C/2026/2773

13.5.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2773)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Comté“

ELi viitenumber: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Toote nimetus**

„Comté“

2. Geograafilise tähise tüüp

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Organisatsioon

Põllumajandus-, põllumajandusliku toidutööstuse ja toidualase sõltumatuse ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud päritolunimetuse „Comté“ muutmise taotlus ei kuulu ühegi liidu tasandi muudatuse juhtumi alla, täpsemalt:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Liikmesriigi pädev asutus

Kirjeldus

Ajakohastatud on riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité, (INAO)) kontaktandmeid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Taotlejate rühm

Kirjeldus

Ajakohastatud on taotlejate rühma kontaktandmeid.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Toote liik

Kirjeldus

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev osa, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Toote kirjeldus

Kirjeldus

Selleks et viia tänapäeval turustatava toote kirjeldus kooskõlla tegelikkusega, on asendatud nõue, mille kohaselt juustus peavad olema tühemikud, märkusega, et juustus „võivad olla" tühemikud.

Samuti on lisatud loetelu ainsatest lubatud koostisosadest (piim, juuretis, laap ja sool), kuna neist sõltuvad tootele iseloomulikud tunnused.

Mõned sätted, mis varem olid pealkirja „Tootmismeetod" all, on viidud üle kõnealuse pealkirja alla, kuna see on nende jaoks sobivam jaotis: nt määrdunud kooriku nõue ja minimaalne küpsusindeks. Kuna selle indeksi hindamise metoodika on muutunud, on sihtväärtusi ajakohastatud, kuid ilma oluliste muudatusteta: minimaalne küpsusindeks (MI) peab olema vähemalt 850 mikromooli glütsiini rasvavaba kuivaine grammi kohta, arvutatuna kas TNBS-happe meetodil (2,4,6-trinitrobenseensulfoonhape) või infrapunaspektromeetria meetodil.

Kooriku värvus on muudetud kuldkollasest ookerkollaseks, mis vastab paremini toote tegelikule välimusele.

Lõpuks on täpsustatud, et lubatud on kõik tükeldamisviisid, samuti need, mis on seni olnud lubatud, tingimusel et juustu säilitatakse töötlemata kujul ja plusskraadidel.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilise piirkonna määratlus

Kirjeldus

Lisatud on geograafilise piirkonna heakskiitmise kuupäev ning geograafilisse piirkonda kuuluvate kommuunide loetelu, mida on ajakohastatud vastavalt 2024. aasta ametlikule geograafiaseadustikule (geograafilist piirkonda ei ole muudetud). Täpsustatud on võimalust tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidil geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Lisatud on üksikasjalik teave, mis tuleb lisada erinevatesse kohustuslikesse aruannetesse.

Piimatootjate aruandlusnõudeid on ajakohastatud:

— eelkõige on välja jäetud nõue teatada kääritatud sööda kasutamisest, kuna sellise sööda olemasolu põllumajandusettevõttes on keelatud;

— lisatud on nõue esitada andmed tarnitud piima koguse ning haljassööda kasutamise viisi kohta.

Juustutootmis-, laagerdamis- või eelpakendamisettevõtetele on lisatud kohustus teavitada tegevuse katkestamisest.

Juustutootmisettevõtete suhtes on lisatud kohustus anda teavet järgmiste asjaolude kohta:

— kogutud piima kogus rikete või õnnetuste korral;

— kogutud piima kogus, toodetud juustu kogus (kaal ja juusturataste arv);

— valge (laagerdamata) juustu kaalumisprotokollid.

Lisatud on nõue, et laagerdamisettevõtted peavad teatama toodetud juustu koguse (kaal ja rataste arv) ning eelpakendamisettevõtted pakendatud juustu kaalu.

Piimatootjate ning juustutootmis-, laagerdamis- ja eelpakendamisettevõtete jälgitavuse ja arvestuse pidamise nõuded on samuti viidud vastavusse tootmismeetodit käsitlevasse jaotisesse lisatud sätetega.

Lisatud on ka teave juustu identifitseerimise kohta ning kaseiiniplaadi paigutamise kohta juustuvalmistamise etapis. Täpsustatud on, et juustu on võimalik tuvastada ka turule viimise etapis juusturatta välispinnale asetatud trükitud sildi järgi. Pakendamiseelses etapis on juustu võimalik tuvastada päritolunimetusega logo järgi (täpsemad andmed on esitatud tootespetsifikaadi jaotises „Märgistamine“).

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

Piima tootmine

Põllumajandusettevõte

Lisatud on nõue, et piimatootjad peavad järgima tootespetsifikaati iga päev, et tagada piimakarja sööda järjekindel ja pidev haldamine isegi tarnekatkestuste korral.

Lisatud on sätted, mille kohaselt peavad uued piimatootjad enne tarneahelaga liitumist läbima sissejuhatava koolituse. Samuti on lisatud nõue, et sertifitseeritud juustutootmisettevõtted korraldaksid nende piimatootjate aastakoosoleku. Vähemalt üks ettevõtja igast põllumajandusettevõttest peab nüüd osalema ka iga-aastasel teabekoosolekul, mille korraldab juustutootmisettevõte või nende rühm.

Nende sätete eesmärk on ühelt poolt teavitada uusi piimatootjaid tootespetsifikaadis sätestatud nõuetest ja parimatest tavadest ning teiselt poolt tagada, et säilitatakse asjatundlikkus ja et kõik tarneahela osapooled on kaasatud ühisesse jõupingutusse.

Lisatud on säte, mille kohaselt ei tohi põllumajandusettevõtte kogutarned ületada 1,2 miljonit liitrit piima aastas, et tagada kooskõla karjatamise ja loomade järelevalve tavadega ning säilitada seos piimatootmise taseme ja loodusliku keskkonna omaduste vahel. Ettevõtjatele, kes seda vajavad, on ette nähtud üleminekuperiood kuni turustusaastani 2031/2032. Nende eesmärkide saavutamiseks on piimalehmade arv piiratud 50 loomaga ühe aastase tööühiku (AWU) kohta ning on täpsustatud, et aastase tööühiku koguseid tuleb arvestada vastavalt kasutatava tööjõu liigile (arvestades maksimaalselt 1,2 palgalist aastast tööühikut) ja täistööajaga ekvivalentide protsendimäärale.

Tootespetsifikaadis on määratletud mõisted „piimalehm“ ja „lüpsiaasta“, et täpsustada neid mõisteid kontrolli kontekstis.

Tõud ja loomapidamisviisid

Lisatud on säte, mille kohaselt peavad põllumajandusettevõttesse saabuvad piimalehmad ja seal sündinud või sinna saabuvad asendusmullikad vastama asjakohasele tõukoodi nõudele ning veiste põlvnemistunnistus on kohustuslik, et tagada täielik vastavus nõudele, mille kohaselt tohib kasutada ainult Prantsuse Montbéliarde'i ja Simmentali tõuge (ja nende ristandeid), kuna need on kohanenud piirkonna tingimustega ja „Comté“ on traditsiooniliselt valmistatud [nende piimast].

Lisatud on säte, mille kohaselt peab alates 2031/2032. turustusaastast igas põllumajandusettevõttes ja iga 100 000 liitri piima kohta aastas sündima ja kasvatatama [kohapeal] vähemalt üks mullikas igas vanuserühmas. Eesmärk on tagada loomade hea tervis (mis aitab kaasa kasutatava piima kvaliteedile) ja heaolu, piirates veoaega ja tagades stabiilsed elutingimused, säilitades samal ajal ka eksperditeadmised.

Lisatud on säte, mille kohaselt peab iga piimalehm või tiine mullikas, kes lisatakse karja vähem kui kuu aega enne poegimist, olema viimase kuu jooksul enne karja saabumist saanud toitu, mis ei sisalda kääritatud sööta ega geneetiliselt muundatud organisme. Eesmärk on tagada, et nende sööt vastaks enne piimatootmise algust tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele.

Lisatud on säte, mille kohaselt ei tohi piimalehmi mujale pidamisele anda, et tagada nende aastaringne hooldamine ja söötmine vastavalt tootespetsifikaadile. Lisatud on, et kui mullikaid antakse mujale pidamisele, ei tohi nende sööt vastuvõtvas põllumajandusettevõttes sisaldada kääritatud sööta ega geneetiliselt muundatud organisme. Sellega tagatakse, et nende toitumine vastaks neile kahele tootespetsifikaadi nõudele teatava aja jooksul enne piimatootmise algust.

Samuti on lisatud, et karja keskmise aastatoodangu ülempiir on 8 500 liitrit piima piimalehma kohta aastas. Eesmärk on piirata loomade tootlikkust, kuna see vähendab sõltuvust väljastpoolt geograafilist piirkonda pärit söödast, tagades seeläbi seose geograafilise piirkonnaga ja seega toote kvaliteedi. Samuti püütakse sellega tagada loomade heaolu, mis on tarbijate peamine ootus, arvestades, et ülemäärane tootlikkus kahjustab loomade tervist. Ülempiir on palju kõrgem kui kaitstud päritolunimetuse „Comté“ tarneahela põllumajandusettevõtete keskmine, kuna eesmärk on vältida kõrvalekaldeid [tavapärastest tavadest].

Rohumaade ja muude söödamaade majandamine

Tegelikult kasutatavat karjamaad on suurendatud ühelt hektarilt 1,3 hektarile piimalehma kohta, et tagada piisavad ressursid nii koguse kui ka kvaliteedi puhul (ekstensiivsema põllumajanduse kaudu) ning suurendada vastupanuvõimet kliimariskidele. Samuti on täpsustatud, et konkreetse põllumajandusettevõtte maksimaalne loomkoormus (mille väärtus jääb muutumatuks) arvutatakse põllumajandusettevõtte veiste loomühikute koguarvu alusel.

Lisatud on säte, mille kohaselt peab põllumajandusettevõttel olema ühe piimalehma kohta vähemalt 50 aari tegelikku või potentsiaalset söödamaad 1,5 km raadiuses lüpsikohtadest, et tagada lüpsilehmadele hõlbus juurdepääs karjamaale ning vähendada sõltuvust mehhaniseerimisest ja fossiilkütustest.

Lisatud on arvutusmeetodid põllumajandusettevõtte pindala kohta arvestatava individuaalse piimatootlikkuse võrdlusaluse arvutamiseks, et võtta arvesse mitmesuguseid varem täpsustamata asjaolusid (uued põllumajandusettevõtted, maade ülevõtmine või kaotus, halduslik ümberkorraldus).

Lisatud on püsirohumaa määratlus (looduslik rohumaa või maa, mida ei ole üle viie aasta küntud) ning täpsustatud, et see peab moodustama vähemalt 50 % põllumajandusettevõtte söödamaast, et tagada suurema osa karja toitmiseks vajaliku pikaajalise rohumaa säilimine.

Lisatud on, et üle viie aasta vanuste ja kahjustatud rohumaade otsekülviga pealekülv ei muuda selle staatust püsirohumaana, kuna see võimaldab olemasolevat taimestikku tugevdada ilma negatiivse mõjuta.

Lisatud on mitmeliigilise ajutise rohumaa määratlus, st maa-ala, kuhu on vähem kui viis aastat külvatud niiduliike (vähemalt viis üksteist täiendavat mitmeaastast niiduliiki, sealhulgas kolm heintaimeliiki ja kaks liblikõielist). See asendab varasema määratluse (kolm liiki) ja võimaldab seda eristada muudest rohumaadest ja söödakultuuridest. Comté geograafilise piirkonna maastik ja kliima on sellised, et see koosneb peamiselt rohumaadest, mille taimestiku mitmekesisus aitab kaasa toote ja selle geograafilise keskkonna vahelise seose tekkimisele. Muude rohumaade (vähem kui viis liiki) või suhteliselt tootlike söödakultuuride maksimaalset osakaalu on suurendatud 15 %-lt 20 %-le, et suurendada põllumajandusettevõtete autonoomiat, sealhulgas kliimariskide korral.

Lisatud on säte, mille kohaselt peavad püüdekultuurides kasutatavad taimed olema karjatamiseks sobivad liigid. Selliste püüdekultuuride eesmärk on tagada mulla taimkate suveperioodil pärast teraviljasaagi koristamist ja kuni niidu või järgmise teraviljasaagi külvamiseni. Taimkate piirab erosiooni, tagab toitainete imendumise ja toimib haljasväetisena. Püüdekultuuride karjatamiseks sobivuse tagamine tähendab, et neid saab kliimariskide korral kasutada söödana, parandades seeläbi põllumajandusettevõtte vastupidavust.

Keelatud põllukultuuride puhul on mõiste „transgeensed“ asendatud akronüümiga „GMO“.

Söödamaade või potentsiaalsete söödamaade väetamine ja keskkonnakaitse

Lisatud on säte, mille kohaselt peab igal põllumajandusettevõttel olema ajakohane laotamiskava, et igal põllumajandustootjal oleks üksikasjalik teave oma maatükkide haavatavuse kohta.

Söödamaadel või potentsiaalsetel söödamaadel laotamiseks lubatud loomasõnniku loetelu on täpsustatud, piirates seda heakskiidetud põllumajandusettevõtetes või muudes geograafilise piirkonna põllumajandusettevõtetes toodetud sõnnikuga tingimusel, et see on kompostitud (välja arvatud läga). Lisatud on säte, mille kohaselt on keelatud kääritatud söödaga söödetud loomade sõnniku laotamine, et tagada vastavus tootespetsifikaadis sätestatud loomasööda tootmistingimustele. Samal põhjusel on lisatud, et alates 1. jaanuarist 2031 tohib laotamisel kasutada ainult ilma GMOdeta toidetud loomade sõnnikut. See kuupäev annab asjaomastele tootjatele aega kohandada oma söötmissüsteeme selle uue piiranguga.

Lisatud on säte, mille kohaselt on metaankääritamisseadmete kääritussaaduste laotamine lubatud tingimusel, et need asuvad põllumajandusettevõtetes, mis on sertifitseeritud kaitstud päritolunimetusega piima tootmiseks, või kuuluvad selliste põllumajandusettevõtete ühisomandisse või paiknevad geograafilises piirkonnas asuvates GMO-vabades seakasvatusettevõtetes, mis muudavad kaitstud päritolunimetusega juustutootmisettevõtetest pärit vadaku kasutusotstarvet.

Kääritusmahutites kasutatavad sisendid peavad pärinema geograafilisest piirkonnast ja koosnema üksnes:

— kääritamata söödaga toidetud loomade sõnnikust, mis moodustab vähemalt 60 % sisendite kogumassist (GMO-vaba alates 1. jaanuarist 2031);

— piimaveest, vadakust, piimast, rasvadest ja puhastusseadmete settest, mis vastavad eespool nimetatud tingimustele;

— toidujäätmetest, tingimusel et need on eelnevalt süstemaatiliselt desinfitseeritud; muul juhul on lubatud ainult taimsed jäätmed;

— kääritamata taimedest: haljasjäätmed, taimejäätmed, määrdunud sööt, energia tootmiseks kasvatatavad püüdekultuurid.

Kõik need metaankääritamisseadmete kääritussaadusi käsitlevad sätted võimaldavad tagada, et materjalivood on põllumajandusettevõttes ja kaitstud päritolunimetusega toodete tootmisahelas järjepidevad ning et sellised kääritusaadused ei põhjusta põllumajandusmaadel reostust.

Lisatud on säte, mille kohaselt on alates 1. jaanuarist 2031 ainus lubatud veepuhastusjaama sete selline, mis pärineb rajatistest, kus töödeldakse ainult kaitstud päritolunimetusega töötlusrajatiste heitvett ja tooraineid. Muu hulgas on eesmärk vältida saastumist inimestele ohtlike patogeenide ja keemiliste saasteainetega, sulgedes samal ajal materjaliringluse kooskõlas ringmajanduse põhimõtetega.

Lisatud on, et lisaks põllumajandusettevõttes toodetud haljasjäätmetele on lubatud ka muud väetised, nagu kaubanduslikud väetised, kaltsiumi- ja magneesiumilisandid ning geograafilisest piirkonnast pärit puidukatla tuhk, tingimusel et selle agronoomiline väärtus ja raskmetallisisaldus registreeritakse ja seda kontrollitakse kord aastas. Selle täienduse eesmärk on muuta olemasolev tava ametlikuks.

Rohumaade sünteetilise lämmastikuga väetamist on vähendatud 50 ühikult 40 ühikule hektari kohta aastas ning lämmastikuga väetamist kokku on vähendatud 120 ühikult 100 ühikule hektari kohta aastas iga maatüki kohta, välja arvatud maatükid, mida väetatakse ainult tahkete jäätmetega (kompost või sõnnik), mille puhul võib kasutada kuni 120 ühikut lämmastikku hektari kohta aastas. Selle sätte eesmärk on vähendada lämmastiku leostumise või lendumise ohtu ning veekogude reostumist Jura mäestiku karstialadel, mis on eriti tundlikud.

Täpsustatud on, et kui heitvett töödeldakse faasieraldaja abil, käideldakse vedelat faasi vedelheite ja tahket faasi sõnniku või kompostina.

Lisatud on, et orgaanilise sõnniku puhul kohaldatakse maksimaalset kasutuskordade arvu, et vältida kontrollimisel tekkida võivaid mitmeti mõistetavusi.

Lõpuks tuleb iga heitvett analüüsida iga kolme aasta järel, tuginedes agronoomilistele väärtustele, et tagada järjepidev kasutusmäär.

Lisatud on säte, mille kohaselt ei tohi kergesti kättesaadavat lämmastikku sisaldavaid väetisi (sünteetilised väetised, vedelad heitmed, kodulindude väljaheidete kompost) laotada enne, kui asjaomase sektori puhul on 1. jaanuarist alates positiivsete temperatuuride summa jõudnud 200 °C-ni, kuna agronoomias tunnustatakse seda kumulatiivse temperatuuri saavutamise kuupäeva kasvuperioodi algusena. Enne seda kuupäeva ei imendu väetised taimestikku ja jäävad lahustuvaks, mis toob kaasa suure saasteohu.

Lisatud on säte, et läga ei tohi laotada lumele ega külmunud pinnasele, et vältida saastet, mis võiks kahjustada kõnealuse geograafilise piirkonna karsti ökosüsteemi.

Sõnniku laotamise ja söödamaa harimise vaheline aeg on väljendatud päevades (orgaanilise sõnniku puhul 30 päeva ühe kuu asemel, sünteetilise mineraalsõnniku puhul 21 päeva kolme nädala asemel), et muuta eeskiri kontrollide tegemisel arusaadavamaks. Samuti on lisatud, et pärast seda, kui kodulinnud on maatüki läbinud, tuleb kinni pidada 30-päevase ajavahemiku nõudest. Eesmärk on vältida saastumist.

Seoses sättega, mille kohaselt on saagikoristusele eelneval kuul mis tahes töötlemine keelatud, on täpsustatud, et seda keeldu kohaldatakse nii võimalike söödamaade kui ka tegelike söödamaade suhtes.

Lisatud on, et keskkonna ja tervise kaitsmise eesmärgil on keelatud rohumaa keemiline hävitamine mitteselektiivsete herbitsiididega, kuid umbrohutõrjeks on lubatud lokaalne töötlemine selektiivsete herbitsiididega.

Piimakarja sööt

Kasutatud mõistete selgitamiseks on „põhiline tarbitav kogus“ määratletud kui igat liiki sööt ja „kogu tarbitav kogus“ kui põhiline tarbitav kogus koos kogu täiendsöödaga. On lisatud, et protsendid viitavad kuivainele.

Geograafilisest piirkonnast pärit sööda osakaalu on suurendatud 70 %-lt 80 %-le ning on lisatud, et 70 % sellisest söödast peab pärinema põllumajandusettevõttest. Nõue, et 80 % söödast peab pärinema asjaomasest geograafilisest piirkonnast, muudab tootjate senised tavad ametlikuks, ning nõue, et 70 % söödast peab pärinema põllumajandusettevõttest, aitab tagada järjepidevuse mitmeotstarbelistes põllumajandusettevõtetes, mille tootjatel on loomakasvatuse ja söödatootmisega seotud traditsioonilised oskused.

Võimalike kliimariskide ennetamiseks on piimalehmade söödaratsioonis vähendatud kõnealusest piirkonnast pärit sööda osakaalu 100 %-lt 95 %-le.

Lisatud on, et karjatamishooajal jäetakse kinnislehmad vähemalt 15 päevaks karjamaale, et tagada neile pidev haljassööt.

Samuti on lisatud, et kui kasutatakse kolmanda osapoole kuivatusteenust, võtab iga põllumajandusettevõte tagasi oma sööda, mis ei tohi ületada 15 % põllumajandusettevõttest pärit sööda kogusest, et säilitada põllumajandusettevõttes söödatootmise oskusteave.

Seoses haljassöödaga on lisatud, et seda ei ole lubatud kasutada enne 1. juunit ega rohkem kui 75 päeval aastas. Rühm leiab, et haljassööda andmine võib äärmuslikel juhtudel piirata karjatamist. Lisaks ei ole lubatud niidetud rohu ja haljasmaisi jaotamine samal päeval. Haljasmais peab olema täielikult toodetud põllumajandusettevõttes, tagamaks, et haljasmaisi kasvatamine, mis on selles geograafilises piirkonnas ajalooliselt haruldane, jääks piiratud ulatusega tegevuseks.

Söödapeedi puhul on lisatud, et see peab olema pärit geograafilisest piirkonnast ja seda tohib anda ainult talveperioodil ja kuni 3 kg kuivainet lehma kohta päevas asjaomase ajavahemiku jooksul. Kuigi rühm tunnistab, et söödapeet, nagu ka haljasmais, on tavaline, mittespetsiifiline ja vähe levinud põllukultuur, jääb ta siiski arvamusele, et see ei tohiks asendada kuivsööta.

Keelatud sööda puhul on täpsustatud, et keelde kohaldatakse kõigi põllumajandusettevõtte loomade suhtes. Maitset kahjustavate taimede nimekirja on laiendatud, lisades sinna uusi kaubanduslikke ettepanekuid; lisatud on redis (koos teiste *Brassica* perekonna taimedega), endiiv, punane ja suhkrupeet ning kartul.

Keelatud täiendsöötade loetelu on laiendatud, et hõlmata uusi kaubanduslikke ettepanekuid: lisatud on puhtad suhkrud, aktiivsed või mitteaktiivsed pärmid, monopropüleenglükool ja melass. Rühm soovib vältida kunstliku sööda lisamist loomade söödale, kuna see oleks vastuolus traditsiooniliste tavadega ja kahjustaks piima kvaliteeti. Samuti on täpsustatud, et neid keelde kohaldatakse aastaringselt kõigi põllumajandusettevõttes peetavate veiste suhtes.

Samuti on uuendatud tooraine ja muude koostisosade loetelu, eelistades piima kvaliteedi säilitamiseks parimate omadustega tooraineid. Lisatud on järgmised toorained: oder (tärklise tootmisest, õlle pruulimisest või piirituse tootmisest), mais (õlle pruulimisest või piirituse tootmisest), speltanisu (õlle pruulimisest või piirituse tootmisest), sorgo, hirss, tatrakestad, kreeka pähklid, tuder, kanepi- ja kõrvitsaseemned, kohalike rohumaade kuivatatud rohi, kuivatatud terved kaunviljad ja savid. Mittevalgulised lämmastikku sisaldavad mineraalid ei ole lubatud. Välja on jäetud madala kvaliteediga toorained (palmi-, kookos- ja safloriõli). Samuti on ajakohastatud piimaasendajate lubatud koostisosade loetelu. Lisatud on, et neid täiendsöötasid tuleb hoida puhtas, kuivas ja hästi ventileeritud kohas.

Täpsustatud on, et loomasöödas on lubatud kasutada üksnes taimi ja täiendsööta, mis on saadud toodetest, mille suhtes ei kohaldata GMOsid (geneetiliselt muundatud organismid) käsitlevates eeskirjades sätestatud märgistamisnõuet, mitte transgeenset sööta, nagu on sõnastatud tootespetsifikaadi kehtivas versioonis. Keelatud on ka GMOsid sisaldavad toorained ja koostisosad, olenemata sellest, kas need on saadud või toodetud GMOdest.

Lüpsmine, piima kvaliteet ja loomade heaolu

Lisatud on, et piima päritolu tagamiseks peavad põllumajandusettevõttel olema seadmed ja lüpsiala, mis on ette nähtud üksnes tema enda karja tarbeks.

Selguse huvides on muudetud lüpsiroboteid käsitlevat sätet: lüpsirobotite olemasolu (mitte kasutamine) põllumajandusettevõttes on keelatud.

Säte, millega keelati iseteeninduslik lüpsmine, on välja jäetud, kuna see ei ole enam vajalik. Lüpsmise ajal sööda jagamise keeld on samuti välja jäetud, kuna sööta peetakse nüüd tõenäoliselt kasulikuks taimestiku leviku allikaks.

Nõue, et nisad tuleb enne lüpsmist puhastada, on välja jäetud ja asendatud tulemusnõudega: lüpsikupud peavad olema puhtad ja kuivad. Samuti on lisatud, et nisad tuleb puhastada ja lüpsikupud kinnitada käsitsi. Nende sätete eesmärk on säilitada piimas leiduvat bakteriaalset mikrofloorat; loomade tervise ja heaolu seisukohast on selles väga kriitilises etapis oluline ka inimese tähelepanelik kohalolek.

Lüpsiseadmeid käsitlevat sätet on ümber sõnastatud täpsustamaks, et seda kohaldatakse mitte üksnes piima ladustamise, vaid ka transportimise etapis.

Lüpsikuppude vahetamise sagedust on muudetud, et võtta arvesse erinevaid materjale, millel on erinev kasutusiga. Täpsustatud on, et lüpsiseadmete nõuetekohase toimimise kontrollimine hõlmab mitte ainult paikseid, vaid ka teisaldatavaid seadmeid, et seda tuleks teha igal aastal (mitte iga kahe aasta järel) ning et soovitatud remonditööd tuleb teha järgneva kuu jooksul, et tagada süsteemi nõuetekohane toimimine.

Kehtiva tootespetsifikaadi sätet desinfektsioonivahendite lubamise kohta, kui see on vajalik, on täiendatud selgitusega, kuidas selliseid asjaolusid määratleda.

On tehtud täiendus, mille kohaselt lõaspidamisel peetavad piimalehmad tuleb võimaluse korral vabastada vähemalt kaks korda nädalas, et tagada loomade heaolu.

Piima „Comté“ juustuks töötlemise eeltingimused

Põllumajandusettevõtete suhtes on lisatud järgmised nõuded: piimalehmad ei tohi olla saanud kääritatud sööta ega GMOSid; lüpsmine peab olema toimunud ilma desinfektsioonivahendite kasutamiseta vähemalt ühe aasta jooksul; vähemalt üks põllumajandusettevõtte liige peab suutma tõendada vähemalt ühe kuu pikkust lüpsikogemust ning tootespetsifikaadis sätestatud viljastamise eeskirju peab olema järgitud vähemalt ühe aasta jooksul, et võtta arvesse piimatootmist alustavate mittepiimatootjate olukorda.

Piima kogumine

Lisaks on sätestatud, et mahutid, pumbad ja torud peavad olema valmistatud roostevabast terasest, ning täpsustatud on, et neid võib kasutada nii joogivee kui ka piima ja vadaku transportimiseks.

Materjale tuleb igal aastal kontrollida, kusjuures kõik vajalikud remonditööd tuleb teha järgmise kuu jooksul. Kõigi nende sätete eesmärk on tagada piima kvaliteet kogumisetapis.

Täpsustatud on tingimusi, mida kohaldatakse juustutootmisettevõtete piimakogumispunktide suhtes juhul, kui tekivad ettenägematud asjaolud, mis takistavad juustu valmistamist tavapärastes rajatistes.

Lõpuks on lisatud, et kui kogutakse „Comté“ tootmiseks sobimatut piima, peavad ruumid võimaldama selle ümberpaigutamist ja proovide võtmist, tagades samal ajal piima rangelt eraldatud hoidmise.

Piima töötlemine

Lisatud on juustutootmisettevõtte määratlus ning täpsustatud, et see peab olema muudest rajatistest eraldatud alates piima vastuvõtmisest kuni juustuvormimise etapini, et tagada eraldatus muudest toodetest kuni etapini, mil juustule saab märgise kanda. Eeskirja on lisatud erand, mille kohaselt on juustutootmisettevõttesse lubatud tuua ainult „Comté“ tootmiseks sobivat piima, kuna teistsuguses temperatuurivahemikus hoitud piima võib tuua päevadel, mil „Comté“ tootmist ei toimu.

Lisatud on nõue, et tootmisprotsessi ajal, alates piima jõudmisest juustuvanni kuni vormimise etapini, peab kohal olema kindlaksmääratud juustumeister. Kõnealune isik peab tegema otsuseid, et tagada traditsioonilise tootmismeetodi järgimine, võttes samal ajal arvesse piima muutuvat koostist. Samuti on lisatud, et kalgendi konsistentsi tuleb hinnata käsitsi ning see määrab ära kalgendi lõikamise kiiruse ja kestuse ning hetke, mil kalgend tuleb vadakust eraldada ja vormidesse paigutada. Uued juustumeistrid peavad aasta enne või pärast tööle asumist samuti läbima tarneahelat käsitleva koolituse. Selle eesmärk on tagada eksperditeadmiste säilitamine ja kõigi tarneahela osaliste kaasamine ühisesse jõupingutusse.

Lisatud on, et juustutootmisettevõtte tootmisvõimsus määratakse kindlaks sellele piima tarnivate põllumajandusettevõtete tootmisvõimsuse alusel, mis on eelnevalt kindlaks määratud põllumajandusettevõtete kasutuses oleva pindala alusel. Lisatud on, et juustutootmisettevõtete tootmisvõimsuse protsentuaalne kasv on pöördvõrdeline nende suurusega. Lisatud on erieeskirjad juhuks, kui juustutootmisettevõtted alustavad koostööd [uute] põllumajandusettevõtete või põllumajandusettevõtetega, mis on äsja sertifitseeritud kaitstud päritolunimetusega toodete tootmiseks (piiranguid ei kohaldata), ning ka juustutootmisettevõtete ühinemise korral. Nende meetmete eesmärk on säilitada juustutootmisettevõtete tihe võrgustik, tagades seeläbi toote kvaliteedi ja maitsete mitmekesisuse.

Lisatud on, et juustutootmisettevõtte seadmete hulka peab kuuluma eellaagerdumiskamber ning temperatuuri, niiskuse ja rõhu mõõtmise süsteem. Juustutootmisettevõtete suhtes kohaldatavate nõuete selgitamiseks on täpsustatud ka seda, et kõigi seadmete puhastamiseks ja loputamiseks on kohustuslik kasutada joogivett. Juustuvalmistamisel suletud juustuvannide kasutamise keeld on asendatud avatud juustuvannide kasutamise nõudega. Samadel põhjustel on täpsustatud, et piimale tohib lisada ainult juuretist ja laapi.

Nende kasutamise täpsustamiseks on selgitatud mõistet „piimasööde“ juuretiste kasvukeskkonnana, et lubada kasutada toor- või termiseeritud vadakut, korduvkuumutatud vadakut ja piima. Samuti on lisatud, et eri juuretiste kogumaht ei tohi ületada 0,5 % tootmiseks kasutatava piima mahust. Lõpuks on lisatud, et juuretised, kasvukeskkond ja laap peavad olema vabad GMOdest või GMOde kõrvalsaadustest, ei tohi olla saadud GMOdest ega sisaldada nanomaterjale.

Lisatud on säte, mille kohaselt on piima filtreerimine enne juustuvannidesse paigutamist kohustuslik, et tagada kõikide üle 250 µm suuruste osakeste kinnipidamine. Lisatud on, et laagerdumisaeg on määratletud kui ajavahemik juustuvanni täitmise algusest kuni laabi lisamiseni, mille minimaalne kestus on 40 minutit, ning et minimaalne segamisaeg on 15 minutit, et soodustada tooraine ja vasest juustuvanni kokkupuudet. Toorpiima mikrofloora säilitamiseks on kuumutamistemperatuuriks kehtestatud maksimaalselt 57 °C

Lisatud on, et vormimise etapis tuleb iga juusturatta põhja kinnitada kaseiinist plaadid. Täpsustatud on, et kuivsoolamise korral peab esmane soolamine toimuma käsitsi. Soolvees soolamise puhuks on lisatud nõuded soolvee temperatuuri, tiheduse ja vahetamise sageduse kohta. Juustu teisel küljel pinna mikrofloora tekkimise maksimaalset tähtaega on pikendatud 36 tunnilt 60 tunnile. Esimese külje puhul jääb see tähtaeg muutumatuks: 36 tundi. Tegemist on redaktsioonilise muudatusega, mis käsitleb kahte lubatud soolamismeetodit.

Lisatud on, et juusturatta kuuseplaadile paigutamise maksimaalne tähtaeg on neljas päev pärast selle tootmise kuupäeva ning et juusturattad tuleb viia sertifitseeritud laagerdamisruumi hiljemalt 50. päevaks, mil juustud kaaluvad 35–45 kg.

Laagerdamine

Lisatud on laagerduskambri määratlus, milles täpsustatakse, et see peab hõlmama ala, kus juustud vastu võetakse ja kaalutakse, kolme eraldi keldrit, et tagada kolme laagerdusetapi samaaegne läbiviimine, ning ala, kus juustud müügiks ette valmistatakse.

Lisatud on nõue, et juustude sorteerimise etapis peab kohal olema kindlaksmääratud sortimisjuht. See isik peab ka otsustama, millal laagerdumisetapp lõpeb, et tagada traditsiooniline tootmismeetod. Uued sortimisjuhid peavad ühe aasta jooksul pärast ametisse astumist samuti läbima tarneahelat käsitleva koolituse. Sellega tagatakse eksperditeadmiste säilitamine ja kõigi tarneahela osaliste kaasamine ühisesse jõupingutusse.

Lisatud on nõue, et kamber peab olema varustatud temperatuuri ja niiskuse reguleerimissüsteemiga ning termomeetriga. Kambrite suhtes kehtivate nõuete selgitamiseks on täpsustatud ka seda, et plaatide puhastamiseks tuleb kasutada joogivett. Samuti on lisatud, et hõõrdelahust tuleb hoida temperatuuril kuni 13 °C ja et selle valmistamiseks kasutatav mikrofloora peab olema GMO-vaba. See kehtib ka juuretise kasvukeskkonna kohta, mis peab samuti olema nanomaterjalidest vaba.

Lisatud on ka erand, mille kohaselt on kambrisse lubatud ainult „Comté“ juustud, täpsustades, et lubatud on kvaliteedimärgisega kuumtöödeldud pressitud juustud. Lisatud on, et juustupartiid peavad läbima kolm järjestikust etappi: eellaagerdumine (mis algab juustutootmisettevõttes) kuni vähemalt 21. päevani pärast tootmist, fermenteerimine ja laagerdumine, kusjuures iga etapi jaoks on ettenähtud kindlad temperatuuritingimused. Täpsustatud on, et minimaalseid üld- ja maitseväärtusi kohaldatakse eelkõige juustude suhtes, mis on kettakujulised või tükkideks lõigatud. Pärast juustude esialgset liigitamist kasutatakse riivitud juustude puhul teist skaalat, millele on lisatud miinimumväärtused.

Lisatud on, et juustule tuleb laagerdumisprotsessi lõpus kinnitada juusturatta etikett (või ümbris), et toodet oleks võimalik identifitseerida, kuid ei etikett ega välimine trükitud silt ole kohustuslik, kui juusturattaid müüakse sertifitseeritud ettevõtjate vahel või kui need on ette nähtud eelpakendamiseks või täiendavaks töötlemiseks.

Tükeldamine ja pakendamine

Lisatud on mõiste „tükeldamis- ja pakendamisettevõte“, milles täpsustatakse, et selles kohas ei toimu üksnes juustu eelpakendamine, vaid ka juustu tükeldamine, et müüa seda ettevõtjatele, kes kasutavad juustu ilma seda töötlemata.

Lisatud on säte, mille kohaselt peab tükeldamisel ja eelpakendamisel osalema kindlaksmääratud tootmisjuht, et tagada juustu kvaliteet nendes etappides. Uued tootmisjuhid peavad ühe aasta jooksul pärast ametisse asumist samuti läbima tarneahelat käsitleva koolituse. Sellega tagatakse eksperditeadmiste säilitamine ja kõigi tarneahela osaliste kaasamine ühisesse jõupingutusse.

Maksimaalset ajavahemikku, mille möödumisel võib juusturattaid tükeldada, on pikendatud 15 päevalt ühele kuule, kuna see tagab toote kvaliteedi. Lisatud on lõikamisjääkide käitlemise tingimused, kohustus hoida riivitud juustu „Comté“ inertgaasis ning keeld lisada midagi eelpakendatud juustutükkidele, et tagada kvaliteet.

Koonddokumendist on välja jäetud lause, millega lubati toidu tükeldamist ja riivimist väljaspool piirkonda, kuna see ei ole vajalik.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Üksikasjad, mis kinnitavad seost geograafilise piirkonnaga

Kirjeldus

Kuigi käesoleva jaotise sõnastust on muudetud, ei ole seos geograafilise piirkonnaga muutunud.

Koonddokumenti on lisatud juustu kuivaine- ja soolasisaldus, sest see aitab selgitada mõningaid juustu omadusi.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viited kontrolliasutustele

Kirjeldus

Kontrolliasutuste kontaktandmeid on ajakohastatud.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistusega seotud erisätted

Kirjeldus

Mis puudutab kohustuslikke andmeid, siis on lisatud märge, et need kehtivad „Comté“ kohta kõigis esitusviisides. Samuti on lisatud, et nimetus ja Euroopa Liidu KPNi sümbol peavad tarbijate teavitamiseks olema märgistusel samas vaateväljas.

Ühtlasi peab olema märgitud juustu säilitustemperatuur, mis jääb vahemikku 4–8 °C, sest seda temperatuuri järgivad juustu turuleviivad ettevõtjad.

Täpsustatud on, et välisele trükitud sildile peab olema märgitud ka Euroopa Liidu KPNi sümbol ja rühma logo. Juusturatastel peab olema selgelt märgitud laagerdaja (kes peab asuma geograafilises piirkonnas) nimi ja aadress ning need sildid peavad jääma juustule kuni tarbijale pakkumise etapini.

Täpsustatud on, et eelpakendatud tükkidel peab pakendi esiküljel olema lisaks rühma nimele ja logole ka sertifitseeritud ettevõtja nimi ja aadress määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõike 5 tähenduses.

Seoses mittekohustuslike andmetega on lisatud, et laagerdumisaja märkimine ei ole kohustuslik. Kui see teave siiski esitatakse, tuleb selles märkida minimaalne kuude arv, mille jooksul on juust olnud „Comté“ sertifikaadiga laagerduskeldris, ning märkida, et juustu vanus vastab kuupäevale, mil tarneahela viimane ettevõtja selle turule viis.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Siseriiklikud nõuded

Kirjeldus

On ajakohastatud peamisi kontrollitavaid punkte vastavalt tootmistingimuste muutumisele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Comté“

ELi viitenumber: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Comté“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. Põllumajandustoote kirjeldus

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Comté“ on juust, mida valmistatakse üksnes lehma toorpiimast. See on kuumtöödeldud ja pressitud, kuivalt või soolvees soolatud juust. Juustu turustamise ajaks, pärast vähemalt 120 päeva kestnud laagerdumist, võib juustu värvus olla elevandiluukarva kuni kollane ning mõnikord on juustumassis väikese kirsi suurused tühemikud.

„Comté“ valmistamisel on lubatud kasutada üksnes piima, juuretist, laapi ja soola.

Pärast täielikku kuivatamist sisaldab „Comté“ vähemalt 45 g ja mitte üle 54 g rasva ning vähemalt 62 g kuivainet 100 g juustu kohta. Soolasisaldus on vähemalt 0,6 grammi naatriumkloriidi 100 grammi juustu kohta. Rasvavaba juustu niiskussisaldus ei ole suurem kui 54 %.

Proteolüüs: laagerdumine toimub nii, et saavutataks määrdunud koorik ja proteolüüsi tase, mida mõõdetakse minimaalse küpsusindeksiga (MI), mis on vähemalt 850 mikromooli glütsiini rasvavaba kuivaine grammi kohta, arvutatuna kas TNBS-happe (2,4,6-trinitrobenseensulfoonhape) või infrapunaspektromeetria meetodil.

„Comté on saadaval 32–45 kg kaaluvate juusturatastena, mille läbimõõt on 55–75 sentimeetrit ja mille sirge või kergelt kumer väliskülg on 8–13 cm kõrge. Juustu koorik on hõõrutud, kõva ja krobeline ning ookerkollasest pruunini ulatuva värvusega. Juustu kõrgus juusturatta keskkohas ei ületa juustu serva kõrgust enam kui 1,4 korda.

Juustu „Comté“ võib turustada ka tükkidena pakendatult või riivituna või mis tahes muul viisil tükeldatuna. Seda esitletakse tarbijale alati kuumtöötlemata kujul ja temperatuuril üle 0 °C

„Comté“ maitse on mitmekülgne. Kuigi kõigi juusturataste üldised sensoorsed omadused on sarnased ehk neile on omased puuviljased, piimased ja röstitud noodid, ei ole ükski „Comté“ juusturatas teisega identne. „Comté“ puhul eristatakse kuut peamist aroomirühma (puuviljane, piimane, röstitud, taimne, loomne, vürtsikas) ja need sisaldavad kokku enam kui 90 nüanssi.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Võttes arvesse piimalehmade sööda suhtes kohaldatavaid piiranguid, pärineb ligikaudu 65 % nende aastas tarbitud kuivainekogusest kõnealusest geograafilisest piirkonnast.

Geograafilise piirkonna reljeef ja kliima on sellised, et tehniliselt ei ole võimalik seal toota kogu nende täiendsööta. Kliimaga seotud riskidega paremaks kohanemiseks võib 5 % piimalehmade tarbitavast söödast hankida väljastpoolt kõnealust piirkonda.

Kuna piimalehmade põhisööt on suures osas pärit geograafilisest piirkonnast ja täiendsööda kasutamine on rangelt piiratud, siis on väliste tegurite mõju peamiselt geograafilisest keskkonnast pärit söödaga võrreldes vähene.

Selleks et tagada piirkonna ja toote vaheline tihe seos, kasutades geograafilisest piirkonnast pärit sellele iseloomulikku sööta, ei tohi täiendsööda kogus ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta aastas ning vähemalt 95 % lehmadele antavast söödast peab pärinema geograafilisest piirkonnast.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piim peab olema toodetud ja juustuks töödeldud ning juust peab olema laagerdunud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Eelpakendamise korral peab tükeldamine ja/või riivimine toimuma geograafilises piirkonnas vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kohustuslikud andmed

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates eeskirjades nõutavatele kohustuslikele andmetele peab „Comté“ märgistus mis tahes esitusvormis sisaldama samas vaateväljas järgmisi andmeid:

— kaitstud päritolunimetus, mis on esitatud märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku moodustavate tähtedega;

— Euroopa Liidu KPNi sümbol ja soovi korral sõnad „kaitstud päritolunimetus“.

Igale juusturattale tuleb kinnitada:

— pruun või roheline riba, millele on trükitud registreeritud kaubamärgi „Comté clochettes“ logo [väikesed kellukesed]. Kõnealusel ribal peab olema ka Euroopa Liidu KPNi sümbol.

— Juusturatta etiketil peab olema selgelt märgitud juustu laagerdaja nimi ja aadress (laagerdaja peab asuma geograafilises piirkonnas).

Mingil juhul ei tohi etiketti ega välimisi trükitud ribasid eemaldada enne lõpptarbijale pakkumist ega selle ajal.

Iga eelpakendatud müügipakendi märgistusel peab olema järgmine teave:

— pakendi esiküljel nimetus „Comté“ ja rohelisel taustal väikeste kellukestega logo „Comté clochette“;

— ettevõtja nimi ja aadress määruse (EL) 2024/1143 artikli 37 lõike 5 tähenduses.

Toote säilitamistemperatuur peab olema märgistusel esitatud järgmiselt: säilitada temperatuuril 4–8 °C.

Mittekohustuslikud andmed

Laagerdumisaja märkimine ei ole kohustuslik. Kui see teave on lisatud, tuleb märkida minimaalne kuude arv, mille jooksul on juust olnud „Comté“ sertifikaadiga laagerduskambris.

Seega näitab juustu vanust kuupäev, mil tarneahela viimane ettevõtja selle turule viis. Seda teavet ei tohi sõnastada teisiti ega muuta. Sõna „laagerdanud“ on reserveeritud sertifitseeritud laagerdajatele, kes asuvad „Comté“ kaitstud päritolunimetuse geograafilises piirkonnas.

Keelatud teave

Kaitstud päritolunimetuse märgisel, reklaamides, arvetel või kaubandusdokumentidel on lisaks kaitstud päritolunimetusele keelatud kasutada mis tahes muid termineid või viiteid, välja arvatud konkreetsed kaubamärgid.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdamine, tükeldamine ja riivimine (ainult eelpakendamise korral) peavad toimuma geograafilises piirkonnas, mille riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut kiitis heaks pädeva

riikliku komitee 11. detsembri 1997. aasta koosolekul. Kuupäeval, mil pädev riiklik komitee kiitis käesoleva tootespetsifikaadi heaks, hõlmab kõnealune piirkond vastavalt 2024. aasta ametlikule geograafiaseadustikule järgmiste kommuunide territooriume:

Aini departemang (155 kommuuni)

Kogu departemang, välja arvatud:

— kõik kommuunid järgmistes kantonites: Attignat, Bourg-en-Bresse (tervikuna), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes ja Vonnas;

— Ambérieu-en-Bugey kantoni järgmised kommuunid: Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey ja Saint-Maurice-de-Rémens;

— Ceyzériat' kantoni järgmised kommuunid: 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 ja Villette-sur-Ain;

— Gexi kantoni järgmised kommuunid: Sauverny ja Versonnex;

— Lagnieu' kantoni järgmised kommuunid: Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas ja Villieu-Loyes-Mollon;

— Plateau d'Hauteville'i kantonis: Artémixi kommuun;

— Pont-d'Aini kantoni järgmised kommuunid: Priay ja Varambon;

— Saint-Etienne-du-Bois' kantoni järgmised kommuunid: Beaupont, Cormoz ja Marboz;

— Thoiry kantoni järgmised kommuunid: Challex, Chevry, Pougny ja Ségny.

Doubs'i departemang (465 kommuuni)

Kogu departemang, välja arvatud:

— kõik kommuunid Audincourti, Bethoncourti ja Montbéliardi kantonites;

— Baume-les-Damesi kantoni järgmised kommuunid: 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 ja Viéthorey;

— Bavansi kantoni järgmised kommuunid: 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 ja Villars-sous-Écot;

— Maîche'i kantoni järgmised kommuunid: Abbévillers, Bondeval, Meslières ja Thulay;

— Valentigney kantoni järgmised kommuunid: Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney ja Voujeaucourt.

Jura departemang (483 kommuuni)

Kogu departemang, välja arvatud järgmised kommuunid: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup ja Tavaux.

Saône-et-Loire'i departemang (13 kommuuni)

Tervikuna hõlmatud kommuunid:

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

Haute-Savoie departemang (1 kommuun)

Osaliselt hõlmatud kommuunid:

Challonges (ainult maatükid nr 1538 (varem 562) ja 563 (osaliselt) A jaos (leht 6)).

Geograafilist piirkonda hõlmavate kartograafiliste dokumentidega on võimalik tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi veebisaidi vahendusel.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafiline piirkond hõlmab Jura mäestikukaare lubjakiviplatood, ulatudes väikeses osas ka kõrvalasuvale tasandikule.

Kõnealuseid põllumajanduspiirkondi iseloomustavad väheviljakad mullad, suur kõrguste varieeruvus ning geoloogilises aluspõhjas domineerivad lubjakivi ja molass.

Geograafilist piirkonda iseloomustab korraga nii kontinentaalne kui ka põhjamaine kliima, st suured temperatuurierinevused aastaaegade vahel ning kuigi aasta vältel jaotub sademete hulk ühtlaselt, on suvel sademeid rohkesti, kusjuures aasta keskmine temperatuur on madal ja külmakraadidega päevade arv suur.

Siin valitseb väga niiske mägisele alale või eelmäestikule omane keskkond. Sademeid on rohkesti juba madalamatel kõrgustel ning massiivi keskosas on sademete hulk veelgi suurem. Selline sademete jagunemine aastaaegade lõikes tähendab enamasti, et kuiv aastaaeg puudub.

Piirkond jaguneb metsade (eeskätt kuusemetsade) ja rohumaade vahel. Piirkonna eripärased geoklimaatilised tingimused (rohke sademete hulk, suvise põua puudumine jne) soodustavad igati kvaliteetse rohu tootmist. Need soodustavad looduslike rohumaade arengut, millel on väga rikkalik taimestik (eelkõige kaheidulehelised taimed) ja iseloomulik, peamiselt lubjakivile omane taimestik.

Seda teavet võib aga mõjutada käimasolev kliimamuutus ning põudasid ei saa enam välistada, kuna need võivad esineda igal aastaajal.

Selles karjatamiseks sobivas piirkonnas karjatatakse piimalehmi nii kaua, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandevõime ja rohu olemasolu seda võimaldavad. Veisekasvatajad on aretanud Montbéliarde'i tõu, mis on piirkonna tingimustega hästi kohanenud ja moodustab peaaegu kogu geograafilise piirkonna piimakarja. Säilitatud on rohumaade ekstensiivne majandamine (loomkoormuse, lämmastikväetiste, söödakontsentraatide jms piiramine). Lisaks on säilinud geograafilisele piirkonnale omane eriline „juustuvalmistamise traditsioon". See traditsioon, mis põhineb piima kokku kogumisel suure juustu valmistamiseks, on loonud tugeva solidaarsustunde ja ühised reeglid.

Juba alates 13. sajandist on selle piirkonna talupidajad teinud koostööd, et koguda iga päev oma mitmete karjade toodetud piima ühte kohta, et valmistada suur juusturatas. Ka tänapäeval kuulub valdav enamik piimatootjaid ühistutesse ja viib oma piima töötlemisettevõttesse, mida nimetatakse „fruitière'iks" – kohalikuks juustukojaks.

Selle juustu traditsioonilised valmistusmeetodid on säilinud ja neid hoitakse alal ühelt poolt loomade kasvatamise viisiga, kasutades kindlat karjamaade haldamise ja niidetud rohu kuivatamise süsteemi, ning teiselt poolt juustu valmistamise viisiga, mille puhul ajastatakse hoolikalt kalgendi lõikamist, segamist ja kuumutamist, väljavõtmist ja pressimist ning seejärel soolamist, samuti juustu eellaagerdamist ja sellele järgnevat laagerdumist.

„Comté“ on lehma toorpiimast valmistatud juust. See on kuumtöödeldud pressitud juust, mis on kujult suur ratas läbimõõduga 55–75 cm. Juust laagerdub pikka aega ja on seetõttu pika säilivusajaga. Juustu kuivainesisaldus peab olema vähemalt 62 grammi 100 grammi juustu kohta ning rasvavaba juustu niiskusesisaldus ei või olla suurem kui 54 %.

Soolasisaldus on vähemalt 0,6 grammi naatriumkloriidi 100 grammi juustu kohta.

„Comté“ maitse on mitmekülgne. Kuigi kõikide rataste üldised organoleptilised omadused on samad, ei ole kaht täpselt sama maitsega „Comté“ juustu olemas. Eristada võib kuut peamist aroomirühma (puuviljane, piimane, röstitud, taimne, loomne, vürtsikas), milles sisaldub enam kui 90 nüanssi.

See keeruliste tingimustega piirkond, kus maastik jaguneb metsade ja rohumaade vahel ning kus muid ressursse oli võimatu arendada, on igati sobiv koht suurte kõvade juustude valmistamiseks. Selle piirkonna elanike jaoks oli pika säilivusajaga juustu valmistamine ainuke võimalus säilitada suvel tekkivaid suuri piimakoguseid ja elada üle pikk talveperiood. Piirkonna veisekasvatajad aretasid lehmatõu, mis on eriti hästi kohastunud piirkonna looduslike tingimustega ja võimaldab valmistada eripärast juustu. Piim koguti ühiselt kokku juustukodadesse (*fruitières*) ja sellest valmistati suuri pika säilivusajaga juustusid, mis võimaldasid ühtlasi väärtustada piirkonna ressursse ka väljaspool konkreetset geograafilist piirkonda. Kuumtöödeldud juustu valmistamise muutsid hõlpsaks lähedal asuvad suured küttepuuvarud.

Juustu maitses tuntavad rohumaade eripärad tulevad juustus esile tänu juustumeistrite oskusteabele, mida rakendatakse juustu valmistamise igas etapis.

Aroomikomponentide kujunemist juustus mõjutab eelkõige geograafilise piirkonna looduslikule keskkonnale omase taimestiku suur mitmekesisus. Seda mitmekesisust säilitatakse tänu rohumaade ekstensiivsele majandamisele, mida tagavad kohalikud veisekasvatajad. Lillede mitmekesisuse ja „Comté“ rikkaliku aroomi vahelist tihedat seost tõestasid ka kaks 1994. aastal tehtud teaduslikku uuringut. Rasvainesisalduse piiramine juustu valmistamisel võimaldab vältida lipolüüsist tingitud kõrvalmaitset ja tugevdada juustule „Comté“ iseloomulikke aroome. Määrates rasvavabale juustule minimaalse kuivainesisalduse ja maksimaalse veesisalduse, on võimalik vältida liigset veesisaldust juustus ning aidata esile tuua kõik aroomid. Aroomid tugevnevad ka tänu juustu minimaalsele soolasisaldusele.

Nõue kasutada juustu valmistamiseks avatud juustuvanne võimaldab juustumeistritel säilitada oma oskusi, näiteks kalgendi lõikamise ja nõrutamise õige ajastamine. Laagerdajad kasutavad oma oskusteavet, et hoolikalt kohandada iga partii laagerdamistingimusi. Juustu aroom, mis on looduslike tegurite, nagu rohi ja mikroobide ökosüsteem, tulemus, areneb täielikult välja alles pärast pikka laagerdamisperioodi kuuseplaatidel, mis sobivad eriti hästi „Comté“ laagerdamiseks. „Comté“ tootmine võimaldab säilitada traditsioonilist põllumajandustegevust ja aitab oluliselt kaasa kohaliku majanduse tasakaalustatud arengule.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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