C/2026/2773

13.5.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2773)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Comté»

Número de referencia UE: PDO-FR-0116-AM01 de 16.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Comté»

2. Tipo de indicación geográfica

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Organización

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la DOP «Comté» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no supone un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Servicio competente del Estado miembro:

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Agrupación solicitante:

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Tipo de producto

Descripción

Se elimina del pliego de condiciones el apartado relativo al tipo de producto, antiguamente definido por su clase.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del producto

Descripción

Se introduce una disposición para sustituir el requisito de que el queso tuviera ojos por una declaración en la que se indique que «puede tener» ojos, a fin de reflejar mejor la realidad del producto en el mercado actual.

También se incluye una lista de los únicos ingredientes autorizados (leche, fermentos, cuajo y sal), ya que estos constituyen una seña distintiva de la identidad del producto.

Algunas disposiciones incluidas anteriormente en el apartado «Método de producción» se trasladan a este apartado, ya que se trata de un apartado más adecuado para ellas: es decir, la necesidad de una corteza remelosa y el índice mínimo de madurez. Dado que la metodología para evaluar este índice ha cambiado, se actualizan los valores objetivo, pero sin ningún cambio sustancial: el índice de madurez mínimo (IM) debe ser superior o igual a 850 micromoles de glicina por gramo de materia seca no grasa, calculado utilizando el método del ácido TNBS (ácido 2,4,6-trinitrobenceno sulfónico) o el método instrumental infrarrojo.

El color de la corteza pasa de «amarillo dorado» a «amarillo ocre», lo que se ajusta más al aspecto real del producto.

Por último, se especifica que se permiten todos los estilos de corte, así como los autorizados hasta la fecha, siempre que el queso se mantenga en su estado bruto y a una temperatura positiva.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Definición de la zona geográfica

Descripción

Se añade la fecha de aprobación de la zona geográfica, junto con la lista de municipios ubicados en esta, actualizada de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2024 (sin modificación de la zona geográfica). Por último, se aclara que los mapas de la zona geográfica están disponibles en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

Se introduce la información a incluir en los distintos informes obligatorios.

Se actualizan los requisitos de notificación para los productores de leche:

— en particular, se suprime el requisito de notificación del uso de piensos fermentados, ya que está prohibida la presencia de estos piensos en cualquier lugar de la explotación;

— se añade el requisito de notificación del volumen de leche entregada, así como el requisito de notificación sobre la práctica de la alimentación con forraje verde.

Se añade un requisito de notificación sobre la interrupción de la actividad para las queserías, los talleres de maduración o las plantas de preenvasado del queso.

Se añaden requisitos de notificación para las queserías en relación con:

— la leche recogida en caso de avería o accidente;

— el volumen de leche recogida, la cantidad de queso producido (peso y número de ruedas);

— pesada de troncos para queso blanco (sin madurar).

Se añade un requisito de notificación para los talleres de maduración en relación con la cantidad de queso producido (peso y número de ruedas) y para las plantas de preenvasado en relación con el peso del queso envasado.

Los requisitos de trazabilidad y mantenimiento de registros para los productores de leche y para las queserías, los talleres de maduración y las plantas de preenvasado del queso también se adaptan a las disposiciones añadidas al apartado sobre el método de producción.

También se añade información sobre cómo debe identificarse el queso, así como sobre la colocación de la placa de caseína en la fase de elaboración del queso. Se especifica que el queso también se identifica mediante una banda externa impresa en la fase de introducción de las ruedas en el mercado. En la fase de preenvasado, se identifica mediante el logotipo específico de la denominación (para más información, véase el apartado «Etiquetado» del pliego de condiciones).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de producción

Descripción

Producción de leche

La explotación

Se introduce la obligación de que los productores de leche cumplan el pliego de condiciones todos los días del año, con el fin de garantizar que la alimentación del rebaño lechero se gestione de manera coherente y continua, incluso en caso de interrupción del suministro.

Se añaden disposiciones que exigen que los nuevos productores de leche sigan una formación inicial antes de incorporarse a la cadena de suministro. También se añade la obligación de que las queserías certificadas organicen una reunión anual para estos productores de leche. En la actualidad, al menos un operador por explotación está obligado a participar en una reunión informativa anual organizada por la quesería o por la agrupación.

Estas disposiciones tienen por objeto, por una parte, informar a los nuevos productores de leche sobre los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y sobre las buenas prácticas y, por otra, garantizar que se conserven los conocimientos especializados y que todas las partes de la cadena de suministro participen en el esfuerzo colectivo.

Se añade que el suministro total para la explotación no puede superar los 1,2 millones de litros de leche al año, a fin de garantizar la armonización con las prácticas de pastoreo y vigilancia de los animales y preservar el vínculo entre el nivel de producción de leche y las características del entorno natural. Se prevé un período de gracia hasta la campaña de comercialización 2031/2032 para el cumplimiento por parte de los operadores que necesiten acogerse a él. Para alcanzar estos mismos objetivos, el número de vacas lecheras se limita a 50 por unidad de trabajo anual (UTA) y se especifica que las cantidades de UTA deben contabilizarse por tipo de mano de obra implicada (contando un máximo de 1,2 UTA asalariadas) y por porcentaje de equivalentes a tiempo completo.

Los términos «vaca lechera» y «campaña lechera» se definen, en el sentido del pliego de condiciones, para aclarar estos conceptos en el contexto de los controles.

Razas y prácticas ganaderas

Se introduce la obligación de que las vacas lecheras que entren en la explotación y las novillas de renovación nacidas en la explotación o que entren en ella cumplan el requisito pertinente del código de raza y la certificación genealógica de la especie bovina, a fin de garantizar el pleno cumplimiento del requisito de utilizar únicamente las razas francesas Montbéliarde y Simmental (y sus cruces), ya que estas se han adaptado a las condiciones de la zona y el «Comté» se ha elaborado tradicionalmente a partir de [su leche].

Se añade una disposición según la cual, a partir de la campaña de comercialización 2031/2032, por cada explotación y por cada 100 000 litros de leche al año, ha de nacer y criarse [localmente] al menos una novilla por categoría de edad. Con ello se pretende garantizar una buena salud animal (que contribuya a la calidad de la leche utilizada) y el bienestar, mediante la limitación de los tiempos de transporte y la garantía de unas condiciones de vida estables, al tiempo que se preservan los conocimientos especializados.

Se introduce una disposición según la cual toda vaca lechera o novilla gestante añadida al rebaño menos de un mes antes de su fecha de parto debe haber sido alimentada sin pienso fermentado ni OMG en el mes anterior a su llegada. Con ello se pretende garantizar que su alimentación cumpla estos requisitos establecidos en el pliego de condiciones antes de que comience la producción de leche.

Se introduce la prohibición de ceder vacas lecheras, con el fin de garantizar que las vacas lecheras se gestionen y alimenten de conformidad con el pliego de condiciones durante todo el año. Se añade que, si las novillas se ceden a otra explotación, su alimentación en la explotación de acogida no debe incluir piensos fermentados ni OMG. Con ello se pretende garantizar que su alimentación cumpla estos dos requisitos del pliego de condiciones durante un período determinado antes del inicio de la producción de leche.

También se añade que la producción media anual del rebaño está limitada a 8 500 litros de leche suministrados por vaca lechera y año. Con ello se pretende restringir el rendimiento por animal, ya que esto limita la dependencia de piensos procedentes de fuera de la zona geográfica, para garantizar así el vínculo con la zona geográfica y, por tanto, la calidad del producto. También se pretende garantizar el bienestar animal, que es una expectativa clave de los consumidores, dado que la hiperproductividad es perjudicial para la salud animal. El límite máximo es muy superior a la media registrada en las explotaciones de la cadena de suministro de la DOP «Comté», ya que lo que se pretende es evitar desviaciones [de las prácticas habituales].

Gestión de pastizales y otras superficies forrajeras

La superficie de pastoreo realmente utilizada se incrementa de 1 a 1,3 hectáreas por vaca lechera con el fin de garantizar recursos suficientes en cuanto a cantidad y calidad (mediante un pastoreo más extensivo), y de reforzar la resiliencia frente a los riesgos climáticos. También se especifica que la carga ganadera máxima de una explotación determinada (cuyo valor se mantiene inalterado) se calcula sobre la base del total de unidades de ganado vacuno de la explotación.

Se añade una disposición según la cual una explotación debe tener al menos 50 áreas de superficie forrajera real o potencial por vaca lechera en un radio de 1,5 km alrededor de los equipos de ordeño, con el fin de garantizar un acceso fácil a los pastos para las vacas lecheras y limitar la dependencia de la mecanización y los combustibles fósiles.

Se añaden los métodos de cálculo de la referencia individual de productividad lechera por superficie de explotación para tener en cuenta diversas circunstancias no especificadas previamente (nuevas explotaciones, adquisición o pérdida de superficie, reajuste administrativo).

Se añade una definición de pastos permanentes (pastos naturales o tierras que no hayan sido aradas durante más de cinco años) y se especifica que deben representar al menos el 50 % de la superficie forrajera de la explotación, con el fin de garantizar la conservación de la mayoría de los pastos a largo plazo para la alimentación del rebaño.

Se añade que los pastos resembrados sin labranza de más de cinco años que hayan sufrido daños no verá comprometida su condición de pastos permanente, ya que esto permite impulsar la flora existente sin ningún efecto negativo.

Se añade una definición de prados temporales multiespecie, es decir, tierras en las que se han sembrado especies pratenses (al menos cinco especies pratenses perennes complementarias, incluidas tres gramíneas y dos leguminosas) durante menos de cinco años. Sustituye a la definición anterior (tres tipos de especies) y permite distinguirla de otros pastizales y cultivos forrajeros. El relieve y el clima de la zona geográfica del Comté son tales que la zona se compone principalmente de pastizales, cuya diversidad floral contribuye al vínculo entre el producto y su medio geográfico. El porcentaje máximo de otros pastizales (menos de cinco especies) o cultivos forrajeros relativamente productivos se incrementa del 15 al 20 % con el fin de reforzar la autonomía de las explotaciones, también en caso de riesgos climáticos.

Se introduce una disposición por la que las plantas utilizadas en los cultivos intermedios deben ser especies aptas para el pastoreo. El objetivo de estos cultivos intermedios es garantizar la cobertura del suelo durante el período estival, después de la cosecha de un cultivo de cereales y hasta que se siembra un prado o el siguiente cultivo de cereales. La cobertura del suelo limita la erosión, garantiza la absorción de nutrientes y sirve de abono ecológico. Garantizar que los cultivos intermedios sean adecuados para el pastoreo significa que puedan utilizarse como pienso en caso de riesgos climáticos, lo que mejora la resiliencia de la explotación.

Por lo que se refiere a los cultivos prohibidos, el acrónimo «OMG» ha sustituido al término «transgénico».

Fertilización de superficies forrajeras o potencialmente forrajeras y conservación del medio ambiente

Se introduce la obligación de que cada explotación disponga de un plan de esparcimiento actualizado, de forma que cada agricultor disponga de información detallada sobre la vulnerabilidad de sus parcelas.

Se aclara la lista de estiércoles autorizados para su esparcimiento en superficies forrajeras o potencialmente forrajeras, que se restringe a los estiércoles producidos en explotaciones autorizadas, o en otras explotaciones de la zona geográfica, a condición de que se composten (con excepción del estiércol líquido). Se introduce la prohibición de utilizar estiércol procedente de animales alimentados con piensos fermentados en operaciones de esparcimiento, con el fin de garantizar la coherencia con las condiciones de producción de piensos establecidas en el pliego de condiciones. Por la misma razón, se añade que solo el estiércol de animales alimentados sin OMG puede utilizarse en operaciones de esparcimiento a partir del 1 de enero de 2031. Esta fecha concede a los productores afectados el tiempo necesario para adaptar sus sistemas de alimentación a esta nueva restricción.

Se introduce la autorización de esparcir los digestatos de las unidades de metanización, siempre que estas estén ubicadas en explotaciones certificadas para la producción de leche para la DOP o sean propiedad colectiva de dichas explotaciones, o estén ubicadas en explotaciones porcinas exentas de OMG situadas dentro de la zona geográfica que reutilicen el lactosuero procedente de las queserías de la DOP.

Los insumos utilizados en los digestores deben proceder de la zona geográfica y estar compuestos exclusivamente por:

— estiércol de animales alimentados sin pienso fermentado que suponga al menos un 60 % de la materia prima en peso (exento de OMG a partir del 1 de enero de 2031);

— aguas de la industria láctea, lactosuero, leche, grasas y lodos de estaciones depuradoras que cumplan las condiciones anteriores;

— residuos de restauración, siempre que se higienicen sistemáticamente de antemano; si no, solo se permiten residuos vegetales;

— plantas no fermentadas: residuos verdes, residuos de cultivos, forrajes sucios y cultivos intermedios con fines energéticos.

Todas estas disposiciones relativas a los digestatos de los metanizadores permiten garantizar la homogeneidad de los flujos de materiales dentro de la explotación y de la cadena de producción de la DOP y que dichos digestatos no constituyan una fuente de contaminación en las parcelas.

Se añade que, a partir del 1 de enero de 2031, los únicos lodos autorizados de estaciones depuradoras son los lodos procedentes de estaciones que tratan exclusivamente efluentes y materias primas procedentes de instalaciones de transformación de la DOP. Con ello se pretende, entre otras cosas, evitar la contaminación por patógenos humanos y contaminantes químicos, y cerrar el ciclo de materiales de conformidad con el principio de economía circular.

Se añade que los demás fertilizantes autorizados, además de los residuos verdes producidos en la explotación, son fertilizantes comerciales, enmiendas de calcio y magnesio y cenizas de caldera de madera procedentes de la zona geográfica, a condición de que el valor agronómico y los niveles de metales pesados se registren y controlen una vez al año. El objetivo de esta adición es formalizar la práctica existente.

La fertilización nitrogenada sintética de los pastos se ha reducido de 50 a 40 unidades por hectárea y año, y la fertilización nitrogenada total se ha reducido de 120 a 100 unidades por hectárea y año para cada parcela, excepto en el caso de las parcelas que reciben únicamente efluentes sólidos (compost o estiércol), que pueden recibir hasta 120 unidades de nitrógeno por hectárea y año. Esta disposición tiene por objeto limitar el riesgo de lixiviación o volatilización del nitrógeno y la contaminación de las masas de agua de las zonas cársticas del macizo del Jura, que son especialmente frágiles.

Se especifica que, si los efluentes se procesan utilizando un separador de fase, la fase líquida se trata como un efluente líquido y la fase sólida como estiércol o compost.

Se añade que el número máximo de aplicaciones se aplica al abono orgánico, a fin de evitar cualquier ambigüedad en la realización de los controles.

Por último, cada efluente debe analizarse cada tres años, sobre la base de valores agronómicos, para garantizar unas tasas de aplicación coherentes.

Se introduce la prohibición de esparcir fertilizantes ricos en nitrógeno inmediatamente disponible (fertilizantes sintéticos, efluentes líquidos, compost de excrementos de aves de corral) hasta que la suma de las temperaturas positivas desde el 1 de enero haya alcanzado los 200 °C para el sector en cuestión, ya que la fecha en que se alcanza esta temperatura acumulada se reconoce en agronomía como la fecha de inicio de la temporada de cultivo. Antes de esa fecha, los fertilizantes no son absorbidos por la vegetación y siguen siendo solubles, lo que da lugar a un alto riesgo de contaminación medioambiental.

Se añade que no puede esparcirse estiércol líquido en la nieve ni en suelos congelados, con el fin de evitar la contaminación que pueda dañar el ecosistema kárstico de la zona geográfica.

El tiempo transcurrido entre el esparcimiento del abono y el cultivo de una superficie forrajera se expresa en días (treinta días en lugar de un mes en el caso del abono orgánico, veintiún días en lugar de tres semanas en el caso del abono mineral sintético), con el fin de facilitar la comprensión de la norma a la hora de realizar los controles. También se añade que debe respetarse un período de treinta días después de que las aves de corral hayan pasado por una parcela. El objetivo es evitar la contaminación.

Por lo que se refiere a la disposición por la que se prohíben todos los tratamientos en el mes anterior a la cosecha, se especifica que esta prohibición se aplica a las superficies potencialmente forrajeras, así como a las superficies forrajeras.

Se añade que está prohibida la destrucción química de los pastos mediante un herbicida no selectivo para proteger el medio ambiente y la salud, pero que están autorizados los tratamientos localizados con herbicidas selectivos para combatir las malas hierbas.

Alimentación del rebaño lechero

Para aclarar los términos utilizados, se ha definido «ingesta básica» como todos los tipos de forraje e «ingesta total» como la ingesta básica más todos los piensos complementarios. Se añade que los porcentajes se refieren a la materia seca.

El porcentaje de forraje procedente de la zona geográfica pasa del 70 al 80 %, y se añade que el 70 % de dicho forraje debe proceder de la explotación. El requisito de que el 80 % del forraje proceda de la zona geográfica formaliza las prácticas empleadas por los productores y el requisito de que el 70 % del forraje proceda de la explotación contribuye a garantizar la continuidad de las explotaciones polivalentes cuyos productores tienen conocimientos técnicos tradicionales relacionados con la ganadería y la producción forrajera.

El porcentaje de forraje procedente de la zona en la alimentación de las vacas lecheras se ha reducido del 100 al 95 %, en previsión de posibles riesgos climáticos.

Se añade que, durante la temporada de pastoreo, las vacas secas se dejan pastar durante al menos quince días para garantizar una alimentación continua con hierba.

Se añade que, si se presta un servicio de secado por terceros, cada explotación recupera su propio forraje, que no debe superar el 15 % del forraje de la explotación, con el fin de preservar los conocimientos especializados relacionados con la producción de forraje en la explotación.

Por lo que se refiere a la alimentación con forraje verde, se añade que esta práctica no está autorizada antes del 1 de junio, y que no debe llevarse a cabo más de setenta y cinco días al año. El grupo considera que la práctica de la alimentación con forraje verde, si se lleva a los extremos, podría tener el efecto de limitar el pastoreo. Además, no se permite la distribución de hierba segada y maíz forrajero el mismo día. El maíz forrajero debe producirse íntegramente en la explotación para garantizar que el cultivo de dicho maíz, históricamente raro en la zona geográfica, siga siendo una práctica limitada.

Por lo que se refiere a la remolacha forrajera, se añade que debe proceder de la zona geográfica y distribuirse únicamente durante el período invernal, hasta un máximo de 3 kg de materia seca por vaca y día durante el período en cuestión. Si bien el grupo reconoce que las remolachas forrajeras, al igual que el maíz forrajero, son cultivos comunes, no específicos y minoritarios utilizados en la práctica, considera que no deben sustituir a los forrajes secos.

En cuanto a los forrajes prohibidos, se especifica que las prohibiciones se aplican a todos los animales de la explotación. Se amplía la lista de plantas con efectos perjudiciales para el sabor para incluir nuevas propuestas comerciales; se añaden rábanos (agrupados con otras plantas de la familia *Brassica*), escarolas, remolacha roja y azucarera y patatas.

Se amplía la lista de piensos complementarios prohibidos para incluir nuevas propuestas comerciales: se añaden azúcares puros, levaduras vivas o inactivas, monopropilenglicol y melaza. El grupo desea evitar la introducción de piensos artificiales en la alimentación de los animales, ya que ello contravendría las prácticas tradicionales y sería perjudicial para la calidad de la leche. Asimismo, se especifica que estas prohibiciones se aplican durante todo el año a todos los bovinos de la explotación.

También se actualiza la lista de materias primas y otros ingredientes, dando preferencia a las materias primas de primera calidad para preservar la calidad de la leche: Se añaden las siguientes: cebada (de la producción de almidón y de desperdicios de cervecería o de destilería), maíz (de desperdicios de cervecería o de destilería), espelta (de desperdicios de cervecería o de destilería), sorgo, mijo, cáscara de alforfón, nueces, camelina, cáñamo y semillas de calabaza, hierba deshidratada de pastizales locales, leguminosas vegetales enteras deshidratadas y arcillas. No se permiten los minerales de fuentes de nitrógeno no proteicos. Se eliminan materias primas de baja calidad (aceites de palma, copra y cártamo). También se actualiza la lista de ingredientes autorizados para los piensos de lactancia. Se añade que estos piensos complementarios deben almacenarse en un lugar limpio, seco y ventilado.

Se especifica que solo las plantas y los piensos complementarios derivados de productos no sujetos al requisito de etiquetado establecido en la normativa sobre OMG (organismos modificados genéticamente) están autorizados en la alimentación animal, en lugar de «transgénicos», tal como se establece en la versión vigente del pliego de condiciones. También se prohíben las materias primas e ingredientes modificados genéticamente, ya sean derivados o producidos a partir de OMG.

Ordeño, calidad de la leche y bienestar animal

Se añade que la explotación debe disponer de equipos y de una zona de ordeño exclusivos para su propio rebaño, de modo que pueda garantizarse el origen de la leche.

Se modifica la disposición relativa a los robots de ordeño en aras de una mayor claridad: se prohíbe la presencia (no el uso) de robots de ordeño en la explotación.

Se suprime la disposición por la que se prohibía el ordeño mediante autoservicio, puesto que ya no es necesaria. También se suprime la prohibición de distribuir forraje durante el ordeño, ya que el forraje se considera ahora una fuente posiblemente útil de siembra de la flora.

Se suprime la obligación de limpiar las ubres antes del ordeño y se sustituye por una obligación de resultado: las copas de ordeño debe estar limpiar y secas. También se añade que las ubres deben limpiarse y las copas de ordeño deben fijarse a mano. El objetivo de estas disposiciones es preservar la flora bacteriana en la leche; también es importante una presencia humana atenta en esta etapa tan crítica por motivos relacionados con la salud y el bienestar de los animales.

La disposición relativa a los equipos de ordeño se reformula para especificar que se aplica no solo al almacenamiento de la leche, sino también a la fase de transporte.

Se modifica la frecuencia con la que deben cambiarse las pezoneras para tener en cuenta los diferentes materiales con diferentes vidas útiles. Se especifica que el control del buen funcionamiento de los equipos de ordeño se refiere no solo a los equipos fijos, sino también a los móviles, y debe realizarse cada año (en lugar de cada dos años), y que las reparaciones recomendadas deben llevarse a cabo en el mes siguiente, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del sistema.

La disposición relativa a la autorización de productos desinfectantes en caso necesario en el pliego de condiciones vigente se completa con una explicación sobre cómo deben definirse dichas circunstancias.

Se introduce la obligación de que las vacas lecheras alojadas en establos cerrados se liberen al menos dos veces por semana cuando las condiciones lo permitan, con el fin de garantizar el bienestar de los animales.

Condiciones previas para la transformación de la leche en «Comté»

Se añaden los siguientes requisitos para las explotaciones: las vacas lecheras no deben haber consumido pienso fermentado ni modificado genéticamente; el ordeño debe haberse llevado a cabo sin desinfectante durante al menos un año; un miembro de la explotación debe poder demostrar al menos un mes de experiencia en el ordeño, y las normas sobre fertilización establecidas en el pliego de condiciones deben haberse respetado durante al menos un año, a fin de tener en cuenta la situación de los agricultores no productores de leche que comiencen la producción de leche.

Recogida de la leche

Se añade que los depósitos, bombas y tuberías deben ser de acero inoxidable y se especifica que pueden utilizarse para transportar agua potable, leche y suero.

Los materiales se inspeccionarán cada año, con la obligación de llevar a cabo cualquier reparación en el mes siguiente. Todas estas disposiciones tienen por objeto garantizar la calidad de la leche en la fase de recogida.

Se especifican las condiciones que se aplican a los establos de las queserías en caso de que surjan contingencias que impidan la elaboración del queso en las instalaciones habituales.

Por último, se añade que, cuando se recoja leche incompatible con la producción de Comté, los compartimentos deben permitir su transferencia y la toma de muestras, al tiempo que se garantiza que la leche se mantenga estrictamente separada.

Transformación de la leche

Se añade una definición de «quesería» y se especifica que debe estar separada de cualquier otra instalación desde el punto de recepción de la leche hasta la fase de moldeado, a fin de garantizar la separación de otros productos hasta la fase en la que pueda marcarse el queso. Se añade una excepción a la norma según la cual solo se permite la entrada en la quesería de leche apta para la producción de «Comté», ya que la leche conservada a una temperatura diferente puede introducirse los días en que no se produce «Comté».

Se añade que un quesero identificado debe estar presente durante el proceso de producción, desde la llegada de la leche a la cuba hasta la fase de moldeado. Esta persona debe tomar decisiones para garantizar que se siga el método de producción tradicional, teniendo en cuenta al mismo tiempo la composición variable de la leche. También se añade que la consistencia de la cuajada debe evaluarse manualmente y que esto es lo que determina la velocidad y la duración de la fase de corte de la cuajada y el momento en que esta debe separarse del suero y trasladarse a los moldes. Los nuevos queseros también deben recibir formación sobre la cadena de suministro el año anterior o posterior a su entrada en funciones. Con ello se pretende garantizar que se conservan los conocimientos especializados y que todas las partes de la cadena de suministro participan en el esfuerzo colectivo.

Se añade que el potencial productivo de la quesería se define en función del potencial productivo de las explotaciones que le suministran la leche, que se ha definido previamente en función de la superficie disponible para las explotaciones. Se añade que el crecimiento porcentual del potencial productivo de las queserías es inversamente proporcional a su tamaño. Se añaden normas especiales para el momento en que las queserías empiezan a trabajar con [nuevas] granjas o granjas recientemente certificadas para la producción de la DOP (no se aplica ningún límite), así como para el caso de fusiones de queserías. El objetivo de estas medidas es preservar una red de queserías estrechamente integrada, los que garantiza la calidad y diversidad de los sabores del producto.

Se añade que los equipos de la quesería deben incluir una cámara de premaduración y un sistema de medición de la temperatura, la humedad y la presión. Para aclarar los requisitos que deben cumplir las queserías, también se especifica que el uso de agua potable es obligatorio para limpiar y enjuagar todos los equipos. La prohibición de utilizar cubas cerradas en la elaboración del queso se sustituye por la obligación de utilizar cubas abiertas. Por las mismas razones, se especifica que lo único que puede añadirse a la leche son el fermento y el cuajo.

Con el fin de especificar cómo deben utilizarse, se aclara el término «medio de leche» como medio de cultivo para los fermentos, a fin de autorizar el suero crudo o sometido a termización, el «recuite» (suero recalentado) y la leche. También se añade que el volumen total de los distintos fermentos no debe superar el 0,5 % del volumen de leche utilizado para la producción. Por último, se añade que los fermentos, los medios de cultivo y el cuajo deben estar exentos de OMG o subproductos de OMG, no deben proceder de OMG y no deben contener nanomateriales.

Se introduce la obligación de filtrar la leche antes del encubado para garantizar la retención de cualquier elemento de más de 250 µm. Se añade que el tiempo de maduración se define como el período comprendido entre el inicio del llenado de la cuba y la adición de cuajo, con una duración mínima de cuarenta minutos, y que el tiempo mínimo de agitación es de quince minutos, con el fin de fomentar el contacto entre la materia prima y la cuba de cobre. La temperatura de calentamiento se fija en un máximo de 57 °C para preservar la flora de la leche cruda.

Se añade que las placas de caseína deben fijarse en el canto de cada rueda durante la fase de moldeado. Se especifica que, en caso de salazón con granos, la salazón inicial debe ser manual. Para la salazón por inmersión, se añaden requisitos relativos a la temperatura, la densidad y el ritmo de renovación de la salmuera. El plazo máximo para que la flora microbiana superficial se asiente en la segunda cara del queso se ha incrementado de treinta y seis a sesenta horas. Este límite para la primera cara se mantiene sin cambios en treinta y seis horas. Se trata de una modificación de redacción de los dos métodos de salazón permitidos.

Se añade que el plazo máximo para colocar la rueda de queso en un plancha de madera de abeto se fija en el cuarto día siguiente a la fecha de producción, y que las ruedas deben transferirse a una instalación de maduración certificada a más tardar el 50.º día, momento en el que los quesos pesan entre 35 kg y 45 kg.

Proceso de maduración

Se añade una definición para la cueva de maduración, en la que se especifica que debe incluir una zona en la que se reciban y pesen los quesos, tres cámaras separadas para garantizar que las tres fases de maduración se lleven a cabo al mismo tiempo, y una zona en la que los quesos se preparen para la venta.

Se añade la obligación de que un supervisor de clasificación identificado esté presente durante la fase de selección de los quesos. Esta persona también debe decidir cuándo finaliza la fase de maduración, con el fin de garantizar el método de producción tradicional. Los nuevos supervisores de clasificación también deben recibir formación sobre la cadena de suministro en un plazo de un año desde su entrada en funciones. Con ello se pretende garantizar que se conserven los conocimientos especializados y que todas las partes de la cadena de suministro participen en el esfuerzo colectivo.

Se añade que la cueva debe estar equipada con un sistema de regulación de la temperatura y la humedad, así como con un termómetro. Para aclarar los requisitos que deben cumplir las cuevas, también se especifica que el uso de agua potable es obligatorio para limpiar las planchas. También se añade que la solución de frotado debe mantenerse a una temperatura máxima de 13 °C y que la flora utilizada para elaborarla debe estar exenta de OMG. Esto se aplica asimismo a los medios de cultivo, que también deben estar exentos de nanomateriales.

También se añade una excepción que se refiere a que solo se admiten en la cueva los quesos «Comté», especificando que se permiten los quesos cocidos prensados que lleven marcas de calidad. Se añade que los lotes de queso deben pasar por tres fases consecutivas: la premaduración (que comienza en la quesería) hasta, al menos, los veintiún días siguientes a la producción, la fermentación y la maduración, definiéndose las condiciones de temperatura para cada una de estas fases. Se especifica que los valores globales y gustativos mínimos se aplican principalmente a los quesos en formato de rueda o cortado. Existe una segunda escala, a la que se añaden los valores mínimos, que se utilizará para el queso rallado, tras la clasificación inicial de los quesos.

Se añade la obligación de colocar una etiqueta de rueda (o envoltorio) en el queso al final del proceso de maduración para poder identificar el producto, pero se indica que esta etiqueta, así como la banda exterior impresa, son opcionales cuando las ruedas se venden entre operadores certificados, o cuando se destinan al preenvasado o a una transformación adicional.

Corte y envasado

Se añade una definición de «planta de corte y envasado», especificando que es la ubicación no solo para la fase de preenvasado, sino también para el corte para la venta a operadores que utilizan el queso sin transformación.

Se añade una disposición que obliga a que un supervisor identificado de la línea de producción esté presente durante las operaciones de corte y preenvasado, de modo que pueda garantizarse la calidad del queso en estas fases. Los nuevos supervisores de la línea de producción también deben recibir formación sobre la cadena de suministro en un plazo de un año desde su entrada en funciones. Con ello se pretende garantizar que se conserven los conocimientos especializados y que todas las partes de la cadena de suministro participen en el esfuerzo colectivo.

El período máximo tras el cual las ruedas pueden cortarse se ha ampliado de quince días a un mes, ya que esto garantiza la calidad del producto. Por último, se introduce una disposición que establece las condiciones para el tratamiento de los recortes, la obligación de mantener el Comté rallado en gas inerte y la prohibición de cualquier adición a las porciones preenvasadas, con el fin de garantizar la calidad.

En el documento único, se suprime la frase por la que se permitía el corte y el rallado fuera de la zona, ya que no es necesaria.

☑La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Aunque se modifica la redacción de este apartado, no se altera el vínculo con la zona geográfica.

Se añaden al documento único los niveles de materia seca y contenido en sal del queso, ya que contribuyen a explicar algunas de sus características.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias relativas a los organismos de control

Descripción

Se actualizan los datos de contacto de los servicios de inspección.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

Por lo que se refiere a las menciones obligatorias, se añade que estas se aplican al «Comté» en todos los formatos de presentación. También se añade que la denominación y el símbolo «DOP» de la Unión Europea deben figurar en el mismo campo visual de la etiqueta, a efectos de información al cliente.

En la etiqueta también debe indicarse la temperatura de conservación del queso, es decir, entre 4 °C y 8 °C, ya que son las temperaturas seguidas por los operadores que comercializan el queso.

Se especifica que las bandas exteriores impresas también deben mostrar el símbolo DOP de la Unión Europea y el logotipo del grupo. Las ruedas de queso también deben indicar claramente el nombre y la dirección del madurador (que debe estar situado en la zona geográfica), y estas bandas deben permanecer en el queso hasta la fase de presentación al consumidor.

Se especifica que las porciones preenvasadas deben incluir, además del nombre y el logotipo del grupo en la parte frontal del envase, el nombre y la dirección del operador certificado en el sentido del artículo 37, apartado 5, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Por lo que se refiere a las menciones no obligatorias, se añade que no es obligatorio indicar el período de maduración. No obstante, si se incluye esta información, deberá indicarse el número mínimo de meses que el queso ha pasado en una cámara de maduración certificada para Comte y deberá indicarse que la edad del queso corresponde a la fecha de comercialización por parte del último operador de la cadena de suministro.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

Se actualizan los principales puntos de control a la luz de los cambios en las condiciones de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Comté»

Número de referencia UE: PDO-FR-0116-AM01 de 16.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Comté»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. Descripción del producto agrícola

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Comté» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca en estado crudo. Es un queso de pasta cocida, prensada y salada en la superficie o en salmuera. En el momento de su comercialización, tras una maduración mínima de 120 días, es un queso de pasta de color entre marfil y amarillo, presentando generalmente «ojos» (orificios) que pueden alcanzar el tamaño de una cereza pequeña.

Los únicos ingredientes autorizados para la producción de Comté son la leche, los fermentos, el cuajo y la sal.

El «Comté» contiene como mínimo 45 gramos y como máximo 54 gramos de materia grasa por cada 100 gramos de queso completamente desecado, y presenta un contenido de materia seca no inferior a 62 gramos por cada 100 gramos de queso. El contenido en sal no debe ser inferior a 0,6 gramos de cloruro de sodio por cada 100 gramos de queso. La humedad del queso desgrasado no supera el 54 %.

Proteólisis: La maduración se lleva a cabo de manera que se obtenga una corteza remelosa y un nivel de proteólisis medido mediante un índice de madurez mínimo (MI) superior o igual a 850 micromoles de glicina por gramo de materia seca no grasa, calculado mediante el método del ácido TNBS (ácido 2,4,6-trinitrobenceno sulfónico) o el método instrumental infrarrojo.

El «Comté» se ofrece al consumidor en forma de rueda, con un peso de entre 32 y 45 kilogramos y un diámetro de 55 a 75 centímetros, de canto recto o ligeramente convexo con una altura de 8 a 13 centímetros. Presenta una corteza frotada, sólida y granulada, de color entre amarillo dorado y castaño. El coeficiente entre el espesor en el centro de la rueda y la altura del canto no puede ser superior a 1,4.

El «Comté» también puede presentarse al consumidor envasado en porciones o rallado, o en cualquier otro formato de corte. Siempre se presenta al consumidor en estado bruto y a una temperatura positiva.

El sabor del «Comté» es complejo. Si bien el espectro sensorial general es el mismo para todas las ruedas, con notas afrutadas, lácteas y tostadas, puede afirmarse que no hay dos ruedas de «Comté» completamente idénticas. Se han identificado seis grandes familias de aromas en el «Comté» (afrutado, lácteo, torrefacto, vegetal, animal, especiado) comprensivas de más de noventa matices.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Dadas las restricciones que se aplican a la alimentación de las vacas lecheras, alrededor del 65 % de su ingesta anual de materia seca procede de la zona geográfica.

El relieve y el clima de la zona geográfica son tales que no es técnicamente posible que toda su alimentación complementaria se produzca en ella. Con el fin de adaptarse mejor a los riesgos relacionados con el clima, el 5 % del forraje consumido por las vacas lecheras puede proceder de fuera de la zona.

Dado que la ración de base de las vacas lecheras procede mayormente de la zona geográfica y que el pienso complementario está estrictamente limitado, el impacto de estos factores externos sobre las características debidas esencialmente al medio geográfico es limitado.

Para garantizar un vínculo estrecho entre el territorio y el producto a través de una alimentación específica procedente de la zona geográfica, se limita la alimentación complementaria a un máximo de 1 800 kg por vaca lechera y año y al menos el 95 % del forraje con el que se alimentan las vacas lecheras se obtiene de la zona geográfica.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el caso del preenvasado, el corte o el rallado deben llevarse a cabo en la zona geográfica de conformidad con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Menciones obligatorias

Además de las menciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, la etiqueta de «Comté» en cualquier formato de presentación debe incluir, en el mismo campo visual, los datos siguientes:

— el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta;

— el símbolo DOP de la Unión Europea y, opcionalmente, la mención «Denominación de Origen Protegida».

En cada rueda se colocará lo siguiente:

— Una banda exterior impresa de color marrón o verde en la que figura el logotipo «Comté clochettes» (marca registrada) [pequeñas campanas]. El símbolo DOP de la Unión Europea también debe figurar en estas bandas.

— Una etiqueta de rueda que indique claramente el nombre y la dirección del madurador (que debe estar situado en la zona geográfica).

La etiqueta o las bandas exteriores impresas no podrán retirarse en ningún caso antes de la fase de presentación al consumidor final ni durante la misma.

En el etiquetado de cada porción preenvasada destinada al consumidor deberá figurar lo siguiente:

— la denominación «Comté» y el logotipo de las pequeñas campanas de «Comté clochette» en verde en la parte frontal del envase;

— el nombre y la dirección del operador en el sentido del artículo 37, apartado 5, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La temperatura de conservación del producto debe indicarse en el etiquetado de la manera siguiente: Conservar entre 4 °C y 8 °C.

Menciones no obligatorias

No es obligatorio indicar el período de maduración. Si se incluye esta información, debe indicarse como número mínimo de meses que el queso ha pasado en una cámara de maduración certificada para Comté.

Por lo tanto, la edad del queso corresponde a la fecha en la que es comercializado por el último operador de la cadena de suministro. Esta información no podrá formularse de manera diferente ni modificarse. La mención «madurado por» está reservada a los maduradores certificados situados en la zona geográfica de la DOP «Comté».

Información prohibida

Se prohíbe el empleo de cualquier calificativo u otra mención junto a dicha denominación en el etiquetado, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales de la DOP, con la excepción de las marcas de comercio o de fábrica especiales.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

Las etapas de producción de la leche, elaboración y maduración del queso, corte y rallado (solo en el caso de preenvasado) deben realizarse en la zona geográfica aprobada por el Instituto nacional de origen y calidad en la

sesión del comité nacional competente el 11 de diciembre de 1997. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Departamento de Ain (155 municipios)

Todo el departamento, con excepción de:

— cantones de Attignat, Bourg-en-Bresse (en su totalidad), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes y Vonnas: todos los municipios;

— cantón de Ambérieu-en-Bugey: los municipios de Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey y Saint-Maurice-de-Rémens;

— cantón de Ceyzériat: los municipios de 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 y Villette-sur-Ain;

— cantón de Gex: los municipios de Sauverny y Versonnex;

— cantón de Lagnieu: los municipios de Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas y Villieu-Loyes-Mollon;

— cantón de Plateau d'Hauteville: el municipio de Artémix;

— cantón de Pont-d'Ain: los municipios de Priay y Varambon;

— cantón de Saint-Etienne-du-Bois: los municipios de Beaupont, Cormoz y Marboz;

— cantón de Thoiry: los municipios de Challex, Chevry, Pougny y Ségny.

Departamento de Doubs (465 municipios)

Todo el departamento, con excepción de:

— cantones de Audincourt, Bethoncourt y Montbéliard: todos los municipios;

— cantón de Baume-les-Dames: los municipios de 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 y Viéthorey;

— cantón de Bavans: los municipios de 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 y Villars-sous-Écot;

— cantón de Maîche: los municipios de Abbévillers, Bondeval, Meslières y Thulay;

— cantón de Valentigney: los municipios de Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney y Voujeaucourt.

Departamento de Jura (483 municipios)

Todo el departamento, con excepción de los municipios de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup y Tavaux.

Departamento de Saône-et-Loire (13 municipios)

Municipios incluidos en su totalidad:

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

Departamento de Haute-Savoie (1 municipio)

Municipios incluidos en parte:

Challonges [solo las parcelas n.º 1538 (anteriormente n.º 562) y n.º 563 (parcial) de la sección A (ficha 6)].

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona geográfica es el arco del Jura, conjunto de mesetas calcáreas, y su prolongación a una pequeña parte de la llanura colindante.

Las regiones agrícolas de esta zona se distinguen por la pobreza de sus suelos y por su abrupto relieve, así como por la naturaleza calcárea y molásica del sustrato geológico.

El conjunto de la zona se caracteriza por un clima de tipo a la vez continental y septentrional, con grandes contrastes térmicos entre estaciones y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano, una temperatura media anual baja y un gran número de días de helada.

Es un medio montañoso o submontañoso muy lluvioso. Esta pluviosidad ya es fuerte a baja altitud y aumenta hacia el interior de los macizos. La distribución estacional se caracteriza por la ausencia de estación seca.

Los pastos comparten el paisaje con los bosques, la mitad de los cuales son de píceas. Las condiciones geoclimáticas propias de la zona (fuertes precipitaciones, ausencia de sequía estival, etc.) son muy propicias para la producción forrajera de calidad, pues permiten el desarrollo de praderas naturales de una gran riqueza floral (en particular, dicotiledóneas) y de una flora específica esencialmente calcícola.

Sin embargo, esta información está sujeta a variaciones debido al cambio climático en curso, y las sequías ya no pueden descartarse, ya que pueden producirse en cualquier temporada.

En este entorno favorable al pastoreo, se privilegia una forma particular de manejo de las vacas lecheras durante tanto tiempo como las condiciones climáticas, de resistencia de los suelos y presencia de hierba lo permitan. Los ganaderos han seleccionado la raza *montbéliarde*, adaptada a las condiciones del medio, que integra la casi totalidad de los rebaños de vacas lecheras de la zona geográfica. La explotación extensiva de las praderas está protegida (limitación de la carga ganadera, del nitrógeno y los concentrados, etc.). El área geográfica presenta por lo demás una «cultura quesera» propia. Esta cultura, fundada en la puesta en común de la leche para hacer un queso de gran tamaño, lleva aparejado un fuerte componente de solidaridad, así como determinadas reglas de vida en común.

Efectivamente, desde el siglo XIII, los agricultores de esta región se han asociado para reunir todos los días la leche producida por sus rebaños con el objetivo último de fabricar una rueda de queso de grandes dimensiones. Todavía hoy los productores de leche se organizan mayoritariamente en cooperativas y reagrupan su leche en una planta de transformación localmente denominada «fruitière».

Las prácticas tradicionales de fabricación de este queso se han perpetuado hasta nuestros días en lo que atañe tanto a la cría del ganado por medio de la gestión de los pastos y de la henificación como a su elaboración mediante el control del momento justo del corte de la cuajada, de su removido, calentamiento y trasiego, del prensado y posterior salado, y de la premaduración y el curado finales.

El «Comté» es un queso fabricado con leche cruda de vaca, de pasta prensada cocida, que se presenta en forma de una gran rueda de 55 a 75 centímetros de diámetro, y sometido a un prolongado tiempo de maduración que hace de él un queso conservable. El contenido de materia seca debe ser de al menos 62 gramos por cada 100 gramos de queso y la humedad del queso desgrasado no debe superar el 54 %.

El contenido en sal no debe ser inferior a 0,6 gramos de cloruro de sodio por cada 100 gramos de queso.

El sabor del «Comté» es complejo. Si bien el espectro sensorial general es el mismo para todas las ruedas, puede afirmarse que no hay dos ruedas de «Comté» completamente idénticas. Se han identificado seis grandes familias de aromas en el «Comté» (afrutado, lácteo, torrefacto, vegetal, animal, especiado) comprensivas de más de 90 matices.

En este difícil medio, donde el bosque y los pastos comparten el paisaje, y en el que era imposible desarrollar otros recursos, se impusieron los grandes quesos de pasta dura. Para los pobladores de este territorio, producir un queso conservable era la única manera de elaborar, a partir de la abundante leche del verano, un alimento duradero capaz de resistir los largos inviernos. Así, los ganaderos de la región seleccionaron una raza de vaca particularmente adaptada a las condiciones del medio y a la producción de un queso particular. La leche era puesta en común en el seno de las «fruitières» con vistas a elaborar un queso de gran tamaño y capacidad de conservación, que permitía poner en valor las riquezas del medio fuera de la zona. La elección de la pasta cocida se vio favorecida por la abundancia de leña en las proximidades.

Los conocimientos técnicos específicos atinentes a todas las etapas de la elaboración del producto permiten que las características de los prados se manifiesten en el gusto de los quesos.

Para empezar, la gran riqueza floral ligada al medio natural de la zona geográfica es especialmente propicia para el desarrollo de compuestos aromáticos en los quesos. La explotación extensiva de las praderas a cargo de los ganaderos ha permitido preservar esa diversidad. Dos estudios científicos de 1994 vinieron a acreditar la estrecha relación existente entre diversidad floral y riqueza aromática del «Comté». Desde el punto de vista de la elaboración, la limitación del índice de materia grasa permite evitar el gusto a lipólisis y realzar los aromas específicos del «Comté». El extracto seco mínimo y la humedad máxima en el queso desgrasado permiten limitar el exceso de agua en el queso y favorecen la expresión aromática. El mínimo contenido de sal también permite realzar los aromas.

La obligatoria utilización de cubas abiertas permite al quesero continuar dejando su impronta, al igual que controlar el momento justo del corte de la cuajada o del trasiego. Finalmente, el madurador aplica sus conocimientos técnicos, adaptando con precisión las condiciones de maduración de cada lote. La expresión aromática del queso, inducida por factores naturales presentes en la hierba y el ecosistema microbiano, no se revela en su plenitud más que tras una prolongada maduración cuyo desarrollo se ve favorecido por las tablas de pícea, particularmente adaptadas al curado del «Comté». La producción del «Comté» permite mantener las actividades agrícolas tradicionales y contribuye en gran medida al equilibrio de la economía local.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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