Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2773

13.5.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2773)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Comté»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Comté»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Οργανισμός

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Comté» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αιτούσα ομάδα:

Περιγραφή

Επικαιροποίηση των στοιχείων της αιτούσας ομάδας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τύπος προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Προκειμένου να ληφθεί καλύτερα υπόψη η πραγματικότητα του προϊόντος όπως παρουσιάζεται στην αγορά σήμερα, προστίθεται η διατύπωση ότι το τυρί «μπορεί να έχει» οπές, η οποία αντικαθιστά την απαίτηση σύμφωνα με την οποία το τυρί πρέπει να έχει οπές.

Προστίθεται επίσης κατάλογος των αποκλειστικά επιτρεπόμενων συστατικών (γάλα, καλλιέργειες εκκίνησης, πυτιά και αλάτι), καθώς αυτά αποτελούν βασικό χαρακτηριστικό της ταυτότητας του προϊόντος.

Ορισμένες διατάξεις οι οποίες προηγουμένως περιλαμβάνονταν στην ενότητα που αφορά τη μέθοδο παραγωγής μεταφέρονται στην ενότητα αυτή, καθώς αυτή είναι καταλληλότερη ενότητα για την αναφορά τους: συγκεκριμένα, η παρουσία κρούστας που έχει ωριμάσει με επίχρισμα και ο ελάχιστος δείκτης ωρίμασης. Δεδομένου ότι η μεθοδολογία για την αξιολόγηση του εν λόγω δείκτη έχει αλλάξει, οι τιμές-στόχοι επικαιροποιούνται, χωρίς ωστόσο ουσιώδη μεταβολή: ο ελάχιστος δείκτης ωρίμασης πρέπει να ανέρχεται σε τουλάχιστον 850 μικρογραμμομόρια γλυκίνης ανά γραμμάριο στερεού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες, υπολογιζόμενος είτε με τη μέθοδο του 2,4,6-τρινιτροβενζολοσουλφονικού οξέος (TNBS) είτε με τη μέθοδο της φασματοσκοπίας υπερύθρου.

Το χρώμα της κρούστας αλλάζει από «χρυσοκίτρινο» σε «κίτρινο της ώχρας», το οποίο ανταποκρίνεται περισσότερο στην πραγματική όψη του προϊόντος.

Τέλος, διευκρινίζεται ότι επιτρέπονται όλοι οι τύποι τεμαχισμού σε μερίδες, καθώς και εκείνοι που επιτρέπονται μέχρι σήμερα, υπό την προϋπόθεση ότι το τυρί παραμένει σε νωπή μορφή και σε θετική θερμοκρασία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Προστίθεται η ημερομηνία έγκρισης της γεωγραφικής περιοχής, καθώς και ο κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής, ο οποίος επικαιροποιήθηκε σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024 (χωρίς τροποποίηση της γεωγραφικής περιοχής). Τέλος, διευκρινίζεται ότι το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Εισάγεται προσθήκη για τη λεπτομερή περιγραφή των στοιχείων που πρέπει να περιέχονται στις διάφορες υποχρεωτικές δηλώσεις.

Επικαιροποιούνται οι υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων για τους παραγωγούς γάλακτος:

— ειδικότερα, απαλείφεται η υποχρέωση δήλωσης της χρήσης ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση, καθώς η παρουσία αυτών των ζωοτροφών απαγορεύεται στο σύνολο της εκμετάλλευσης·

— προστίθεται υποχρέωση δήλωσης του όγκου του παραδιδόμενου γάλακτος, καθώς και υποχρέωση δήλωσης της πρακτικής της χορήγησης νωπής χορτονομής.

Προστίθεται υποχρέωση δήλωσης διακοπής δραστηριότητας για τις μονάδες τυροκομίας, ωρίμασης ή προσυσκευασίας.

Προστίθενται υποχρεώσεις δήλωσης για τις τυροκομικές μονάδες, όσον αφορά:

— το γάλα που συλλέγεται σε περίπτωση βλάβης ή ατυχήματος·

— τον όγκο του γάλακτος που συλλέγεται, την ποσότητα του παραγόμενου τυριού (βάρος και αριθμός κεφαλιών)·

— τα δελτία ζύγισης για το λευκό (μη ωριμασμένο) τυρί.

Προστίθεται υποχρέωση δήλωσης για τις μονάδες ωρίμασης όσον αφορά την ποσότητα του παραγόμενου τυριού (βάρος και αριθμός κεφαλιών) και για τις μονάδες προσυσκευασίας όσον αφορά το βάρος του συσκευασμένου τυριού.

Επιπλέον, οι απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας και τήρησης αρχείων για τους γαλακτοπαραγωγούς, καθώς και για τις μονάδες τυροκομίας, ωρίμασης και προσυσκευασίας, ευθυγραμμίζονται με τις διατάξεις που προστίθενται στην ενότητα σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής.

Προστίθενται επίσης πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο ταυτοποίησης του τυριού, καθώς και σχετικά με την τοποθέτηση της πλάκας καζεΐνης κατά το στάδιο της τυροκομικής παρασκευής. Διευκρινίζεται ότι, κατά το στάδιο της διάθεσης των κεφαλιών στην αγορά, το τυρί ταυτοποιείται επίσης με ταινία συμπληρωματικής επισήμανσης. Κατά το στάδιο της προσυσκευασίας, ταυτοποιείται με τον ειδικό λογότυπο της ονομασίας (για σχετικές λεπτομέρειες, βλ. ενότητα των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά την επισήμανση).

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος·

Περιγραφή

Παραγωγή γάλακτος

Η εκμετάλλευση

Προστίθεται η υποχρέωση των γαλακτοπαραγωγών να τηρούν τις προδιαγραφές όλες τις ημέρες του έτους, προκειμένου να διασφαλίζεται η συνεπής και συνεχής διαχείριση των ζωοτροφών που παρέχονται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, ακόμη και σε περίπτωση διακοπής των παραδόσεων.

Προστίθενται διατάξεις που επιβάλλουν στους νέους γαλακτοπαραγωγούς υποχρέωση να παρακολουθούν εισαγωγική κατάρτιση πριν από την είσοδό τους στην αλυσίδα εφοδιασμού. Προστίθεται επίσης η υποχρέωση των πιστοποιημένων τυροκομικών μονάδων να διοργανώνουν ετήσια συνέλευση για τους εν λόγω γαλακτοπαραγωγούς. Επιπρόσθετα, τουλάχιστον ένας φορέας ανά εκμετάλλευση υποχρεούται πλέον να συμμετέχει σε ετήσια ενημερωτική συνάντηση που διοργανώνεται από την τυροκομική μονάδα ή από την ομάδα.

Οι διατάξεις αυτές αποσκοπούν, αφενός, στην ενημέρωση των νέων γαλακτοπαραγωγών σχετικά με τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος και τις βέλτιστες πρακτικές και, αφετέρου, στη διασφάλιση της διατήρησης της τεχνογνωσίας και της συμμετοχής όλων των μερών της αλυσίδας εφοδιασμού στη συλλογική προσπάθεια.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία η συνολική παράδοση της εκμετάλλευσης δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1,2 εκατομμύριο λίτρων γάλακτος ετησίως, ώστε να διασφαλίζεται η ευθυγράμμιση με τις πρακτικές βόσκησης και παρακολούθησης των ζώων και να διατηρείται ο δεσμός μεταξύ του επιπέδου γαλακτοπαραγωγής και των χαρακτηριστικών του φυσικού περιβάλλοντος. Προβλέπεται περίοδος χάριτος έως την περίοδο εμπορίας 2031/2032 για τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων που τη χρειάζονται. Για την επίτευξη των ίδιων αυτών στόχων, ο αριθμός των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής περιορίζεται σε 50 ανά μονάδα ετήσιας εργασίας (ΜΕΕ), ενώ διευκρινίζεται ότι οι ποσότητες ΜΕΕ πρέπει να υπολογίζονται με βάση το είδος της σχετικής εργασίας (υπολογισμός 1,2 αμειβόμενης ΜΕΕ κατ' ανώτατο όριο) και το ποσοστό των ισοδυνάμων πλήρους απασχόλησης.

Παρέχεται ορισμός για τους όρους «αγελάδα γαλακτοπαραγωγής» και «γαλακτοκομική περίοδος», κατά την έννοια των προδιαγραφών προϊόντος, προκειμένου να αποσαφηνιστούν οι έννοιες αυτές στο πλαίσιο των ελέγχων.

Φυλές και κτηνοτροφικές πρακτικές

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που εισέρχονται στην εκμετάλλευση και οι δαμαλίδες ανανέωσης που γεννιούνται ή εισέρχονται στην εκμετάλλευση πρέπει να πληρούν την απαίτηση για τον σχετικό κωδικό φυλής και η γενεαλογική πιστοποίηση των βοοειδών είναι υποχρεωτική, προκειμένου να διασφαλίζεται η πλήρης συμμόρφωση με την απαίτηση να χρησιμοποιούνται μόνο οι γαλλικές φυλές Montbéliarde και Simmental (και οι διασταυρώσεις τους), καθώς είναι προσαρμοσμένες στις συνθήκες της περιοχής και χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παρασκευή του «Comté».

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία, από την περίοδο εμπορίας 2031/2032 και μετά, για κάθε εκμετάλλευση και για κάθε 100 000 λίτρα γάλακτος ετησίως, πρέπει να γεννιέται και να εκτρέφεται τουλάχιστον μία δαμαλίδα ανά ηλικιακή κατηγορία [σε τοπικό επίπεδο]. Στόχος είναι να διασφαλίζεται η καλή υγεία (η οποία συμβάλλει στην ποιότητα του χρησιμοποιούμενου γάλακτος) και η καλή διαβίωση των ζώων, μέσω του περιορισμού του χρόνου μεταφοράς και της διασφάλισης σταθερών συνθηκών διαβίωσης, με παράλληλη διατήρηση της τεχνογνωσίας.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία η διατροφή κάθε αγελάδας γαλακτοπαραγωγής ή κάθε εγκύου δαμαλίδας που προστίθεται στο κοπάδι λιγότερο από έναν μήνα πριν από την προβλεπόμενη ημερομηνία του τοκετού δεν πρέπει να περιλαμβάνει ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή ΓΤΟ κατά τον μήνα πριν από την άφιξή της. Στόχος είναι να διασφαλίζεται ότι η διατροφή τους πληροί τις εν λόγω απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος πριν από την έναρξη της γαλακτοπαραγωγής.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία δεν επιτρέπεται η μεταφορά και φιλοξενία των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε άλλες εκμεταλλεύσεις, προκειμένου να διασφαλίζεται η διαχείριση και η σίτιση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Προστίθεται ότι, σε περίπτωση μεταφοράς και φιλοξενίας δαμαλίδων σε άλλες εκμεταλλεύσεις, η διατροφή τους στην εκμετάλλευση υποδοχής δεν πρέπει να περιλαμβάνει ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή ΓΤΟ. Στόχος είναι να διασφαλίζεται ότι η διατροφή τους πληροί τις δύο αυτές απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος για ορισμένο χρονικό διάστημα πριν από την έναρξη της γαλακτοπαραγωγής.

Προστίθεται επίσης ότι η μέση ετήσια παραγωγή του κοπαδιού περιορίζεται σε 8 500 λίτρα παραδιδόμενου γάλακτος ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως. Στόχος είναι να περιοριστεί η απόδοση ανά ζώο, καθώς με τον τρόπο αυτόν μειώνεται η εξάρτηση από ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής και, συνεπώς, διασφαλίζεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή και, κατ' επέκταση, η ποιότητα του προϊόντος. Επιδιώκεται επίσης να διασφαλιστεί η καλή διαβίωση των ζώων, η οποία αποτελεί βασική προσδοκία των καταναλωτών, δεδομένου ότι η υπερπαραγωγικότητα είναι επιζήμια για την υγεία των ζώων. Το ανώτατο όριο είναι πολύ υψηλότερο από τον μέσο όρο που καταγράφεται στις εκμεταλλεύσεις της αλυσίδας εφοδιασμού της ΠΟΠ «Comté», καθώς σκοπός είναι η αποτροπή των παρεκκλίσεων [από τις συνήθεις πρακτικές].

Διαχείριση βοσκοτόπων και άλλων κτηνοτροφικών εκτάσεων

Η χορτολιβαδική έκταση που χρησιμοποιείται πραγματικά αυξάνεται από 1 σε 1,3 εκτάριο ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, ώστε να εξασφαλίζονται επαρκείς πόροι από άποψη ποσότητας και ποιότητας (μέσω πιο εκτατικής βόσκησης) και να ενισχυθεί η ανθεκτικότητα στους κλιματικούς κινδύνους. Διευκρινίζεται επίσης ότι η μέγιστη πυκνότητα βόσκησης σε δεδομένη εκμετάλλευση (η τιμή της οποίας παραμένει αμετάβλητη) υπολογίζεται με βάση το σύνολο των μονάδων ζωικού κεφαλαίου βοοειδών της εκμετάλλευσης.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία μια εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον 50 εκτάρια πραγματικής ή δυνητικής κτηνοτροφικής έκτασης ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής σε ακτίνα 1,5 km από τις συσκευές αρμέγματος, προκειμένου να διασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε υπαίθρια βοσκή και να περιορίζεται η εξάρτηση από τη μηχανοποίηση και τα ορυκτά καύσιμα.

Προστίθενται οι μέθοδοι υπολογισμού της ατομικής αναφοράς γαλακτοπαραγωγικής ικανότητας ανά έκταση εκμετάλλευσης, ώστε να ληφθούν υπόψη διάφορες περιστάσεις που δεν είχαν προσδιοριστεί προηγουμένως (νέες εκμεταλλεύσεις, κατάληψη ή απώλεια εκτάσεων γης, διοικητική αναπροσαρμογή).

Προστίθεται ορισμός του μόνιμου βοσκότοπου (φυσικός βοσκότοπος ή γη που δεν έχει οργωθεί για περισσότερο από πέντε έτη) και διευκρινίζεται ότι πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % της κτηνοτροφικής έκτασης της εκμετάλλευσης, προκειμένου να διασφαλίζεται η διατήρηση του μεγαλύτερου μέρους των βοσκοτόπων μακράς διάρκειας που προορίζονται για τη σίτιση του κοπαδιού.

Προστίθεται ότι η επισπορά χωρίς όργωμα βοσκοτόπων ηλικίας άνω των πέντε ετών που έχουν υποστεί ζημίες δεν θα θέσει σε κίνδυνο τον χαρακτηρισμό τους ως μόνιμων βοσκοτόπων, καθώς η πρακτική αυτή επιτρέπει την ενίσχυση της υφιστάμενης χλωρίδας χωρίς αρνητικές επιπτώσεις.

Προστίθεται ορισμός των προσωρινών βοσκοτόπων πολλαπλών ειδών, δηλαδή των εκτάσεων όπου τα είδη χόρτου (τουλάχιστον πέντε συμπληρωματικά πολυετή είδη χόρτου, συμπεριλαμβανομένων τριών αγρωστωδών και δύο ψυχανθών) έχουν σπαρθεί για λιγότερο από πέντε έτη. Αντικαθιστά τον προηγούμενο ορισμό (τρεις τύποι ειδών) και καθιστά δυνατή τη διάκρισή τους από άλλους βοσκοτόπους και κτηνοτροφικά φυτά. Η γεωγραφική περιοχή Comté, λόγω του ανάγλυφου και του κλίματός της, αποτελείται κυρίως από βοσκοτόπους, η ανθική ποικιλομορφία των οποίων συμβάλλει στον δεσμό μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής. Το μέγιστο ποσοστό άλλων βοσκοτόπων (λιγότερα από πέντε είδη) ή σχετικά παραγωγικών κτηνοτροφικών φυτών αυξάνεται από 15 % σε 20 % προκειμένου να ενισχυθεί η αυτονομία των εκμεταλλεύσεων, μεταξύ άλλων σε περίπτωση κλιματικών κινδύνων.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία τα φυτά που χρησιμοποιούνται σε εμβόλιμες καλλιέργειες πρέπει να είναι είδη κατάλληλα για βοσκή. Σκοπός των εν λόγω εμβόλιμων καλλιεργειών είναι να διασφαλιστεί η εδαφοκάλυψη κατά τη θερινή περίοδο, μετά τη συγκομιδή μιας καλλιέργειας σιτηρών και έως τη σπορά ενός λειμώνα ή της επόμενης καλλιέργειας σιτηρών. Η εδαφοκάλυψη περιορίζει τη διάβρωση, διασφαλίζει την απορρόφηση των θρεπτικών ουσιών και χρησιμεύει ως χλωρή λίπανση. Όταν διασφαλίζεται ότι οι εμβόλιμες καλλιέργειες είναι κατάλληλες για βοσκή, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως ζωοτροφές σε περίπτωση κλιματικών κινδύνων, με αποτέλεσμα να βελτιώνεται η ανθεκτικότητα της εκμετάλλευσης.

Όσον αφορά τις απαγορευμένες καλλιέργειες, το ακρωνύμιο «ΓΤΟ» αντικαθιστά τον όρο «διαγονιδιακά».

Λίπανση κτηνοτροφικών εκτάσεων ή δυνητικών κτηνοτροφικών εκτάσεων και διατήρηση του περιβάλλοντος

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία κάθε εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει επικαιροποιημένο σχέδιο διασποράς, ώστε κάθε κτηνοτρόφος να διαθέτει λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ευπάθεια των αγροτεμαχίων του.

Ο κατάλογος των ειδών κοπριάς που επιτρέπεται να διασπείρονται σε κτηνοτροφικές εκτάσεις ή σε δυνητικές κτηνοτροφικές εκτάσεις αποσαφηνίζεται με τον περιορισμό τους στα είδη κοπριάς που παράγονται σε εγκεκριμένες εκμεταλλεύσεις ή σε άλλες εκμεταλλεύσεις της γεωγραφικής περιοχής, υπό την προϋπόθεση ότι η κοπριά είναι λιπασματοποιημένη (με την εξαίρεση της υδαρούς κοπριάς). Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται η διασπορά κοπριάς από ζώα που τρέφονται με ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση, προκειμένου να διασφαλίζεται η συνέπεια με τις συνθήκες παραγωγής ζωοτροφών που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Για τον ίδιο λόγο, προστίθεται ότι από την 1η Ιανουαρίου 2031 και μετά επιτρέπεται η διασπορά μόνο κοπριάς από ζώα που τρέφονται χωρίς ΓΤΟ. Η ημερομηνία αυτή παρέχει στους επηρεαζόμενους παραγωγούς χρόνο για να προσαρμόσουν τα συστήματα σίτισης που εφαρμόζουν σ' αυτόν τον νέο περιορισμό.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία επιτρέπεται η διασπορά χωνευμάτων από μονάδες μεθανιοποίησης, υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται σε εκμεταλλεύσεις πιστοποιημένες για παραγωγή γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή της ΠΟΠ ή ότι ανήκουν συλλογικά σε τέτοιες εκμεταλλεύσεις ή ότι βρίσκονται σε εκμεταλλεύσεις εκτροφής χοίρων που σιτίζονται με ζωοτροφές χωρίς ΓΤΟ οι οποίες βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής και οι οποίες αναχρησιμοποιούν τον ορό γάλακτος των τυροκομικών μονάδων της ΠΟΠ.

Οι εισροές που χρησιμοποιούνται στους χωνευτήρες πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή και να αποτελούνται αποκλειστικά από:

— κοπριά από ζώα τα οποία τρέφονται με ζωοτροφές που δεν έχουν υποστεί ζύμωση, η οποία περιέχει τουλάχιστον το 60 % των εισροών σε τόνους (χωρίς ΓΤΟ από την 1η Ιανουαρίου 2031)·

— υγρά απόβλητα γαλακτοκομείου, ορό γάλακτος, γάλα, λιπαρά και ιλύ από σταθμούς καθαρισμού που πληρούν τις ανωτέρω προϋποθέσεις·

— υπολείμματα τροφίμων, υπό τον όρο ότι υποβάλλονται εκ των προτέρων σε συστηματική εξυγίανση· διαφορετικά, επιτρέπονται μόνο απόβλητα φυτικής προέλευσης·

— φυτά που δεν έχουν υποστεί ζύμωση: πράσινα απόβλητα, φυτικά απόβλητα, απόβλητα ζωοτροφών, ενδιάμεσες καλλιέργειες για ενεργειακούς σκοπούς.

Όλες αυτές οι διατάξεις σχετικά με τα χωνεύματα από τις μονάδες παραγωγής βιοαερίου καθιστούν δυνατή την εξασφάλιση σταθερών ροών υλικών εντός της εκμετάλλευσης και της αλυσίδας παραγωγής της ΠΟΠ και διασφαλίζουν ότι τα χωνεύματα αυτά δεν συνιστούν πηγή ρύπανσης των αγροτεμαχίων.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία, από την 1η Ιανουαρίου 2031, η μόνη εγκεκριμένη ιλύς μονάδας καθαρισμού είναι η ιλύς από μονάδες που επεξεργάζονται αποκλειστικά λύματα και πρώτες ύλες από εγκαταστάσεις μεταποίησης της ΠΟΠ. Μεταξύ άλλων, στόχος είναι να αποφευχθεί η επιμόλυνση από ανθρώπινα παθογόνα και χημικούς ρύπους και, παράλληλα, να κλείσει ο κύκλος των υλικών σύμφωνα με την αρχή της κυκλικής οικονομίας.

Προστίθεται ότι τα άλλα επιτρεπόμενα λιπάσματα, εκτός από τα πράσινα απόβλητα που παράγονται στην εκμετάλλευση, είναι τα εμπορικά λιπάσματα, τα ασβεστούχα και μαγνησιούχα βελτιωτικά εδάφους και η τέφρα καυστήρα ξύλου από τη γεωγραφική περιοχή, υπό την προϋπόθεση ότι η καλλιεργητική αξία και τα επίπεδα βαρέων μετάλλων καταγράφονται και παρακολουθούνται μία φορά ετησίως. Σκοπός της προσθήκης αυτής είναι να επισημοποιηθεί η υφιστάμενη πρακτική.

Η λίπανση των βοσκοτόπων με συνθετικό άζωτο μειώνεται από 50 σε 40 μονάδες ανά εκτάριο ετησίως και η συνολική λίπανση με άζωτο μειώνεται από 120 σε 100 μονάδες ανά εκτάριο ετησίως για κάθε αγροτεμάχιο —με εξαίρεση τα αγροτεμάχια που δέχονται μόνο στερεά λύματα (κομπόστ ή κοπριά), τα οποία μπορούν να δέχονται έως και 120 μονάδες αζώτου ανά εκτάριο ετησίως. Η διάταξη αυτή αποσκοπεί στον περιορισμό του κινδύνου έκπλυσης ή εξάτμισης αζώτου και της ρύπανσης των υδατικών συστημάτων στις καρστικές περιοχές της οροσειράς του Ιούρα, οι οποίες είναι ιδιαίτερα ευαίσθητες.

Διευκρινίζεται ότι, εάν τα λύματα υποβάλλονται σε επεξεργασία με τη χρήση διαχωριστή φάσεων, η υγρή φάση αντιμετωπίζεται ως υγρό απόβλητο και η στερεά φάση ως κοπριά ή κομπόστ.

Προστίθεται ότι ο μέγιστος αριθμός εφαρμογών αφορά την οργανική κοπριά, ώστε να αποφεύγεται κάθε ασάφεια κατά τη διενέργεια των ελέγχων.

Τέλος, κάθε λύμα πρέπει να αναλύεται ανά τριετία, με βάση την καλλιεργητική αξία, ώστε να εξασφαλίζονται συνεκτικές δοσολογίες εφαρμογής.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία δεν επιτρέπεται η διασπορά λιπασμάτων που είναι πλούσια σε άμεσα διαθέσιμο άζωτο (συνθετικά λιπάσματα, υγρά λύματα, κομπόστ από περιττώματα ορνίθων) έως ότου το άθροισμα των θετικών θερμοκρασιών από την 1η Ιανουαρίου φτάσει τους 200 °C για τον οικείο τομέα, δεδομένου ότι η ημερομηνία κατά την οποία επιτυγχάνεται αυτή η σωρευτική θερμοκρασία αναγνωρίζεται στη γεωπονία ως η ημερομηνία έναρξης της καλλιεργητικής περιόδου. Πριν από την ημερομηνία αυτή, τα λιπάσματα δεν απορροφώνται από τη βλάστηση και παραμένουν διαλυτά, με αποτέλεσμα να υπάρχει υψηλός κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Προστίθεται ότι δεν επιτρέπεται η διασπορά υγρής κοπριάς στο χιόνι και ότι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται υγρή κοπριά σε παγωμένο έδαφος, ώστε να αποφεύγεται η ρύπανση που θα μπορούσε να βλάψει το καρστικό οικοσύστημα της γεωγραφικής περιοχής.

Ο χρόνος μεταξύ της διασποράς της κοπριάς και της καλλιέργειας μιας κτηνοτροφικής έκτασης εκφράζεται σε ημέρες (30 ημέρες αντί για έναν μήνα στην περίπτωση της οργανικής κοπριάς, 21 ημέρες αντί για 3 εβδομάδες για τη συνθετική ανόργανη κοπριά), προκειμένου να διευκολυνθεί η κατανόηση του κανόνα κατά τη διενέργεια των ελέγχων. Προστίθεται επίσης ότι πρέπει να τηρείται περίοδος 30 ημερών μετά τη διέλευση πουλερικών από ένα αγροτεμάχιο. Στόχος είναι η αποφυγή της μόλυνσης.

Όσον αφορά τη διάταξη σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται κάθε επέμβαση κατά τον μήνα που προηγείται της συγκομιδής, διευκρινίζεται ότι η απαγόρευση αυτή ισχύει τόσο για τις δυνητικές κτηνοτροφικές εκτάσεις όσο και για τις εκτάσεις που χρησιμοποιούνται πραγματικά ως κτηνοτροφικές.

Προστίθεται ότι η χημική καταστροφή βοσκοτόπων από μη επιλεκτικό ζιζανιοκτόνο απαγορεύεται για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος και της υγείας, αλλά επιτρέπονται πρακτικές τοπικής καταπολέμησης με επιλεκτικά ζιζανιοκτόνα για την καταπολέμηση των ζιζανίων.

Ζωοτροφές για το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής

Για να αποσαφηνιστούν οι χρησιμοποιούμενοι όροι, ως «βασικό σιτηρέσιο» νοούνται όλα τα είδη κτηνοτροφικών φυτών και ως «συνολικό σιτηρέσιο» το βασικό σιτηρέσιο συν όλες τις συμπληρωματικές ζωοτροφές. Προστίθεται ότι τα ποσοστά αναφέρονται στην ξηρά ουσία.

Το ποσοστό των κτηνοτροφικών φυτών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή αυξάνεται από 70 % σε 80 % και προστίθεται ότι το 70 % των εν λόγω κτηνοτροφικών φυτών πρέπει να προέρχεται από την εκμετάλλευση. Η απαίτηση το 80 % των κτηνοτροφικών φυτών να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή επισημοποιεί τις πρακτικές που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και η απαίτηση το 70 % των κτηνοτροφικών φυτών να προέρχεται από την εκμετάλλευση συμβάλλει στη διατήρηση εκμεταλλεύσεων πολλαπλών χρήσεων των οποίων οι παραγωγοί διαθέτουν παραδοσιακή τεχνογνωσία που συνδέεται με την κτηνοτροφία και την παραγωγή κτηνοτροφικών φυτών.

Το ποσοστό κτηνοτροφικών φυτών από την περιοχή στη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής μειώνεται από 100 % σε 95 %, ενόψει πιθανών κλιματικών κινδύνων.

Προστίθεται ότι, κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης, οι στειρεύσασες αγελάδες παραμένουν στον βοσκότοπο για τουλάχιστον 15 ημέρες, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής διατροφή τους με χόρτο.

Προστίθεται ότι, σε περίπτωση που παρέχεται υπηρεσία αποξήρανσης από τρίτους, κάθε εκμετάλλευση ανακτά τα δικά της κτηνοτροφικά φυτά, τα οποία δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 % των κτηνοτροφικών φυτών της εκμετάλλευσης, προκειμένου να διατηρηθεί η τεχνογνωσία όσον αφορά την παραγωγή κτηνοτροφικών φυτών εντός της εκμετάλλευσης.

Όσον αφορά τη χορήγηση νωπής χορτονομής, προστίθεται ότι η πρακτική αυτή δεν επιτρέπεται πριν από την 1η Ιουνίου και ότι δεν πρέπει να εφαρμόζεται για περισσότερες από 75 ημέρες ετησίως. Η ομάδα θεωρεί ότι η πρακτική της χορήγησης νωπής χορτονομής, εάν επεκταθεί υπερβολικά, θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα τον περιορισμό της βόσκησης. Επιπλέον, δεν επιτρέπεται η χορήγηση θερισμένου χόρτου και χλωρού αραβοσίτου την ίδια ημέρα. Ο χλωρός αραβόσιτος πρέπει να παράγεται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση προκειμένου να διασφαλίζεται ότι η καλλιέργεια χλωρού αραβοσίτου — ιστορικά σπάνια στη γεωγραφική περιοχή— παραμένει περιορισμένη πρακτική.

Όσον αφορά τα κτηνοτροφικά τεύτλα, προστίθεται ότι πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή και να χορηγούνται μόνο κατά τη χειμερινή περίοδο, με ανώτατο όριο τα 3 kg ξηράς ουσίας ανά αγελάδα ημερησίως κατά τη διάρκεια της σχετικής περιόδου. Παρότι η ομάδα αναγνωρίζει ότι τα κτηνοτροφικά τεύτλα, όπως ο χλωρός αραβόσιτος, είναι συνηθισμένες, μη εξειδικευμένες και ελάχιστα διαδεδομένες καλλιέργειες οι οποίες, ωστόσο, χρησιμοποιούνται στην πράξη, θεωρεί ότι δεν θα πρέπει να υποκαθιστούν την ξηρή χορτονομή.

Όσον αφορά τα απαγορευμένα κτηνοτροφικά φυτά, διευκρινίζεται ότι οι απαγορεύσεις ισχύουν για όλα τα ζώα της εκμετάλλευσης. Ο κατάλογος των φυτών με δυσμενή επίδραση στη γεύση επεκτείνεται ώστε να ληφθούν υπόψη οι νέες εμπορικές προτάσεις· προστίθενται οι ραφανίδες (ομαδοποιημένες μαζί με άλλα φυτά της οικογένειας Brassica), τα αντίδια, τα εδώδιμα τεύτλα και τα ζαχαρότευτλα καθώς και οι πατάτες.

Ο κατάλογος των συμπληρωματικών ζωοτροφών που απαγορεύονται επεκτείνεται ώστε να ληφθούν υπόψη οι νέες εμπορικές προτάσεις: προστίθενται τα καθαρά σάκχαρα, οι ενεργές ή οι αδρανείς ζύμες, η μονοπροπυλενογλυκόλη και η μελάσα. Η ομάδα επιθυμεί να αποφευχθεί η προσθήκη τεχνητών ζωοτροφών στη διατροφή των ζώων, καθώς αυτό θα αντέβαινε στις παραδοσιακές πρακτικές και θα ήταν επιζήμιο για την ποιότητα του γάλακτος. Διευκρινίζεται επίσης ότι οι απαγορεύσεις αυτές ισχύουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους για όλα τα βοοειδή της εκμετάλλευσης.

Επιπλέον, επικαιροποιείται ο κατάλογος πρώτων υλών και άλλων συστατικών, με προτίμηση στις πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας, προκειμένου να διαφυλάσσεται η ποιότητα του γάλακτος: Προστίθενται: το κριθάρι (από την παραγωγή αμύλου, τη ζυθοποιία ή από αποστακτήρια), ο αραβόσιτος (από τη ζυθοποιία ή από αποστακτήρια), η όλυρα (από τη ζυθοποιία ή από αποστακτήρια),το σόργο, το κεχρί, ο φλοιός φαγόπυρου, τα καρύδια, η καμελίνη, το κανναβούρι και οι σπόροι κολοκύθας, το αφυδατωμένο χόρτο από τοπικούς βοσκοτόπους, τα αφυδατωμένα ψυχανθή (ολόκληρο το φυτό) και οι άργιλοι. Δεν επιτρέπονται οι ανόργανες ουσίες που αποτελούν πηγή μη πρωτεϊνικού αζώτου. Διαγράφονται οι πρώτες ύλες χαμηλής ποιότητας (φοινικέλαιο, το λάδι κοπρά και το έλαιο της κνήκου). Επικαιροποιείται επίσης ο κατάλογος των επιτρεπόμενων συστατικών για τα υποκατάστατα γάλακτος. Προστίθεται ότι οι εν λόγω συμπληρωματικές ζωοτροφές πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρό, στεγνό και αεριζόμενο χώρο.

Διευκρινίζεται ότι στις ζωοτροφές επιτρέπονται μόνο τα φυτά και οι συμπληρωματικές ζωοτροφές που προέρχονται από προϊόντα τα οποία δεν υπόκεινται στην απαίτηση επισήμανσης που προβλέπεται στους κανόνες για τους ΓΤΟ (γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς), αντί του όρου «διαγονιδιακά», όπως διατυπώνεται στην ισχύουσα έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος. Επιπλέον, απαγορεύονται οι πρώτες ύλες και τα συστατικά ΓΤΟ, είτε προέρχονται είτε παράγονται από ΓΤΟ.

Άρμεγμα, ποιότητα του γάλακτος και καλή διαβίωση των ζώων

Προστίθεται η απαίτηση η εκμετάλλευση να διαθέτει εξοπλισμό και χώρο αρμέγματος αποκλειστικά για το δικό της κοπάδι, ώστε να διασφαλίζεται η προέλευση του γάλακτος.

Για λόγους μεγαλύτερης σαφήνειας, τροποποιείται η διάταξη σχετικά με τα αρμεκτικά ρομπότ: απαγορεύεται η παρουσία (όχι η χρήση) αρμεκτικών ρομπότ στην εκμετάλλευση.

Απαλείφεται η διάταξη που απαγορεύει το άρμεγμα με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης, καθώς δεν είναι πλέον αναγκαία. Απαλείφεται επίσης η απαγόρευση της διανομής χορτονομής κατά το άρμεγμα, καθώς η χορτονομή θεωρείται πλέον πιθανή χρήσιμη πηγή ενοφθαλμισμού με χλωρίδα.

Απαλείφεται η απαίτηση καθαρισμού των θηλών πριν από το άρμεγμα και αντικαθίσταται από υποχρέωση επίτευξης αποτελέσματος: τα κύπελλα θηλής πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά. Προστίθεται επίσης ότι οι θηλές πρέπει να καθαρίζονται και τα κύπελλα θηλών να στερεώνονται με το χέρι. Σκοπός των διατάξεων αυτών είναι να διατήρηση της βακτηριακής χλωρίδας του γάλακτος· η προσεκτική ανθρώπινη επίβλεψη στο κρίσιμο αυτό στάδιο είναι επίσης σημαντική για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

Η διάταξη σχετικά με τον εξοπλισμό αρμέγματος αναδιατυπώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι ισχύει όχι μόνο για την αποθήκευση γάλακτος αλλά και για το στάδιο της μεταφοράς.

Η συχνότητα με την οποία πρέπει να αλλάζουν οι μάνικες άμελξης τροποποιείται ώστε να λαμβάνονται υπόψη διάφορα υλικά με διαφορετική διάρκεια ζωής. Διευκρινίζεται ότι ο έλεγχος της ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού αρμέγματος δεν αφορά μόνο τον σταθερό αλλά και τον κινητό εξοπλισμό, ότι θα πρέπει να διενεργείται κάθε χρόνο (και όχι κάθε δύο έτη) και ότι οι συνιστώμενες επισκευές θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός του επόμενου μήνα, προκειμένου να διασφαλίζεται η ορθή λειτουργία του συστήματος.

Η διάταξη των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τα επιτρεπόμενα απολυμαντικά προϊόντα σε περίπτωση ανάγκης συμπληρώνεται με επεξήγηση του τρόπου με τον οποίο πρέπει να ορίζονται οι εν λόγω περιστάσεις.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία πρέπει να εξασφαλίζεται η έξοδος των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε περιορισμένο ενσταβλισμό τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα όταν το επιτρέπουν οι συνθήκες, προκειμένου να διασφαλίζεται η καλή διαβίωση των ζώων.

Προϋποθέσεις για τη μεταποίηση του γάλακτος σε Comté

Προστίθενται για τις εκμεταλλεύσεις οι ακόλουθες απαιτήσεις: οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής δεν πρέπει να έχουν καταναλώσει ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή ΓΤΟ· το άρμεγμα πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί χωρίς απολυμαντικό για τουλάχιστον ένα έτος· τουλάχιστον ένα μέλος της εκμετάλλευσης πρέπει να είναι σε θέση να αποδείξει ότι διαθέτει πείρα τουλάχιστον ενός μήνα όσον αφορά το άρμεγμα, ενώ οι κανόνες λίπανσης που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να έχουν τηρηθεί για τουλάχιστον ένα έτος, προκειμένου να ληφθεί υπόψη η κατάσταση των κτηνοτρόφων πλην των γαλακτοπαραγωγών οι οποίοι ξεκινούν να δραστηριοποιούνται στον τομέα της γαλακτοπαραγωγής.

Συλλογή του γάλακτος

Προστίθεται η απαίτηση οι δεξαμενές, οι αντλίες και οι σωλήνες να έχουν κατασκευαστεί από ανοξείδωτο χάλυβα και διευκρινίζεται ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά πόσιμου νερού καθώς και γάλακτος και ορού γάλακτος.

Τα υλικά πρέπει να επιθεωρούνται κάθε χρόνο, με την υποχρέωση να πραγματοποιούνται τυχόν επισκευές εντός του επόμενου μήνα. Όλες αυτές οι διατάξεις αποσκοπούν στη διασφάλιση της ποιότητας του γάλακτος κατά το στάδιο της συλλογής.

Διευκρινίζονται οι όροι που ισχύουν για τις δεξαμενές συλλογής των τυροκομικών μονάδων σε περίπτωση απρόβλεπτων καταστάσεων που εμποδίζουν την παρασκευή του τυριού στις συνήθεις εγκαταστάσεις.

Τέλος, προστίθεται ότι, όταν συλλέγεται γάλα ακατάλληλο για την παραγωγή του Comté, τα διαμερίσματα πρέπει να επιτρέπουν τη μεταφορά του και τη λήψη δειγμάτων, με σκοπό τη διασφάλιση του αυστηρού διαχωρισμού του γάλακτος.

Μεταποίηση του γάλακτος

Προστίθεται ορισμός της «τυροκομικής μονάδας» και διευκρινίζεται ότι πρέπει να διαχωρίζεται από κάθε άλλη εγκατάσταση, από το σημείο παραλαβής του γάλακτος έως το στάδιο της μορφοποίησης, ώστε να διασφαλίζεται ο διαχωρισμός από τα άλλα προϊόντα έως το στάδιο της σήμανσης του τυριού. Προστίθεται εξαίρεση στον κανόνα σύμφωνα με τον οποίο μόνο το γάλα που είναι κατάλληλο για την παραγωγή του Comté επιτρέπεται να εισέρχεται στην τυροκομική μονάδα, η οποία επιτρέπει την είσοδο γάλακτος που διατηρείται σε διαφορετικό εύρος θερμοκρασιών τις ημέρες κατά τις οποίες δεν πραγματοποιείται παραγωγή Comté.

Προστίθεται ότι είναι υποχρεωτική η παρουσία προκαθορισμένου τυροκόμου κατά τη διαδικασία παραγωγής, από τη στιγμή που το γάλα φτάνει στον κάδο έως το στάδιο της μορφοποίησης. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να λαμβάνει τις αποφάσεις για να εγγυάται την τήρηση της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής, λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη τη μεταβλητή σύνθεση του γάλακτος. Προστίθεται επίσης ότι η αξιολόγηση της σύστασης του τυροπήγματος πρέπει να γίνεται με το χέρι και ότι καθορίζει την ταχύτητα και τη διάρκεια του σταδίου κοπής του τυροπήγματος και τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να διαχωριστεί από τον ορό γάλακτος και να μεταφερθεί στα καλούπια. Οι νέοι τυροκόμοι υποχρεούνται επίσης να παρακολουθούν κατάρτιση σχετικά με την αλυσίδα εφοδιασμού κατά το έτος πριν ή μετά την ανάληψη των καθηκόντων τους. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ότι διατηρείται η τεχνογνωσία και ότι όλα τα μέρη της αλυσίδας εφοδιασμού συμμετέχουν στη συλλογική προσπάθεια.

Προστίθεται ότι το παραγωγικό δυναμικό της τυροκομικής μονάδας καθορίζεται με βάση το παραγωγικό δυναμικό των εκμεταλλεύσεων που της παραδίδουν γάλα, το οποίο έχει καθοριστεί νωρίτερα με βάση την έκταση που διαθέτουν οι εκμεταλλεύσεις. Προστίθεται ότι η ποσοστιαία αύξηση του παραγωγικού δυναμικού των τυροκομικών μονάδων είναι αντιστρόφως ανάλογη προς το μέγεθός τους. Προστίθενται ειδικοί κανόνες για τις περιπτώσεις στις οποίες οι τυροκομικές μονάδες αρχίζουν να συνεργάζονται με [νέες] εκμεταλλεύσεις ή εκμεταλλεύσεις που έχουν πιστοποιηθεί πρόσφατα για την παραγωγή της ΠΟΠ (δεν ισχύει όριο), καθώς και για τις περιπτώσεις συγχώνευσης τυροκομικών μονάδων. Στόχος των μέτρων αυτών είναι η διατήρηση ενός στενά συνδεδεμένου δικτύου τυροκομικών μονάδων και, συνεπώς, η διασφάλιση της ποιότητας και της πολυμορφίας των γεύσεων του προϊόντος.

Προστίθεται ότι ο εξοπλισμός της τυροκομικής μονάδας πρέπει να περιλαμβάνει θάλαμο προωρίμασης και σύστημα μέτρησης της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της πίεσης. Για να αποσαφηνιστούν οι απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν οι τυροκομικές μονάδες, διευκρινίζεται επίσης ότι η χρήση πόσιμου νερού είναι υποχρεωτική για τον καθαρισμό και την έκπλυση όλου του εξοπλισμού. Η απαγόρευση της χρήσης κλειστών κάδων στην τυροκομία αντικαθίσταται από την απαίτηση χρήσης ανοικτών κάδων. Για τους ίδιους λόγους, διευκρινίζεται ότι τα μόνα προϊόντα που μπορούν να προστεθούν στο γάλα είναι η καλλιέργεια εκκίνησης και η πυτιά.

Προκειμένου να προσδιοριστεί ο τρόπος χρήσης τους, διευκρινίζεται ο όρος «μέσο γάλακτος» ως θρεπτικό μέσο για τις καλλιέργειες εκκίνησης, ώστε να επιτρέπεται ο ανεπεξέργαστος ή ο θερμισμένος ορός γάλακτος, ο αναθερμασμένος ορός γάλακτος (recuite) και το γάλα. Προστίθεται επίσης ότι ο συνολικός όγκος των διαφόρων καλλιεργειών εκκίνησης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,5 % του όγκου του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή. Τέλος, προστίθεται ότι οι καλλιέργειες εκκίνησης, τα θρεπτικά μέσα και η πυτιά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ΓΤΟ ή υποπροϊόντα ΓΤΟ, να μην προέρχονται από ΓΤΟ και να μην περιέχουν νανοϋλικά.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία η διήθηση του γάλακτος είναι υποχρεωτική πριν από την τοποθέτηση στον κάδο, ώστε να εξασφαλίζεται η συγκράτηση οποιουδήποτε στοιχείου μεγαλύτερου από 250 μm. Προστίθεται ότι ο χρόνος ωρίμασης αντιστοιχεί στο χρονικό διάστημα ανάμεσα στην έναρξη της πλήρωσης του κάδου και στην προσθήκη της πυτιάς και έχει ελάχιστη διάρκεια 40 λεπτά, και ότι ο ελάχιστος χρόνος ανάδευσης είναι 15 λεπτά, προκειμένου να ευνοείται η επαφή μεταξύ της πρώτης ύλης και του χάλκινου κάδου. Η θερμοκρασία θέρμανσης καθορίζεται στους 57 °C κατ' ανώτατο όριο, προκειμένου να διαφυλάσσεται η χλωρίδα του νωπού γάλακτος.

Προστίθεται ότι οι πλάκες καζεΐνης πρέπει να τοποθετούνται στη ράχη κάθε κεφαλιού κατά το στάδιο της μορφοποίησης. Διευκρινίζεται ότι σε περίπτωση αλάτισης με κόκκους, η αρχική αλάτιση πρέπει να γίνεται με το χέρι. Όσον αφορά την αλάτιση με εμβάπτιση, προστίθενται απαιτήσεις για τη θερμοκρασία, την πυκνότητα και τον ρυθμό ανανέωσης της άλμης. Το μέγιστο χρονικό όριο για την ανάπτυξη επιφανειακής μικροβιακής χλωρίδας στη δεύτερη πλευρά του τυριού αυξάνεται από 36 σε 60 ώρες. Το όριο αυτό για την πρώτη πλευρά παραμένει αμετάβλητο στις 36 ώρες. Πρόκειται για συντακτική τροποποίηση των δύο επιτρεπόμενων μεθόδων αλάτισης.

Προστίθεται ότι η μέγιστη προθεσμία για την τοποθέτηση του κεφαλιού σε σανίδα ερυθρελάτης είναι η 4η ημέρα μετά την ημερομηνία παραγωγής του και ότι τα κεφάλια πρέπει να μεταφέρονται σε πιστοποιημένη εγκατάσταση ωρίμασης το αργότερο έως την 50ή ημέρα· στο χρονικό αυτό σημείο το βάρος των τυριών κυμαίνεται από 35 kg έως 45 kg.

Ωρίμαση

Προστίθεται ορισμός για το ωριμαντήριο, ο οποίος διευκρινίζει ότι πρέπει να περιλαμβάνει έναν χώρο για την παραλαβή και ζύγιση των τυριών, τρεις χωριστούς θαλάμους ώστε να διασφαλίζεται η ταυτόχρονη εκτέλεση των τριών σταδίων καθώς και χώρο προετοιμασίας των τυριών προς πώληση.

Προστίθεται ότι, κατά το στάδιο της διαλογής των τυριών, είναι υποχρεωτική η παρουσία προκαθορισμένου υπευθύνου διαλογής. Το πρόσωπο αυτό πρέπει επίσης να αποφασίζει πότε θα λήξει το στάδιο της ωρίμασης, προκειμένου να διασφαλίζεται η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής. Οι νέοι υπεύθυνοι διαλογής υποχρεούνται επίσης να παρακολουθούν κατάρτιση σχετικά με την αλυσίδα εφοδιασμού εντός ενός έτους από την ανάληψη των καθηκόντων τους. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ότι διατηρείται η τεχνογνωσία και ότι όλα τα μέρη της αλυσίδας εφοδιασμού συμμετέχουν στη συλλογική προσπάθεια.

Προστίθεται ότι το ωριμαντήριο πρέπει να είναι εξοπλισμένο με σύστημα ρύθμισης της θερμοκρασίας και της υγρασίας καθώς και με θερμόμετρο. Για να αποσαφηνιστούν οι απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν τα ωριμαντήρια, διευκρινίζεται επίσης ότι η χρήση πόσιμου νερού είναι υποχρεωτική για τον καθαρισμό των σανίδων. Επιπρόσθετα, προστίθεται ότι το διάλυμα επάλειψης πρέπει να διατηρείται σε μέγιστη θερμοκρασία 13 °C και ότι η χλωρίδα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ΓΤΟ. Το ίδιο ισχύει και για τα θρεπτικά μέσα, τα οποία πρέπει επίσης να είναι απαλλαγμένα από νανοϋλικά.

Επιπλέον, προστίθεται εξαίρεση στον κανόνα σύμφωνα με τον οποίο μόνο τα τυριά «Comté επιτρέπεται να εισέρχονται στο ωριμαντήριο, όπου διευκρινίζεται ότι γίνονται αποδεκτά τα τυριά με ψημένη συμπιεσμένη μάζα που φέρουν σήματα ποιότητας. Προστίθεται ότι οι παρτίδες τυριών πρέπει να υποβάλλονται σε τρεις διαδοχικές διαδικασίες: προωρίμαση (η οποία ξεκινά στην τυροκομική μονάδα) μέχρι τουλάχιστον την 21η ημέρα μετά την παραγωγή, ζύμωση και ωρίμαση, με καθορισμό των συνθηκών θερμοκρασίας για καθεμία από τις διαδικασίες αυτές. Διευκρινίζεται ότι η ελάχιστη συνολική βαθμολογία και η ελάχιστη βαθμολογία γεύσης ισχύουν κυρίως για τα τυριά σε κεφάλια ή σε μερίδες. Υπάρχει και δεύτερη κλίμακα, για την οποία έχουν προστεθεί οι ελάχιστες βαθμολογίες, η οποία πρέπει να χρησιμοποιείται για το τριμμένο τυρί, μετά την αρχική ταξινόμηση των τυριών.

Προστίθεται ότι, στο τέλος της διαδικασίας ωρίμασης, πρέπει να τοποθετείται στο κεφάλι του τυριού ετικέτα (ή περιτύλιγμα), ώστε να είναι δυνατή η ταυτοποίηση του προϊόντος, αλλά ότι η εν λόγω ετικέτα και η ταινία συμπληρωματικής επισήμανσης είναι προαιρετικές όταν τα κεφάλια πωλούνται μεταξύ πιστοποιημένων επιχειρήσεων ή όταν προορίζονται για προσυσκευασία ή πρόσθετη μεταποίηση.

Τεμαχισμός σε μερίδες και συσκευασία

Προστίθεται ορισμός της «μονάδας τεμαχισμού σε μερίδες και συσκευασίας», ο οποίος διευκρινίζει ότι στην εν λόγω μονάδα δεν εκτελείται μόνο το στάδιο της προσυσκευασίας, αλλά και ο τεμαχισμός σε μερίδες προς πώληση στις επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν το τυρί χωρίς μεταποίηση.

Εισάγεται προσθήκη σύμφωνα με την οποία, κατά τις εργασίες τεμαχισμού σε μερίδες και προσυσκευασίας, είναι υποχρεωτική η παρουσία προκαθορισμένου επόπτη της γραμμής παραγωγής, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα του τυριού στα στάδια αυτά. Οι νέοι επόπτες της γραμμής παραγωγής υποχρεούνται επίσης να παρακολουθούν κατάρτιση σχετικά με την αλυσίδα εφοδιασμού εντός ενός έτους από την ανάληψη των καθηκόντων τους. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ότι διατηρείται η τεχνογνωσία και ότι όλα τα μέρη της αλυσίδας εφοδιασμού συμμετέχουν στη συλλογική προσπάθεια.

Το μέγιστο διάστημα μετά το οποίο μπορούν τα κεφάλια να τεμαχιστούν σε μερίδες παρατείνεται από 15 ημέρες σε έναν μήνα, καθώς έτσι διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος. Τέλος, εισάγεται προσθήκη που καθορίζει τους όρους επεξεργασίας των υπολειμμάτων, την υποχρέωση διατήρησης του τριμμένου Comté σε αδρανές αέριο και την απαγόρευση οποιασδήποτε προσθήκης στις προσυσκευασμένες μερίδες, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα.

Στο ενιαίο έγγραφο, απαλείφεται η περίοδος σύμφωνα με την οποία επιτρεπόταν ο τεμαχισμός σε μερίδες και το τρίψιμο εκτός της περιοχής, καθώς αυτή δεν είναι αναγκαία.

☑Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Λεπτομερή στοιχεία από τα οποία επιβεβαιώνεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Παρότι τροποποιείται η διατύπωση της ενότητας αυτής, δεν μεταβάλλεται ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

Προστίθενται στο ενιαίο έγγραφο τα επίπεδα περιεκτικότητας του τυριού σε ξηρά ουσία και αλάτι, καθώς συμβάλλουν στην επεξήγηση ορισμένων χαρακτηριστικών του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στους οργανισμούς ελέγχου

Περιγραφή

Τα στοιχεία επικοινωνίας των οργανισμών ελέγχου επικαιροποιούνται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Περιγραφή

Όσον αφορά τις υποχρεωτικές ενδείξεις, προστίθεται ότι αυτές ισχύουν για όλες τις μορφές παρουσίασης του «Comté». Προστίθεται επίσης ότι η ονομασία και το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο στην επισήμανση, για σκοπούς ενημέρωσης των πελατών.

Επιπλέον, πρέπει να αναγράφεται η θερμοκρασία αποθήκευσης του τυριού, δηλαδή μεταξύ 4 °C και 8 °C, καθώς αυτές είναι οι θερμοκρασίες που τηρούν οι επιχειρήσεις που διαθέτουν το τυρί στην αγορά.

Διευκρινίζεται ότι οι ταινίες συμπληρωματικής επισήμανσης πρέπει επίσης να φέρουν το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τον λογότυπο της ομάδας. Επιπρόσθετα, στα κεφάλια του τυριού πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα το όνομα και η διεύθυνση της επιχείρησης ωρίμασης (η οποία πρέπει να βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής), ενώ οι ταινίες αυτές πρέπει να παραμένουν στο τυρί έως το στάδιο της παρουσίασης στον καταναλωτή.

Διευκρινίζεται ότι στις προσυσκευασμένες μερίδες πρέπει να αναγράφεται, εκτός από το όνομα και τον λογότυπο της ομάδας στην εμπρόσθια όψη της συσκευασίας, το όνομα και η διεύθυνση του πιστοποιημένου φορέα εκμετάλλευσης κατά την έννοια του άρθρου 37 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Όσον αφορά τις μη υποχρεωτικές ενδείξεις, προστίθεται ότι δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή της περιόδου ωρίμασης. Ωστόσο, σε περίπτωση αναγραφής της, πρέπει να αναφέρεται ο ελάχιστος αριθμός μηνών παραμονής του τυριού σε θάλαμο ωρίμασης πιστοποιημένο για την παρασκευή τυριών Comté και να δηλώνεται ότι η ηλικία του τυριού αντιστοιχεί στην ημερομηνία διάθεσης στην αγορά από την τελευταία επιχείρηση της αλυσίδας εφοδιασμού.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Τα κύρια σημεία ελέγχου επικαιροποιούνται με βάση τις αλλαγές στις συνθήκες παραγωγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Comté»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Comté»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 — τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Comté» είναι τυρί που παράγεται αποκλειστικά από πλήρες αγελαδινό γάλα το οποίο χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο. Πρόκειται για τυρί με συμπιεσμένη ψημένη μάζα, αλατισμένη στην επιφάνεια ή σε άλμη. Όταν το προϊόν διατίθεται στην κατανάλωση, μετά από τουλάχιστον 120 ημέρες ωρίμασης, η μάζα του τυριού έχει χρώμα υπόλευκο έως κίτρινο και φέρει συνήθως «οπές» με μέγεθος που μπορεί να φτάσει το μέγεθος μικρού κερασιού.

Τα μόνα συστατικά που επιτρέπονται για την παραγωγή του Comté είναι το γάλα, οι καλλιέργειες εκκίνησης, η πυτιά και το αλάτι.

Το «Comté» περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια και το πολύ 54 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση, ενώ η ξηρά ουσία πρέπει να ζυγίζει τουλάχιστον 62 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού. Η περιεκτικότητα σε αλάτι δεν είναι μικρότερη από 0,6 γραμμάρια χλωριούχου νατρίου ανά 100 γραμμάρια τυριού. Η υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους του τυριού δεν υπερβαίνει το 54 %.

Πρωτεόλυση: Η ωρίμαση πραγματοποιείται κατά τρόπο ώστε να επιτυγχάνεται κρούστα με επίχρισμα και επίπεδο πρωτεόλυσης, μετρούμενο με δείκτη ελάχιστης ωριμότητας, ίσο ή μεγαλύτερο από 850 μικρογραμμομόρια γλυκίνης ανά γραμμάριο στερεού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες, υπολογιζόμενο είτε με τη μέθοδο του 2,4,6-τρινιτροβενζολο-σουλφονικού οξέος (TNBS) ή με τη μέθοδο της φασματοσκοπίας υπερύθρου.

Το «Comté» παρουσιάζεται σε μορφή κεφαλιού, βάρους 32 έως 45 χιλιόγραμμων, διαμέτρου 55 έως 75 εκατοστόμετρων και με ράχη ευθεία ή ελαφρώς κυρτή ύψους 8 έως 13 εκατοστόμετρων. Η κρούστα του είναι επιχρισμένη, συμπαγής και αδρή, χρώματος κίτρινου της ώχρας έως καστανού. Το πάχος στο κέντρο του κεφαλιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το γινόμενο του ύψους της ράχης επί τον συντελεστή 1,4.

Το «Comté» μπορεί επίσης να παρουσιάζεται σε συσκευασμένες μερίδες ή τριμμένο, ή σε οποιαδήποτε άλλη μορφή τεμαχίων. Παρουσιάζεται πάντοτε στον καταναλωτή σε νωπή μορφή και σε θετική θερμοκρασία.

Η γεύση του «Comté» είναι σύνθετη. Παρόλο που τα γενικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι τα ίδια για όλα τα κεφάλια, με φρουτώδεις και γαλακτώδεις νότες καθώς και νότες καβουρδίσματος, δεν υπάρχουν δύο πανομοιότυπα κεφάλια «Comté». Έξι μεγάλες κατηγορίες αρωμάτων έχουν εντοπιστεί στο «Comté» (φρουτώδες, γαλακτώδες, φρυγμένο, φυτικό, ζωικό, καρυκευμένο), οι οποίες περιλαμβάνουν περισσότερες από 90 νότες.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Δεδομένων των περιορισμών που επιβάλλονται στη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, περίπου το 65 % της ετήσιας πρόσληψης ξηράς ουσίας προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Λόγω του αναγλύφου και του κλίματος της γεωγραφικής περιοχής, δεν είναι τεχνικά εφικτό να παράγονται εκεί όλες οι συμπληρωματικές ζωοτροφές. Για την καλύτερη προσαρμογή στους κλιματικούς κινδύνους, το 5 % της χορτονομής που καταναλώνουν οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής μπορεί να προέρχεται εκτός της περιοχής.

Δεδομένου ότι το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται σε μεγάλο βαθμό από τη γεωγραφική περιοχή και οι συμπληρωματικές ζωοτροφές είναι αυστηρά περιορισμένες, είναι περιορισμένος και ο αντίκτυπος αυτών των εξωτερικών παραγόντων στα χαρακτηριστικά που οφείλονται κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ο στενός δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος μέσω της χορήγησης ζωοτροφών που είναι χαρακτηριστικές της γεωγραφικής περιοχής, οι συμπληρωματικές ζωοτροφές περιορίζονται στα 1 800 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως και τουλάχιστον το 95 % της χορτονομής που καταναλώνουν οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από την γεωγραφική περιοχή.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Σε περίπτωση προσυσκευασίας, ο τεμαχισμός σε μερίδες και/ή το τρίψιμο πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στους κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση του «Comté» πρέπει να περιλαμβάνει στο ίδιο οπτικό πεδίο, σε οποιαδήποτε μορφή παρουσίασης:

— την ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης και προαιρετικά την ένδειξη «Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης».

Σε κάθε κεφάλι πρέπει να τοποθετείται:

— ταινία συμπληρωματικής επισήμανσης χρώματος καφέ ή πράσινου που φέρει τον λογότυπο «Comté clochettes» (καταχωρισμένο εμπορικό σήμα) [καμπανάκια]. Στις ταινίες αυτές πρέπει επίσης να αναγράφεται το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

— ετικέτα κεφαλιού στην οποία αναγράφονται σαφώς το όνομα και η διεύθυνση της επιχείρησης ωρίμασης (η οποία πρέπει να βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής).

Η ετικέτα ή οι ταινίες συμπληρωματικής επισήμανσης δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να αφαιρούνται ούτε πριν ούτε κατά το στάδιο της παρουσίασης στον τελικό καταναλωτή.

Στην επισήμανση κάθε προσυσκευασμένης μερίδας ατομικής κατανάλωσης πρέπει να αναγράφονται:

— η ονομασία «Comté» και ο λογότυπος «Comté clochettes» (καμπανάκια) σε πράσινο χρώμα στην εμπρόσθια όψη της συσκευασίας·

— το όνομα και η διεύθυνση του φορέα εκμετάλλευσης κατά την έννοια του άρθρου 37 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η θερμοκρασία αποθήκευσης του προϊόντος πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση ως εξής: Φυλάσσεται σε θερμοκρασία μεταξύ 4 °C και 8 °C.

Μη υποχρεωτικές ενδείξεις

Η αναγραφή της περιόδου ωρίμασης δεν είναι υποχρεωτική. Σε περίπτωση αναγραφής της, πρέπει να αναφέρεται ως ο ελάχιστος αριθμός μηνών παραμονής του τυριού σε θάλαμο ωρίμασης πιστοποιημένο για την παρασκευή Comté.

Ως εκ τούτου, η ηλικία του τυριού αντιστοιχεί στην ημερομηνία κατά την οποία διατίθεται στην αγορά από την τελευταία επιχείρηση στην αλυσίδα εφοδιασμού. Το στοιχείο αυτό δεν μπορεί να διατυπωθεί διαφορετικά ούτε να τροποποιηθεί. Η ένδειξη «ωρίμαση από» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για πιστοποιημένες επιχειρήσεις ωρίμασης που βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Comté».

Πληροφορίες που απαγορεύονται

Απαγορεύεται να συνοδεύεται η συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη στην επισήμανση του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια ή στα εμπορικά έγγραφα της ΠΟΠ, πλην του εμπορικού ή βιομηχανικού σήματος.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα στάδια της παραγωγής γάλακτος, της τυροκομίας και της ωρίμασης, του τεμαχισμού σε μερίδες και του τριψίματος (μόνο σε περίπτωση προσυσκευασίας) πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που εγκρίθηκε από το Εθνικό

Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής που πραγματοποιήθηκε στις 11 Δεκεμβρίου 1997. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

Νομός Ain (155 δήμοι)

Το σύνολο του νομού, με εξαίρεση:

— τα καντόνια Attignat, Bourg-en-Bresse (στο σύνολό του), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: όλοι οι δήμοι.

— Στο καντόνι Ambérieu-en-Bugey: οι δήμοι Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens.

— Στο καντόνι Ceyzériat: οι δήμοι Certines, Chalamont, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Crans, Dompierre-sur-Veyle, La Tranclière, Le Plantay, Lent, Montagnat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Just, Saint-Nizier-le-Désert, Servas, Versailleux, Villette-sur-Ain.

— Στο καντόνι Gex: οι δήμοι Sauverny και Versonnex.

— Στο καντόνι Lagnieu: οι δήμοι Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon.

— Στο καντόνι Plateau d'Hauteville: ο δήμος Artémix.

— Στο καντόνι Pont-d'Ain: οι δήμοι Priay, Varambon.

— Στο καντόνι Saint-Etienne-du-Bois: οι δήμοι Beaupont, Cormoz, Marboz.

— Στο καντόνι Thoiry: οι δήμοι Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Νομός Doubs (465 δήμοι)

Το σύνολο του νομού, με εξαίρεση:

— τα καντόνια Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: όλοι οι δήμοι.

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

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

— Στο καντόνι Maîche: οι δήμοι Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay.

— Στο καντόνι Valentigney: οι δήμοι Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Νομός Jura (483 δήμοι)

Όλο το τμήμα με εξαίρεση τις κοινότητες Annoire, Aumur, Champdivers, Path, Longwy-on-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Νομός Saône-et-Loire (13 δήμοι)

Ολόκληροι οι δήμοι:

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

Νομός Haute-Savoie (1 δήμος)

Μόνο τμήματα του δήμου:

Challonges [μόνο τα αγροτεμάχια αριθ. 1538 (πρώην 562) και 563 (εν μέρει) του τμήματος A (φύλλο 6)].

Τα χαρτογραφικά έγγραφα που απεικονίζουν τη γεωγραφική περιοχή διατίθενται στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή είναι το ιουράσιο τόξο, ένα σύνολο ασβεστολιθικών οροπεδίων, καθώς και η προέκτασή του σε μικρό τμήμα της όμορης πεδινής έκτασης.

Οι σχετικές γεωργικές περιοχές χαρακτηρίζονται από την ένδεια των εδαφών τους και έντονο ανάγλυφο, καθώς και από την ασβεστολιθική και μολασική σύσταση του γεωλογικού υποστρώματος.

Το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από κλίμα ταυτόχρονα ηπειρωτικό και ψυχρό, με μεγάλες διαφορές μεταξύ εποχών, με βροχοπτώσεις οι οποίες, αν και κατανεμημένες σε όλη τη διάρκεια του έτους, είναι σημαντικές το καλοκαίρι, καθώς και χαμηλή μέση ετήσια θερμοκρασία και υψηλό αριθμό ημερών παγετού.

Πρόκειται για ορεινό ή ημιορεινό περιβάλλον με πολλές βροχοπτώσεις. Το ύψος αυτών των βροχοπτώσεων είναι μεγάλο ακόμη και σε χαμηλό υψόμετρο και αυξάνεται προς το εσωτερικό της οροσειράς. Η εποχιακή κατανομή χαρακτηρίζεται εν γένει από την απουσία ξηρής εποχής.

Η περιοχή αυτή καλύπτεται είτε από δάση, ερυθρελάτης κατά το ήμισυ, είτε από βοσκοτόπους. Οι ιδιαίτερες γεωκλιματικές συνθήκες της περιοχής (ισχυρές βροχοπτώσεις χωρίς θερινή ξηρασία,...) είναι πολύ ευνοϊκές για την παραγωγή χόρτου υψηλής ποιότητας. Επιτρέπουν την ανάπτυξη φυσικών λειμώνων με μεγάλο ανθολογικό πλούτο (ιδίως σε δικοτυλήδονα) και ιδιαίτερη, κυρίως ασβεστόφιλη, χλωρίδα.

Ωστόσο, τα στοιχεία αυτά ενδέχεται να μεταβληθούν λόγω της συνεχιζόμενης κλιματικής αλλαγής, ενώ δεν αποκλείεται πλέον το ενδεχόμενο περιόδων ξηρασίας σε οποιαδήποτε εποχή.

Στην περιοχή αυτή, που ευνοεί τη βόσκηση, προτιμάται αυτός ο τρόπος εκτροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εφόσον το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, η φέρουσα ικανότητα του εδάφους και η παρουσία χόρτου. Οι κτηνοτρόφοι επέλεξαν τη φυλή Montbéliarde, προσαρμοσμένη στις συνθήκες του περιβάλλοντος, που αντιπροσωπεύει το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στη γεωγραφική περιοχή. Η εκτατική καλλιέργεια των λειμώνων διαφυλάσσεται (περιορισμοί όσον αφορά την πυκνότητα βόσκησης, το άζωτο, τα συμπυκνώματα,...). Η γεωγραφική περιοχή διαθέτει εξάλλου ιδιαίτερη «τυροκομική παράδοση». Καθώς αυτή στηρίχθηκε στη συγκέντρωση γάλακτος πολλών παραγωγών για την παραγωγή τυριού μεγάλου μεγέθους, δημιουργήθηκαν έντονοι δεσμοί αλληλεγγύης και κανόνες κοινής ζωής.

Πράγματι, από τον 13ο αιώνα, οι αγρότες της περιοχής ενώθηκαν για να συγκεντρώνουν καθημερινά το γάλα των κοπαδιών τους ώστε να παράγουν κεφάλια τυριού μεγάλων διαστάσεων. Ακόμα και σήμερα, οι γαλακτοπαραγωγοί είναι στη μεγάλη τους πλειονότητα οργανωμένοι σε συνεταιρισμούς και συγκεντρώνουν το γάλα τους σε μονάδα μεταποίησης επονομαζόμενη «fruitière», την τοπική τυροκομική μονάδα.

Οι παραδοσιακές πρακτικές παρασκευής αυτού του τυριού έχουν διατηρηθεί έως σήμερα τόσο σε επίπεδο κτηνοτροφίας, με τη χρήση ειδικού συστήματος διαχείρισης των βοσκοτόπων και ξήρανσης του κομμένου χόρτου, όσο και παραγωγής, με τον προσεκτικό προσδιορισμό της κατάλληλης χρονικής στιγμής για τον τεμαχισμό του τυροπήγματος, την ανάδευση και τη θέρμανσή του, την αφαίρεσή του από τον κάδο και τη συμπίεσή του και κατόπιν την αλάτιση, την προωρίμαση και την ωρίμαση του τυριού.

Το «Comté» είναι τυρί που παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό γάλα. Έχει ψημένη συμπιεσμένη μάζα και σχήμα μεγάλου κεφαλιού διαμέτρου 55 έως 75 cm. Ωριμάζει για μεγάλο χρονικό διάστημα και, ως εκ τούτου, είναι τυρί μακράς διατήρησης. Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 62 γραμμάρια ξηράς ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού και η υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 54 %.

Η περιεκτικότητα σε αλάτι δεν είναι μικρότερη από 0,6 γραμμάρια χλωριούχου νατρίου ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Η γεύση του «Comté» είναι σύνθετη. Παρόλο που το γενικό αισθητηριακό φάσμα είναι το ίδιο για όλα τα κεφάλια «Comté», είναι βέβαιο ότι δεν υπάρχουν δύο πανομοιότυπα κεφάλια. Έχουν εντοπιστεί έξι μεγάλες κατηγορίες αρωμάτων (φρουτώδες, γαλακτώδες, φρυγμένο, φυτικό, ζωικό, καρυκευμένο), οι οποίες περιλαμβάνουν περισσότερες από 90 νότες.

Σε αυτό το αντίξοο περιβάλλον, όπου οι εκτάσεις καλύπτονται είτε από δάσος ή από βοσκότοπους, και επομένως ήταν αδύνατο να αναπτυχθούν άλλοι πόροι, τα μεγάλα σκληρά τυριά επιβλήθηκαν. Για τους κατοίκους της περιοχής, η παραγωγή τυριού διατήρησης ήταν ο μόνος τρόπος μεταποίησης της άφθονης θερινής γαλακτοπαραγωγής, ώστε να παράγεται ένα τρόφιμο προς διατήρηση, ικανό να αντέχει τη μακρά περίοδο του χειμώνα. Συνεπώς, οι κτηνοτρόφοι της περιοχής επέλεξαν μια φυλή αγελάδων ιδιαιτέρως προσαρμοσμένη στις συνθήκες της και στην παραγωγή του συγκεκριμένου τυριού. Το γάλα πολλών παραγωγών συγκεντρωνόταν στις «fruitières» για την παραγωγή τυριών μεγάλου μεγέθους και μεγάλης διάρκειας διατήρησης, χαρακτηριστικά που επέτρεπαν την αξιοποίηση του πλούτου του περιβάλλοντος αυτού και εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Η επιλογή της ψημένης μάζας ευνοήθηκε από την παρουσία άφθονων καυσόξυλων στην περιοχή.

Η έκφραση των χαρακτηριστικών των λειμώνων στη γεύση των τυριών εντείνεται χάρη στην εξειδικευμένη τεχνογνωσία των τυροκόμων σε όλα τα στάδια της παρασκευής του προϊόντος.

Κατ' αρχάς, ο μεγάλος φυσικός πλούτος που συνδέεται με το φυσικό περιβάλλον της γεωγραφικής περιοχή, είναι πολύ ευνοϊκός για την ανάπτυξη αρωματικών ουσιών στα τυριά. Η ποικιλότητα αυτή διαφυλάσσεται χάρη στην εκτατική εκμετάλλευση των λειμώνων από τους κτηνοτρόφους. Αυτή η στενή σχέση μεταξύ ανθικής ποικιλομορφίας και αρωματικού πλούτου του «Comté» αποδείχθηκε και από δύο επιστημονικές μελέτες του 1994. Σε επίπεδο παρασκευής, ο περιορισμός της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες επιτρέπει την αποφυγή των γεύσεων της λιπόλυσης και ενισχύει τα χαρακτηριστικά αρώματα του «Comté». Το ελάχιστο στερεό υπόλειμμα και η μέγιστη υγρασία επί του τυριού χωρίς λίπος καθιστούν δυνατό τον περιορισμό της περίσσειας νερού στο τυρί και ευνοούν την έκφραση των αρωμάτων. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλάτι επιτρέπει επίσης την καλύτερη έκφραση των αρωμάτων.

Η υποχρέωση χρήσης ανοικτών δεξαμενών επιτρέπει τη διατήρηση των τυροκομικών δεξιοτήτων, όπως ο έλεγχος της χρονικής στιγμής για τον τεμαχισμό του τυροπήγματος ή την αφαίρεσή του από τον κάδο. Τέλος, ο τεχνίτης τυροκόμος που ασχολείται με την ωρίμαση χρησιμοποιεί όλη την τεχνογνωσία του προσαρμόζοντας με λεπτούς χειρισμούς τις συνθήκες ωρίμασης κάθε παρτίδας. Η έκφραση των αρωμάτων του τυριού, που καθίσταται δυνατή χάρη στους φυσικούς παράγοντες μέσω του χόρτου και του μικροβιακού οικοσυστήματος, ολοκληρώνεται μόνο μετά από μακρόχρονη ωρίμαση σε σανίδες ερυθρελάτης, που είναι ιδιαιτέρως κατάλληλες για την ωρίμαση του «Comté». Η παραγωγή του «Comté» επιτρέπει τη διατήρηση παραδοσιακών γεωργικών δραστηριοτήτων και συμβάλλει σημαντικά στην ισορροπία της τοπικής οικονομίας.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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