, um ein großes Käserad herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und vermengen ihre Milch in einer Käserei („fruitière“).

Die traditionellen Methoden bei der Herstellung dieses Käses haben sich bis heute bei der Haltung der Tiere (Weidewirtschaft und Trocknung des gemähten Grases) und bei der Herstellung (genaue Erkennung des Zeitpunkts für das Schneiden, Rühren und Erhitzen des Käsebruchs sowie für das Abziehen, das Pressen und Salzen, die Vorreifung und schließlich die Reifung des Käses) erhalten.

„Comté“ ist ein Käse aus roher Kuhmilch mit gepresstem und gebranntem Teig in Form eines großen Rads mit einem Durchmesser von 55-75 cm, der aufgrund seiner langen Reifezeit sehr haltbar ist. Der Trockenmassegehalt beträgt mindestens 62 g je 100 g Käse und der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses maximal 54 %.

Der Salzgehalt beträgt mindestens 0,6 g Kochsalz je 100 g Käse.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

In dieser schwierigen Umgebung, die sich in Wälder und Wiesen gliedert und wo es unmöglich war, sonstige Ressourcen aufzutun, haben sich die großformatigen Hartkäse durchgesetzt. Für die in diesem Gebiet lebenden Menschen bot die Herstellung eines haltbaren Käses die einzige Möglichkeit, aus der im Sommer überreichlich vorhandenen Milch ein Lebensmittel herzustellen, das den langen Winter über haltbar ist. Die Tierhalter der Region wählten also eine Rinderrasse aus, die ganz besonders an die Umweltbedingungen und die Herstellung eines besonderen Käses angepasst war. Die Milch wurde gemeinschaftlich in Käsereien gesammelt und daraus wurde ein großformatiger, sehr haltbarer Käse hergestellt, mit dem die Reichtümer dieser Gegend auch außerhalb des Gebiets zur Geltung gebracht werden konnten. Aufgrund des in der Umgebung reichlich vorhandenen Brennholzes entschied man sich für einen gebrannten Käseteig.

Durch das besondere Fachwissen zu jeder Phase der Herstellung dieses Erzeugnisses spiegeln sich die Merkmale der Wiesen im Geschmack des Käses wider.

Die natürliche Umwelt des geografischen Gebiets begünstigt mit ihrer großen Pflanzenvielfalt die Entstehung aromatischer Verbindungen im Käse. Diese Vielfalt wird durch die extensive Bewirtschaftung der Wiesen durch die Viehhalter bewahrt. Der enge Zusammenhang zwischen Pflanzenvielfalt und Aromareichtum des „Comté“ wurde im Übrigen durch zwei wissenschaftliche Studien im Jahr 1994 bestätigt. Durch die Begrenzung des Fettgehalts bei der Herstellung können zudem der durch die Fettspaltung entstehende Geschmack vermieden und die besonderen Aromen des „Comté“ gefördert werden. Die Mindesttrockenmasse und der maximale Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses verhindern einen überhohen Wasseranteil im Käse und begünstigen die Ausprägung der Aromen. Der Mindestsalzgehalt trägt ebenfalls zur besseren Entfaltung der Aromen bei.

Durch die vorgeschriebenen offenen Kessel kann das Fachwissen der Käser zum Tragen kommen, wie das Erkennen des richtigen Zeitpunkts für das Schneiden des Käsebruchs oder für das Abziehen der Molke. Der Affineur stellt schließlich sein Know-how unter Beweis, indem er die Reifungsbedingungen jeder Charge genau anpasst. Das Aroma des Käses, das durch natürliche Faktoren wie das Gras und das mikrobielle Ökosystem geprägt wird, entfaltet sich erst nach einer langen Reifephase, deren Verlauf durch die Lagerung auf Fichtenbrettern, die sich für die Reifung von „Comté“ besonders eignen, begünstigt wird. Die Herstellung des „Comté“ ermöglicht es, traditionelle landwirtschaftliche Tätigkeiten zu erhalten, und trägt in hohem Maße zum Gleichgewicht der örtlichen Wirtschaft bei.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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