C/2026/2773

13.5.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2773)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Comté”

EU-viitenumero: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Comté”

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Organisaatio

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ranskan maataloudesta, maatalouselintarvikkeista ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Comté” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun alkuperänimityksen nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Kuvaus

Alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston (INAO) yhteystiedot on päivitetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hakijaryhmä

Kuvaus

Hakijaryhmän yhteystiedot on päivitetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotetyyppi

Kuvaus

Tuote-eritelmästä poistetaan kohta, joka koskee tuotelajia ja joka määriteltiin aiemmin luokan mukaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Vaatimus, että juustossa on oltava reikiä, on korvattu toteamuksella, että juustossa ”voi olla” reikiä, mikä kuvastaa paremmin tällä hetkellä markkinoilla olevaa tuotetta.

Tuote-eritelmään on myös lisätty ainoiden sallittujen ainesosien (maito, hapatteet, juoksute ja suola) luettelo, koska ne ovat tuotteen identiteetin olennainen tunnusmerkki.

Tähän kohtaan on siirretty joitakin aiemmin kohdassa ”Tuotantomenetelmä” olleita määräyksiä, koska tämä on niille sopivampi kohta. Näitä määräyksiä ovat vaatimus, jonka mukaan juustossa on oltava kittipintainen kuori, sekä vähimmäiskypsyysindeksi. Koska indeksin arviointimenetelmä on muuttunut, tavoitearvot on päivitetty, vaikka niihin ei olekaan tehty merkittäviä muutoksia. Vähimmäiskypsyysindeksin on oltava vähintään 850 mikromoolia glysiiniä rasvattoman kuiva-aineen grammaa kohden joko TNBS-happomenetelmällä (2,4,6-trinitrobentseenisulfonihappo) tai infrapunainstrumenttimenetelmällä laskettuna.

Kuoren väriä kuvaava adjektiivi ”kellanruskea” on muutettu adjektiiviksi ”okrankeltainen”, mikä vastaa paremmin tuotteen todellista ulkonäköä.

Lopuksi täsmennetään, että kaikki paloittelutavat (ml. tähän mennessä sallitut paloittelutavat) ovat sallittuja, kunhan juusto pidetään raakana ja plusasteisessa lämpötilassa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellisen alueen rajaus

Kuvaus

Lisätään maantieteellisen alueen hyväksymispäivä sekä maantieteellisen alueen kuntien luettelo, joka on päivitetty vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaiseksi (muuttamatta maantieteellistä aluetta). Lopuksi selvennetään, että maantieteellisen alueen kartat ovat saatavilla alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan kansallisen viraston INAOn verkkosivustolla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Tekstiin on lisätty kuvaus erilaisiin pakollisiin ilmoituksiin sisällytettävistä tiedoista.

Maidontuottajia koskevia ilmoitusvelvollisuuksia on päivitetty:

— erityisesti vaatimus ilmoittaa käymisen avulla valmistetun rehun käytöstä on poistettu, koska tällaisen rehun esiintyminen tilalla on kielletty

— tekstiin on lisätty vaatimus toimitettujen maitomäärien ilmoittamisesta sekä vaatimus vihantarehun käytön ilmoittamisesta.

Juuston valmistus-, kypsytys- tai esipakkaamislaitoksille on lisätty velvollisuus ilmoittaa toiminnan keskeytymisestä.

Juustomeijereille on lisätty seuraavia seikkoja koskevia ilmoitusvelvollisuuksia:

— hajoamisen tai onnettomuuden tapauksessa kerätty maito

— kerätyn maidon määrä, tuotetun juuston määrä (tahkojen paino ja lukumäärä)

— valkoisten (kypsyttämättömien) juustojen tahkojen punnitus.

Kypsytyslaitoksille on lisätty velvollisuus ilmoittaa tuotetun juuston määrä (tahkojen paino ja lukumäärä) ja esipakkaamoille velvollisuus ilmoittaa pakatun juuston paino.

Maidontuottajia sekä juuston valmistusta, kypsytystä ja pakkaamista koskevat jäljitettävyys- ja tietojen kirjaamisvaatimukset on myös saatettu vastaamaan tuotantomenetelmää koskevaan kohtaan lisättyjä määräyksiä.

Lisäksi on lisätty tietoa juuston tunnistamisesta sekä kaseiinilaatan sijoittamisesta juustonvalmistusvaiheessa. Täsmennetään, että markkinoille saatettaessa juustotahkot tunnistetaan myös ulkopuolella olevasta painetusta nauhasta. Esipakkaamisvaiheessa juusto tunnistetaan alkuperänimityksen erityisestä merkinnästä (lisätietoja on tuote-eritelmän kohdassa ”Merkinnät”).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantomenetelmän kuvaus

Kuvaus

Maidontuotanto

Tila

Lisätään, että maidontuottajien on noudatettava tuote-eritelmää vuoden jokaisena päivänä sen varmistamiseksi, että maitokarjan ruokinta jatkuu johdonmukaisena myös toimitusten keskeytyessä.

Lisäksi on lisätty määräyksiä, joissa edellytetään uusien maidontuottajien suorittavan perehdytyskoulutuksen ennen toimitusketjuun liittymistä. Sertifioiduille juustomeijereille on myös lisätty vaatimus järjestää vuosikokous näille maidontuottajille. Ainakin yhden toiminnanharjoittajan kultakin tilalta on nyt osallistuttava juustomeijerin tai ryhmän järjestämään vuotuiseen tiedotuskokoukseen.

Näiden määräysten tarkoituksena on varmistaa toisaalta tiedottaminen uusille maidontuottajille tuote-eritelmän vaatimuksista ja parhaista käytännöistä sekä toisaalta asiantuntemuksen säilyminen ja se, että kaikki toimitusketjun osapuolet osallistuvat yhteisiin toimiin.

Lisätään, että tilan toimittama maidon kokonaismäärä saa olla enintään 1,2 miljoonaa litraa maitoa vuodessa, jotta varmistetaan yhdenmukaisuus laiduntamis- ja eläinten seurantakäytäntöjen kanssa ja säilytetään yhteys maidon tuotantotason ja luonnonympäristön ominaisuuksien välillä. Vaatimusten noudattamiselle on suunniteltu siirtymäaikaa markkinointivuoteen 2031/2032 asti sitä tarvitseville toimijoille. Näiden samojen tavoitteiden saavuttamiseksi lypsykarjakoko on rajoitettu 50:een vuosityöyksikköä kohden ja täsmennetään, että vuosityöyksikkömäärät on laskettava kyseessä olevan työvoiman tyypin (enintään 1,2 palkattua vuosityöyksikköä) ja kokoaikaisten työntekijöiden prosenttiosuuden mukaan.

Käsitteet ”lypsylehmä” ja ”maidontuotantovuosi” on määritelty tuote-eritelmässä tarkoitetun mukaisesti, jotta voidaan selventää näiden käsitteiden käyttöä tarkastusten yhteydessä.

Rodut ja kasvatuskäytännöt

Lisätään, että tilalle tulevien lypsylehmien ja tilalla syntyneiden tai sinne tulevien hiehojen on täytettävä asiaankuuluvat rotukoodivaatimukset ja että niillä on oltava nautaeläinten polveutumistodistus. Näin voidaan varmistaa, että noudatetaan täysin vaatimusta, että tuotannossa käytetään ainoastaan ranskalaisia montbéliarde- ja simmental-rotuja (ja niiden risteytyksiä), jotka ovat sopeutuneet maantieteelliseen alueeseen ja joiden maitoa käytetään perinteisesti Comté-juuston valmistuksessa.

Lisätään, että markkinointivuodesta 2031/2032 alkaen kullakin tilalla ja 100 000:ta maitolitraa kohden on synnyttävä ja kasvatettava [paikallisesti] vähintään yksi hieho ikäluokkaa kohden. Tarkoituksena on varmistaa eläinten hyvä terveys (mikä parantaa käytetyn maidon laatua) ja hyvinvointi rajoittamalla kuljetusaikoja ja varmistamalla vakaat elinolosuhteet sekä samalla säilyttää asiantuntemus.

Lisätään, että karjaan liitetylle lypsylehmälle tai alle kuukautta ennen laskettua aikaa saapuville kantaville hiehoille ei saa antaa käymisen avulla valmistettua rehua tai muuntogeenisiä organismeja niiden saapumista edeltävän kuukauden aikana. Tarkoituksena on varmistaa, että niiden ruokavalio täyttää tuote-eritelmässä asetetut vaatimukset ennen maidontuotannon aloittamista.

Lisätään, että lypsylehmiä ei saa pitää hoidossa muualla, jotta varmistetaan, että niitä hoidetaan ja ruokitaan tuote-eritelmän mukaisesti ympäri vuoden. Lisätään, että jos hiehoja pidetään hoidossa muualla, niiden ruokavalioon ei hoitavalla tilalla saa sisältyä käymisen avulla valmistettua rehua tai muuntogeenisiä organismeja. Näin varmistetaan, että niiden ruokavalio täyttää nämä tuote-eritelmän kaksi vaatimusta tietyn ajan ennen maidontuotannon aloittamista.

Lisätään myös, että karjan keskimääräinen vuosituotanto saa olla enintään 8 500 litraa maitoa lypsylehmää kohden vuodessa. Tarkoituksena on rajoittaa eläinkohtaista tuotosta, koska tämä rajoittaa riippuvuutta maantieteellisen alueen ulkopuolelta hankitusta rehusta sekä varmistaa yhteyden maantieteelliseen alueeseen ja siten tuotteen laadun. Näin pyritään myös varmistamaan eläinten hyvinvointi, joka on kuluttajien keskeinen odotus, koska ylituottavuus on haitallista eläinten terveydelle. Enimmäismäärä on paljon korkeampi kuin SAN-nimityksen ”Comté” toimitusketjussa tiloilla todettu keskiarvo, koska tarkoituksena on estää poikkeaminen [tavanomaisista käytännöistä].

Nurmien ja muiden rehualojen hoito

Tosiasiallisesti käytettävissä olevaa laidunalaa on suurennettu yhdestä hehtaarista 1,3 hehtaariin lypsylehmää kohden, jotta varmistetaan määrältään ja laadultaan riittävät resurssit (laajaperäisemmän maanviljelyn avulla) ja parannetaan kykyä sietää ilmastoriskejä. Lisäksi täsmennetään, että enimmäiseläintiheys tilalla (arvo pysyy muuttumattomana) lasketaan tilan nautakarjan kokonaisyksikkömäärän perusteella.

Lisätään, että tilalla on oltava vähintään 50 aaria tosiasiallista tai mahdollista rehutuotannon alaa lypsylehmää kohden 1,5 kilometrin säteellä lypsimien keskusyksiköistä, jotta voidaan taata lypsylehmien helppo pääsy laitumelle ja rajoittaa riippuvuutta koneistamisesta ja fossiilisista polttoaineista.

Lisätään yksilöllisen maidontuotannon viitearvon laskentamenetelmät tilan pinta-alaa kohden, jotta voidaan ottaa huomioon erilaiset tilanteet, joita ei ole aiemmin määritelty (uudet tilat, maa-alan haltuunotto tai menettäminen, hallinnollinen mukautus).

Lisätään pysyvän nurmen määritelmä (luonnonnurmi tai maa, jota ei ole kynnetty yli viiteen vuoteen) ja täsmennetään, että vähintään 50 prosentin tilan rehutuotannon alasta on oltava pysyvää nurmea, jotta voidaan varmistaa, että suurin osa pitkäaikaisesta nurmesta säilyy karjan ruokinta-alueena.

Lisätään, että vahingoittuneen yli viisivuotiaan nurmen täydennyskylvö ilman muokkausta ei vaaranna sen asemaa pysyvänä nurmena, koska näin olemassa olevaa kasvistoa voidaan lisätä ilman kielteisiä vaikutuksia.

Lisätään monilajisen lyhytikäisen nurmen määritelmä. Kyseessä on maa, johon on kylvetty niittylajeja (vähintään viisi monivuotista täydentävää niittylajia, mukaan lukien kolme heinää ja kaksi palkokasvia) alle viiden vuoden ajaksi. Tämä määritelmä korvaa aiemman määritelmän (jossa edellytettiin kolmea lajityyppiä) ja mahdollistaa tällaisen nurmen erottamisen muista nurmityypeistä ja rehukasveista. Comtén maantieteellinen alue koostuu maastonsa ja ilmastonsa vuoksi enimmäkseen niityistä, joiden monipuolinen kasvillisuus edistää tuotteen ja sen maantieteellisen ympäristön välistä yhteyttä. Muiden nurmien (joilla kasvaa alle viisi kasvilajia) tai suhteellisen tuottavien rehukasvien enimmäisprosenttiosuus on nostettu 15 prosentista 20 prosenttiin tilojen autonomian lisäämiseksi, myös ilmastoriskien tapauksessa.

Lisätään, että kerääjäkasveina käytettävien kasvien on oltava laiduntamiseen soveltuvia lajeja. Tällaisten kerääjäkasvien tarkoituksena on varmistaa kasvipeite kesäkaudella, viljakasvien sadonkorjuun jälkeen ja siihen asti kun niitty tai seuraavat viljakasvit kylvetään. Kasvipeite rajoittaa eroosiota, varmistaa ravinteiden imeytymisen ja toimii viherlannoitteena. Kun kerääjäkasvien soveltuvuus laiduntamiseen varmistetaan, niitä voidaan käyttää rehuna ilmastoriskien ilmetessä, mikä parantaa tilan häiriönsietokykyä.

Kiellettyjen viljelykasvien kohdalla termi ”muuntogeeniset organismit” korvaa termin ”siirtogeeninen”.

Tosiasiallisten tai mahdollisten rehutuotannon alojen lannoittaminen ja ympäristönsuojelu

Lisätään, että jokaisella tilalla on oltava ajantasainen levityssuunnitelma, jotta jokaisella viljelijällä on yksityiskohtaiset tiedot lohkojensa haavoittuvuudesta.

Luetteloa tosiasiallisille tai mahdollisille rehutuotannon aloille levitettäviksi sallituista karjanlannoista selvennetään siten, että siihen merkitään vain hyväksytyillä tiloilla tai maantieteellisellä alueella olevilla muilla tiloilla tuotetut lannat sillä edellytyksellä, että ne on kompostoitu (poikkeuksena liete). Lisätään, että käymisen avulla valmistetulla rehulla ruokituista eläimistä peräisin olevan lannan levitys kielletään, jotta varmistetaan yhdenmukaisuus tuote-eritelmässä esitettyjen eläinten rehun tuotanto-olosuhteiden kanssa. Samasta syystä lisätään, että 1. tammikuuta 2031 alkaen on sallittua levittää ainoastaan sellaisten eläinten karjanlantaa, joita ei ole ruokittu muuntogeenisillä organismeilla. Tämä määräaika antaa asianomaisille tuottajille aikaa mukauttaa ruokintajärjestelmänsä tähän uuteen rajoitukseen.

Lisätään, että metaanintuottoyksiköistä peräisin olevien mädätteiden levittäminen on sallittua, jos yksiköt sijaitsevat tiloilla, joilla on lupa tuottaa maitoa suojatun alkuperänimityksen (SAN) saaneen tuotteen tuotantoa varten, jos ne ovat tällaisten tilojen yhteisomistuksessa tai jos ne sijaitsevat maantieteellisellä alueella olevilla, muuntogeenisistä organismeista vapailla sikatiloilla, joilla ruokintaan käytetään SAN-juustomeijereistä peräisin olevaa heraa.

Mädättämöissä käytettävien tuotantopanosten on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta ja koostuttava yksinomaan

— sellaisten eläinten lannasta, joille ei ole syötetty käymisen avulla valmistettua rehua, ja joka käsittää vähintään 60 prosenttia tuotantopanoksesta tonneissa (ei sisällä muuntogeenisiä ainesosia 1. tammikuuta 2031 alkaen)

— edellä mainitut edellytykset täyttävästä meijerijätevedestä, herasta, maidosta, rasvoista ja puhdistamoista peräisin olevasta lietteestä

— ruokajätteestä, jos se on järjestelmällisesti hygienisoitu etukäteen, muussa tapauksessa ainoastaan kasviperäinen jäte on sallittua

— käymättömistä kasveista: kasvijätteestä, maatalousjätteestä, likaantuneesta rehusta ja energiantuotantoon tarkoitetuista välikasveista.

Kaikilla näillä metaanintuottoyksiköistä peräisin olevia mädätteitä koskevilla määräyksillä voidaan varmistaa, että materiaalivirrat ovat johdonmukaisia tilan sisällä ja SAN-tuotteen tuotantoketjussa ja että tällaiset mädätteet eivät aiheuta pilaantumista lohkoilla.

Lisätään maininta, että 1. tammikuuta 2031 alkaen ainoa sallittu puhdistamoista peräisin oleva liete tulee puhdistamoista, joka käsittelevät yksinomaan suojatun alkuperänimityksen saaneiden tuotteiden jalostamoista tulevia jätevesiä ja raaka-aineita. Tarkoituksena on muun muassa välttää ihmisten taudinaiheuttajien ja kemiallisten epäpuhtauksien aiheuttama saastuminen, samalla kun suljetaan materiaalikierto kiertotalousperiaatteen mukaisesti.

Lisätään, että muita hyväksyttyjä lannoitteita tilalla tuotetun viherjätteen lisäksi ovat kaupalliset lannoitteet, kalsium- ja magnesiumlannoitteet sekä maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva puukattilatuhka edellyttäen, että lannoitteiden maataloudellinen arvo ja raskasmetallipitoisuudet kirjataan ja että niitä seurataan kerran vuodessa. Tämän lisäyksen tarkoituksena on virallistaa nykyinen käytäntö.

Niittyjen synteettistä typpilannoitusta alennetaan 50:stä 40:een yksikköön hehtaaria kohden vuodessa, ja typpilannoitteen kokonaismäärä alennetaan 120:stä 100:aan yksikköön hehtaaria kohden vuodessa kullakin lohkolla, lukuun ottamatta lohkoja, joille levitetään ainoastaan kiinteää lantaa (kompostia tai lantaa) ja joille saa levittää enintään 120 typpiyksikköä hehtaaria kohden vuodessa. Tällä määräyksellä pyritään rajoittamaan typen huuhtoutumis- tai haihtumisriskiä ja vesimuodostumien saastumista Juravuoriston karstimaa-alueilla, jotka ovat erityisen herkkiä.

Täsmennetään, että jos jätevesiä käsitellään faasierottimella, nestefaasi käsitellään nestemäisenä jätevetenä ja kiinteä faasi lantana tai kompostina.

Lisätään, että myös orgaaniseen lannoitteeseen sovelletaan levitysten enimmäismäärää, jotta vältetään epäselvyydet tarkastuksia tehtäessä.

Lopuksi kaikki jätevesi / kiinteä lanta on analysoitava kolmen vuoden välein maataloudellisten arvojen perusteella, jotta varmistetaan yhdenmukaiset levitysmäärät.

Lisätään, että lannoitteita, joissa on runsaasti helposti saatavilla olevaa typpeä (synteettiset lannoitteet, jätevedet ja siipikarjanlantakompostit), saa levittää vasta, kun plusasteisten lämpötilojen summa 1. tammikuuta alkaen on saavuttanut kyseisellä alalla 200 celsiusastetta, koska päivämäärä, jona tämä kumulatiivinen lämpötila saavutetaan, katsotaan maataloudessa kasvukauden alkamispäiväksi. Ennen mainittua päivämäärää lannoitteet eivät imeydy kasvillisuuteen ja ne pysyvät liukoisina, mikä aiheuttaa suuren ympäristön pilaantumisriskin.

Lisätään, että lietettä ei saa levittää lumelle eikä myöskään jäätyneelle maalle, jotta vältetään saastuminen, joka voisi vahingoittaa karstimaan muodostamaa ekosysteemiä maantieteellisellä alueella.

Lannoitteen levittämisen ja rehutuotannon alan viljelyn välinen aika on ilmaistu päivinä (30 päivää yhden kuukauden sijaan orgaanisen lannoitteen tapauksessa, 21 päivää kolmen viikon sijaan synteettisen kivennäislannoitteen osalta), jotta sääntö olisi helpompi ymmärtää tarkastuksia tehtäessä. Lisätään myös, että sen jälkeen, kun siipikarja on kulkenut lohkon läpi, on noudatettava 30 päivän varoaikaa. Tavoitteena on välttää saastuminen.

Sen määräyksen osalta, jonka mukaan kaikki käsittelyt ovat kiellettyjä sadonkorjuuta edeltävän kuukauden aikana, täsmennetään, että tätä kieltoa sovelletaan sekä mahdollisiin että tosiasiallisiin rehutuotannon aloihin.

Lisätään, että laidunniityn kemiallinen tuhoaminen valikoimattomalla rikkakasvien torjunta-aineella on kielletty ympäristön ja terveyden suojelemiseksi, mutta paikalliset käsittelyt valikoivilla rikkakasvien torjunta-aineilla sallitaan rikkakasvien torjumiseksi.

Maitokarjan rehu

Käytettyjen termien selventämiseksi ”perusravintoannoksella” tarkoitetaan kaikentyyppistä rehua ja ”kokonaisravinto-annoksella” perusravintoannosta ja kaikkea täydennysrehua. Lisätään, että prosenttiosuudet viittaavat kuiva-aineeseen.

Maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun osuus on nostettu 70 prosentista 80 prosenttiin ja lisätään, että 70 prosenttia tästä rehusta on oltava peräisin kyseiseltä tilalta. Vaatimuksella, jonka mukaan 80 prosenttia rehusta on hankittava maantieteelliseltä alueelta, virallistetaan tuottajien käytännöt. Vaatimus, jonka mukaan 70 prosenttia rehusta on hankittava tilalta, puolestaan auttaa varmistamaan sellaisten monialaisten tilojen jatkuvuuden, joilla tuottajilla on karjankasvatukseen ja rehuntuotantoon liittyvää perinteistä asiantuntemusta.

Lypsylehmien ruokavalion alueelta peräisin olevan rehun prosenttiosuutta on alennettu 100 prosentista 95 prosenttiin mahdollisiin ilmastoriskeihin varautumiseksi.

Lisätään, että laidunkaudella umpilehmät jätetään laitumelle vähintään 15 päiväksi, jotta varmistetaan jatkuva ruohoruokinta.

Lisätään, että jos käytetään kolmannen palveluntarjoajan kuivauspalvelua, kukin tila ottaa takaisin oman rehunsa ja määrä saa olla enintään 15 prosenttia tilalta peräisin olevasta rehusta, jotta tilan rehuntuotantoon liittyvä asiantuntemus säilyy.

Vihantarehun osalta lisätään, että tätä käytäntöä ei hyväksytä ennen 1. kesäkuuta ja että sitä ei saa harjoittaa yli 75 päivänä vuodessa. Ryhmä katsoo, että äärimmilleen vietynä vihantarehun käyttö voisi rajoittaa laiduntamista. Lisäksi niitetyn ruohon ja rehumaissin antaminen samana päivänä ei ole sallittua. Rehumaissi on tuotettava kokonaan tilalla, jotta varmistetaan, että maantieteellisellä alueella perinteisesti harvinainen rehumaissin viljely pysyy rajallisena käytäntönä.

Rehujuurikkaan osalta lisätään, että se on hankittava maantieteelliseltä alueelta ja että sitä saa antaa ainoastaan talvikaudella ja enintään 3 kg kuiva-ainetta lehmää kohden päivässä kyseisellä ajanjaksolla. Vaikka ryhmä myöntää, että rehujuurikkaat, kuten rehumaissi, ovat yleisiä, yleisluonteisia ja käytännössä käytettyjä vähemmistökasveja, se katsoo, että niiden ei pitäisi korvata kuivarehua.

Kielletyn rehun osalta täsmennetään, että kielto koskee kaikkia tilalla olevia eläimiä. Makuun haitallisesti vaikuttavien kasvien luetteloa on laajennettu kattamaan uudet kaupalliset ehdotukset: siihen on lisätty retiisit (ryhmiteltynä yhdessä muiden *Brassica*-suvun kasvien kanssa), endiivit, puna- ja sokerijuurikkaat sekä perunat.

Kiellettyjen täydennysrehujen luetteloa on laajennettu kattamaan uudet kaupalliset ehdotukset: siihen on lisätty puhtaat sokerit, aktiiviset tai inaktiiviset hiivat, monopropyleeniglykoli ja melassi. Ryhmä haluaa välttää keinotekoisen rehun sisällyttämistä eläinten ruokavalioon, koska se olisi vastoin perinteisiä käytäntöjä ja vaikuttaisi haitallisesti maidon laatuun. Lisäksi täsmennetään, että näitä kieltoja sovelletaan ympäri vuoden kaikkiin tilalla oleviin nautaeläimiin.

Myös raaka-aineiden ja muiden ainesosien luetteloa on päivitetty siten, että etusijalle asetetaan ensiluokkaiset raaka-aineet maidon laadun säilyttämiseksi: Kohtaan on lisätty seuraavat: ohra (tärkkelyksen tuotannosta, panimoista tai tislaamoista), maissi (panimoista tai tislaamoista), speltti (panimoista tai tislaamoista), durra, hirssi, tattarinkuoret, saksanpähkinät, ruistankio, hamppu ja kurpitsansiemenet, paikallisten niittyjen kuivattu ruoho, kuivatut kokonaiset palkokasvit ja savet. Typpipitoiset kivennäisaineet, jotka eivät sisällä valkuaista, eivät ole sallittuja. Heikkolaatuiset raaka-aineet (palmu-, kopra- ja safloriöljyt) on poistettu. Myös maidonkorvikkeiden sallittujen ainesosien luettelo on saatettu ajan tasalle. Lisätään, että nämä täydennysrehut on varastoitava puhtaassa, kuivassa ja tuuletetussa paikassa.

Täsmennetään, että ainoastaan tuotteista, joihin ei sovelleta muuntogeenisiä organismeja (GMO) koskevissa säännöissä vahvistettua merkintävaatimusta, johdetut kasvit ja täydennysrehut sallitaan eläinten rehussa tuote-eritelmän nykyisen version sanamuodon ”siirtogeeninen” sijasta. Myös muuntogeeniset raaka-aineet ja ainesosat, olivatpa ne muuntogeenisistä organismeista johdettuja tai valmistettuja, ovat kiellettyjä.

Lypsäminen, maidon laatu ja eläinten hyvinvointi

Lisätään, että tilalla on oltava yksinomaan omaa karjaa varten tarkoitetut laitteet ja lypsyalue, jotta maidon alkuperä voidaan taata.

Robottilypsykoneita koskevaa määräystä on selkeyden vuoksi muutettu: robottilypsykoneet on kokonaan kielletty tilalla (ei ainoastaan niiden käyttö).

Määräys, joka kielsi lehmien omatoimisen hakeutumisen lypsyyn, on poistettu, koska se ei ole enää tarpeen. Myös kielto antaa rehua lypsyn aikana on poistettu, koska rehua pidetään nykyään mahdollisesti hyödyllisenä mikrobiston kylvölähteenä.

Vaatimus, jonka mukaan vetimet on puhdistettava ennen lypsyä, on poistettu ja korvattu tulokseen liittyvällä velvoitteella: vedinkuppien on oltava puhtaita ja kuivia. Lisätään myös, että vetimet on puhdistettava ja vedinkupit kiinnitettävä käsin. Näiden määräysten tarkoituksena on säilyttää mikrobikasvusto maidossa; ihmisten tarkkaavaisuus tässä erittäin kriittisessä vaiheessa on tärkeää myös eläinten terveyteen ja hyvinvointiin liittyvistä syistä.

Lypsylaitteita koskeva määräys on muotoiltu uudelleen sen täsmentämiseksi, että määräystä sovelletaan maidon varastoinnin lisäksi myös kuljetusvaiheeseen.

Vedinkumien vaihtotiheyttä on muutettu siten, että siinä otetaan huomioon erilaiset materiaalit, joiden käyttöikä vaihtelee. Täsmennetään, että lypsylaitteiden moitteettoman toiminnan tarkastus koskee kiinteiden laitteiden lisäksi myös siirrettäviä laitteita, että se on tehtävä joka vuosi (eikä kahden vuoden välein) ja että suositellut korjaukset on tehtävä seuraavan kuukauden aikana, jotta varmistetaan järjestelmän moitteeton toiminta.

Nykyisen tuote-eritelmän määräystä, joka koskee tarvittaessa sallittuja desinfiointiaineita, täydennetään selityksellä siitä, miten tällaiset olosuhteet määritellään.

Lisätään, että parsinavetoissa pidettävät lypsylehmät on päästettävä ulos olosuhteiden salliessa vähintään kaksi kertaa viikossa eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi.

Edellytykset maidon jalostamiselle Comté-juustoksi

Tuote-eritelmään on lisätty seuraavat tiloja koskevat vaatimukset: lypsylehmät eivät ole saaneet syödä käymisen avulla valmistettua rehua tai muuntogeenisiä organismeja, lypsy on suoritettava ilman desinfiointiainetta vähintään vuoden ajan ennen kuin maitoa voidaan alkaa jalostaa, yhden tilan jäsenen on pystyttävä osoittamaan vähintään kuukauden kokemus lypsystä ja tuote-eritelmässä vahvistettuja lannoitusta koskevia sääntöjä on noudatettava ensin vähintään vuoden ajan maidontuotannon aloittavien muiden kuin maidontuottajien tilanteen huomioon ottamiseksi.

Maidonkeruu

Lisätään, että säiliöiden, pumppujen ja putkien on oltava ruostumattomasta teräksestä, ja täsmennetään, että niitä voidaan käyttää juomaveden sekä maidon ja heran kuljettamiseen.

Materiaalit on tarkastettava vuosittain, ja mahdolliset korjaukset on tehtävä seuraavan kuukauden kuluessa. Kaikkien näiden määräysten tarkoituksena on taata maidon laatu keräysvaiheessa.

Juustomeijereiden maidonhankinta-alueisiin sovellettavia ehtoja on täsmennetty sellaisia tilanteita varten, joissa juustonvalmistus tavanomaisissa tiloissa estyy.

Lopuksi lisätään, että kun kerätään Comté-juuston tuotantoon sopimatonta maitoa, osastojen on sallittava sen siirtäminen ja näytteiden ottaminen sekä varmistettava, että maito pidetään täysin erillään.

Maidonjalostus

Lisätään ”juustomeijerin” määritelmä ja täsmennetään, että sen on oltava erillään muista laitoksista maidon vastaanottopisteestä muottausvaiheeseen asti, jotta varmistetaan erottaminen muista tuotteista siihen vaiheeseen asti, jossa juusto voidaan merkitä. Sääntöön, jonka mukaan juustomeijeriin saa tuoda ainoastaan Comté-juuston tuotantoon soveltuvaa maitoa, lisätään poikkeus, koska eri lämpötila-alueella pidettävää maitoa voidaan tuoda päivinä, jolloin Comté-juuston tuotantoa ei ole.

Lisätään, että yksilöidyn juustonvalmistajan on oltava läsnä valmistusprosessin aikana maidon saapumisesta valmistusastiaan aina muottausvaiheeseen asti. Kyseisen henkilön on tehtävä päätökset sen takaamiseksi, että perinteistä tuotantomenetelmää noudatetaan samalla kun otetaan huomioon maidon koostumuksen vaihtelevuus. Lisätään myös, että juustoaineen koostumus on arvioitava käsin, minkä perusteella määritetään juustoaineiden leikkausvaiheen nopeus ja kesto sekä hetki, jolloin juustoaineet erotetaan herasta ja siirretään muotteihin. Uusien juustonvalmistajien on myös osallistuttava toimitusketjua koskevaan koulutukseen vuotta ennen tai vuosi sen jälkeen, kun he ovat aloittaneet tehtävässään. Näin varmistetaan asiantuntemuksen säilyminen ja se, että kaikki toimitusketjun osapuolet osallistuvat yhteisiin toimiin.

Lisätään, että juustomeijerin tuotantokyky määritellään maitoa siihen toimittavien tilojen tuotantokyvyn perusteella. Aiemmin tämä on määritetty tilojen käytettävissä olevan pinta-alan perusteella. Lisätään, että juustomeijereiden tuotantokyvyn prosentuaalinen kasvu on käänteisesti suhteessa niiden kokoon. Lisätään erityissäännöt, jotka koskevat sitä, milloin juustomeijerit aloittavat työskentelyn [uusien] tilojen tai uusien SAN-tuotantoon sertifioitujen tilojen kanssa (rajaa ei sovelleta), sekä juustomeijereiden sulautumista. Näiden toimenpiteiden tavoitteena on säilyttää tiivis juustomeijeriverkosto, mikä takaa tuotteen makujen laadun ja moninaisuuden.

Lisätään, että juustomeijerin laitteistoon kuuluu esikypsytyskellari sekä lämpötilan, kosteuden ja paineen mittausjärjestelmä. Juustomeijereitä koskevien vaatimusten selventämiseksi täsmennetään myös, että kaikkien laitteistojen puhdistuksessa ja huuhtelussa on käytettävä juomavettä. Kielto käyttää suljettuja valmistusastioita juustonvalmistuksessa on korvattu vaatimuksella käyttää avoimia valmistusastioita. Samoista syistä täsmennetään, että maitoon saa lisätä ainoastaan hapatetta ja juoksutetta.

Niiden käyttötavan täsmentämiseksi termiä ”maitoaine” hapatteiden elatusaineena on selkeytetty, jotta voidaan sallia raa’an tai termisoidun heran, uudelleenlämmitetyn heran (*recuite*) ja maidon käyttö. Lisätään myös maininta siitä, että eri hapatteiden kokonaismäärä saa olla enintään 0,5 prosenttia tuotannossa käytetyn maidon määrästä. Lopuksi lisätään, että hapatteissa, elatusaineissa ja juoksutteessa ei saa olla muuntogeenisiä organismeja tai muuntogeenisten organismien sivutuotteita, niitä ei saa johtaa muuntogeenisistä organismeista eikä niissä saa olla nanomateriaaleja.

Lisätään, että maito on suodatettava ennen valmistusastiaan laittamista, jotta varmistetaan, ettei sinne päädy yli 250 µm:n kokoisia hiukkasia. Lisätään, että kypsytysaika määritellään valmistusastian täytön alkamisen ja juoksettamisen väliseksi ajaksi, jonka vähimmäiskesto on 40 minuuttia, ja että sekoitusaika on vähintään 15 minuuttia raaka-aineen ja kuparisen valmistusastian välisen kontaktin edistämiseksi. Lämmityslämpötilaksi on määritetty enintään 57 °C, jotta raakamaidon mikrobisto ei tuhoudu.

Lisätään, että kaseiinilaatat kiinnitetään kunkin tahkon ulkoreunaan muottausvaiheen aikana. Täsmennetään, että jos juustot suolataan karkealla suolalla, ensimmäinen suolaus on tehtävä käsin. Upotussuolauksen osalta on lisätty suolaveden lämpötilaa, tiheyttä ja uusimistiheyttä koskevat vaatimukset. Juuston toiselle puolelle muodostuvan pintamikrobiston syntymisen enimmäisaikaa on nostettu 36 tunnista 60 tuntiin. Ensimmäisen puolen raja pysyy muuttumattomana 36 tunnissa. Tämä on kahta sallittua suolausmenetelmää koskeva toimituksellinen muutos.

Lisätään, että enimmäismääräaika juustotahkon asettamiselle kuusipuusta valmistetulle alustalle on neljäs päivä valmistuspäivän jälkeen ja että tahkot on siirrettävä sertifioituun kypsyttämislaitokseen viimeistään 50. päivänä, jolloin juustot painavat 35–45 kg.

Kypsyttäminen

Kypsytyskammiolle lisätään määritelmä, jossa täsmennetään, että siihen on sisällyttävä alue, jolla juustot vastaanotetaan ja punnitaan, kolme erillistä kellaria sen varmistamiseksi, että kypsytyksen kolme vaihetta toteutetaan samanaikaisesti, ja alue, jolla juustot valmistellaan myyntiä varten.

Lisätään, että juustojen lajitteluvaiheessa paikalla on oltava yksilöity luokitteluvalvoja. Tämän henkilön on myös päätettävä, milloin kypsyttämisvaihe päättyy, jotta voidaan varmistaa perinteisen tuotantomenetelmän noudattaminen. Uusien luokitteluvalvojien on myös osallistuttava toimitusketjua koskevaan koulutukseen vuoden sisällä sen jälkeen, kun he ovat aloittaneet tehtävässään. Näin varmistetaan asiantuntemuksen säilyminen ja se, että kaikki toimitusketjun osapuolet osallistuvat yhteisiin toimiin.

Lisätään, että kammiossa on oltava lämpötilan- ja kosteudensäätöjärjestelmä sekä lämpömittari. Kammioita koskevien vaatimusten selventämiseksi on myös täsmennetty, että alustojen puhdistukseen on käytettävä juomavettä. Lisätään myös, että hankausliuos on pidettävä enintään 13 °C:n lämpötilassa ja että sen valmistuksessa käytetyssä mikrobistossa ei saa olla muuntogeenisiä organismeja. Tämä koskee myös elatusaineita, joissa ei saa olla myöskään nanomateriaaleja.

Lisäksi on lisätty poikkeus koskien sitä, että kammiossa saa olla ainoastaan Comté-juustoja, ja täsmennetään, että laaduntakuuleimalla varustetut kypsennetyt puristetut juustot ovat sallittuja. Lisätään, että juustoerien on käytävä läpi kolme peräkkäistä vaihetta: esikypsyttäminen (joka alkaa juustomeijerissä) vähintään 21. päivään asti tuotannon jälkeen, käyminen ja kypsytys. Kullekin vaiheelle on määritetty lämpötilaolosuhteet. Täsmennetään, että vähimmäis-kokonais- ja makuarvot koskevat pääasiassa tahkonmuotoisia tai paloiteltuja juustoja. Juustojen ensimmäisen luokituksen jälkeen käytettäväksi on toinen asteikko, johon on lisätty juustoraasteen vähimmäisarvot.

Lisätään, että juustoon on kiinnitettävä kypsytysprosessin lopussa tahkoetiketti (tai kääre), jotta tuote voidaan tunnistaa. Tämä etiketti ja ulkoreunan painettu nauha ovat valinnaisia, kun tahkoja myydään sertifioitujen toimijoiden välillä tai kun ne on tarkoitettu esipakattaviksi tai lisäjalostukseen.

Annostelu ja pakkaus

Lisätään ”annostelu- ja pakkauslaitoksen” määritelmä, jossa täsmennetään, että annostelu- ja pakkauslaitos on paitsi esipakkaamisvaiheeseen myös paloitteluun tarkoitettu paikka, kun juusto myydään toimijoille, jotka käyttävät sitä jalostamattomana.

Lisätään, että yksilöidyn tuotantolinjan valvojan on oltava läsnä annostelun ja esipakkaamisen aikana, jotta juuston laatu näissä vaiheissa voidaan taata. Uusien tuotantolinjan valvojien on myös osallistuttava toimitusketjua koskevaan koulutukseen vuoden sisällä sen jälkeen, kun he ovat aloittaneet tehtävässään. Näin varmistetaan asiantuntemuksen säilyminen ja se, että kaikki toimitusketjun osapuolet osallistuvat yhteisiin toimiin.

Enimmäisaikaa, jonka jälkeen tahkot voidaan paloitella, on pidennetty 15 päivästä yhteen kuukauteen, sillä tämä varmistaa tuotteen taatun laadun. Laadun takaamiseksi on myös tehty lisäys, jossa vahvistetaan ylijäävien osien käsittelyä koskevat edellytykset, velvoite säilyttää raastettu Comté-juusto inerttikaasussa ja kielto lisätä mitään esipakattuihin annoksiin.

Yhtenäisestä asiakirjasta on poistettu virke, jonka mukaan juuston paloittelu ja raastaminen alueen ulkopuolella on sallittu, koska se ei ole tarpeen.

☑Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteydestä

Kuvaus

Tämän kohdan sanamuotoa on muutettu, mutta yhteyttä maantieteelliseen alueeseen ei ole muutettu.

Yhtenäiseen asiakirjaan on lisätty juuston kuiva-aine- ja suolapitoisuustasot, koska niiden avulla voidaan selittää juuston joitakin ominaisuuksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelimiä koskevat tiedot

Kuvaus

Valvontaelinten yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat erityiset tiedot

Kuvaus

Pakollisten tietojen osalta on tehty lisäys, jossa todetaan, että ne koskevat Comté-juuston kaikkia esillepanomuotoja. Lisätään myös, että alkuperänimityksen ja Euroopan unionin SAN-tunnuksen on oltava merkinnöissä samassa visuaalisessa kentässä, jotta asiakkaat saavat nämä tiedot.

Siinä on myös ilmoitettava juuston säilytyslämpötila, joka on 4–8 °C, koska juuston markkinoille saattajat noudattavat näitä lämpötiloja.

Täsmennetään, että ulkoreunojen painetuissa nauhoissa on oltava myös Euroopan unionin SAN-tunnus ja ryhmän tunnus. Juustotahkoissa on lisäksi oltava selvästi kypsyttäjän (jonka on sijaittava maantieteellisellä alueella) nimi ja osoite, ja nauhojen on pysyttävä juuston päällä, kunnes tuote pannaan esille kuluttajia varten.

Täsmennetään, että esipakatuissa paloissa on oltava pakkauksen etupuolella ryhmän nimi ja tunnus sekä asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 5 kohdassa tarkoitettu sertifioidun toimijan nimi ja osoite.

Vapaaehtoisten tietojen osalta lisätään, että kypsytysajan ilmoittaminen ei ole pakollista. Jos tämä tieto kuitenkin annetaan, siinä on ilmoitettava vähimmäiskuukausimäärä, joka juustoa on pidetty Comté-juuston tuotantoa varten sertifioidussa kypsytyskellarissa, ja mainittava, että juuston ikä vastaa päivää, jona toimitusketjun viimeinen toimija on saattanut juuston markkinoille.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Tärkeimmät tarkastettavat seikat on päivitetty tuotanto-olosuhteiden muutosten vuoksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Comté”

EU-viitenumero: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Nimi/nimet**

”Comté”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. Maataloustuotteen kuvaus

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Comté” on ainoastaan raakana jalostetusta lehmänmaidosta valmistettu juusto. Se on kypsytetty, puristettu ja pintasuolauksella tai suolavedessä suolattu juusto. Sitä kypsytetään vähintään 120 päivän ajan, ja kaupan pidettäessä sen sisuksen väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta vaaleankeltaiseen ja siinä on toisinaan reikiä, jotka voivat olla pienen kirsikan kokoisia.

Ainoat Comté-juuston tuotantoon sallitut ainesosat ovat maito, hapatteet, juoksute ja suola.

Comté-juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on täydellisen kuivaamisen jälkeen vähintään 45 ja enintään 54 prosenttia 100:aa grammaa juustoa kohden, ja kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 62 grammaa 100:aa grammaa juustoa kohden. Suolapitoisuuden on oltava vähintään 0,6 grammaa natriumkloridia 100:aa grammaa juustoa kohden. Rasvattoman juuston kosteuspitoisuus ei saa olla yli 54 prosenttia.

Proteolyysi: Kypsyttäminen tapahtuu siten, että saavutetaan kittipintainen kuori ja proteolyysin taso, joka on vähimmäiskypsyysindeksillä mitattuna vähintään 850 mikromoolia glysiiniä rasvattoman kuiva-aineen grammaa kohden joko TNBS-happomenetelmällä (2,4,6-trinitrobentseenisulfonihappo) tai infrapunainstrumenttimenetelmällä laskettuna.

Comté-juusto pidetään kaupan tahkoina, joiden paino on 32–45 kilogrammaa ja halkaisija 55–75 senttimetriä. Tahkon reuna on suora tai hieman kupera ja korkeus 8–13 senttimetriä. Kuori on karhea, kova ja epätasainen, ja väri vaihtelee okrankeltaisesta ruskeaan. Paksuus tahkon keskellä ei saa ylittää korkeutta, joka kerrotaan kertoimella 1,4.

Comté-juustoa voidaan myös pitää kaupan kuluttajille annos- tai raastepakkauksissa tai millä tahansa muulla pakkaustavalla. Se pidetään kaupan kuluttajalle aina raakana ja plusasteisessa lämpötilassa.

”Comté”-juuston maku on monivivahteinen. Vaikka kaikkien tahkojen yleiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat samat sisältäen hedelmäisiä, maitomaisia ja paahteisia vivahteita, voidaan todeta, ettei ole olemassa kahta täsmälleen samanlaista Comté-tahkoa. Comté-juustosta voidaan erottaa kuusi pääasiallista aromiryhmää (hedelmäinen, maitomainen, paahteinen, kasvismainen, eläimellinen, mausteinen), jotka sisältävät yli 90 vivahdetta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Lypsylehmien rehua koskevista rajoituksista johtuen noin 65 prosenttia rehun kuiva-aineesta vuodessa tulee maantieteelliseltä alueelta.

Maantieteellisen alueen pinnanmuodostus ja ilmasto ovat sellaiset, että eläinten kaikkea täydennysrehua ei ole teknisesti mahdollista tuottaa siellä. Viisi prosenttia lypsylehmien syömästä rehusta voidaan hankkia alueen ulkopuolelta, mikä auttaa sopeutumaan paremmin ilmastoon liittyviin riskeihin.

Koska lypsylehmien perusrehuannos tulee pääosin maantieteelliseltä alueelta ja koska täydennysrehun antamista on rajoitettu, näiden ulkopuolisten tekijöiden vaikutus maantieteellisestä ympäristöstä johtuviin ominaisuuksiin on vähäinen.

Jotta maantieteelliselle alueelle ominaisella erityisravinnolla voidaan varmistaa tuotteen ja sen alkuperäalueen välinen tiivis yhteys, täydennysrehun määräksi on rajoitettu 1 800 kg lypsylehmää kohden vuodessa ja vähintään 95 prosentin lypsylehmille syötetystä rehusta on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Maito tuotetaan ja juusto valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Jos juusto esipakataan, paloittelu ja/tai raastaminen on suoritettava maantieteellisellä alueella tuote-eritelmässä vahvistettujen vaatimusten mukaisesti.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Pakolliset tiedot

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten tietojen lisäksi Comté-juuston merkinnöissä on oltava kaikissa esillepanomuodoissa samassa visuaalisessa kentässä seuraavat tiedot:

— Alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa muiden etiketin tietojen suurimmasta kirjasinkoosta.

— Euroopan unionin SAN-tunnus ja vaihtoehtoisesti sanat ”suojattu alkuperänimitys”.

Jokaiseen tahkoon on kiinnitettävä seuraavat:

— Ruskea tai vihreä ulkoreunan painettu nauha, jossa on Comté-lehmänkellotunnus (rekisteröity tavaramerkki). Nauhoissa on oltava myös Euroopan unionin SAN-tunnus.

— Tahkoetiketti, josta käy selvästi ilmi kypsyttäjän (jonka on sijaittava maantieteellisellä alueella) nimi ja osoite.

Etikettiä tai ulkoreunojen painettuja nauhoja ei saa missään tapauksessa poistaa ennen kuin tuote pannaan esille loppukuluttajille eikä sen aikana.

Jokaisen esipakatun kuluttajapakkauksen merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— alkuperänimitys ”Comté” ja vihreä lehmänkellotunnus pakkauksen etupuolella

— asetuksen (EU) 2024/1143 37 artiklan 5 kohdassa tarkoitettu toimijan nimi ja osoite.

Tuotteen säilytyslämpötila on ilmoitettava pakkausmerkinnöissä seuraavasti: Säilytettävä 4 °C – 8 °C:ssa.

Vapaaehtoiset tiedot

Kypsytysajan ilmoittaminen ei ole pakollista. Jos tämä tieto annetaan, se on ilmoitettava kuukausien vähimmäismääränä, jonka juusto on viettänyt Comté-juuston tuotantoa varten sertifioidussa kypsytyskellarissa.

Siksi juuston ikä vastaa päivää, jona toimitusketjun viimeinen toimija on saattanut juuston markkinoille. Näitä tietoja ei saa muotoilla toisin tai muuttaa. Termi ”kypsyttäjä” on varattu sertifioiduille kypsyttäjille, jotka sijaitsevat suojatun alkuperänimityksen ”Comté” maantieteellisellä alueella.

Kielletyt tiedot

Erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö suojatun alkuperänimityksen etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa tai muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Eri tuotantovaiheiden eli maidontuotannon, juuston valmistuksen ja kypsytyksen, paloittelun ja raastamisen (vain esipakatut juustot) on tapahduttava maantieteellisellä alueella, jonka alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä

vastaavan kansallisen viraston (INAO) toimivaltainen kansallinen komitea on vahvistanut 11. joulukuuta 1997 pidetyssä kokouksessa. Siitä päivästä alkaen, kun toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi tämän tuoteeritelmän, maantieteellinen alue käsittää seuraavat vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaiset kunnat:

Ain'n departementti (155 kuntaa)

Koko departementti lukuun ottamatta seuraavia kantoneita:

— Attignat, Bourg-en-Bresse (kokonaisuudessaan), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes ja Vonnas: kaikki kunnat

— Ambérieu-en-Bugeyn kantonissa seuraavat kunnat: Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey ja Saint-Maurice-de-Rémens

— Ceyzériat'n kantonissa seuraavat kunnat: 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

— Gexin kantonissa seuraavat kunnat: Sauverny ja Versonnex

— Lagnieun kantonissa seuraavat kunnat: 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'Hautevillen kantonissa seuraavat kunnat: Artémix

— Pont-d'Ain'n kantonissa seuraavat kunnat: Priay ja Varambon

— Saint-Etienne-du-Bois'n kantonissa seuraavat kunnat: Beaupont, Cormoz ja Marboz

— Thoiryn kantonissa seuraavat kunnat: Challex, Chevry, Pougny ja Ségny.

Doubs'n departementti (465 kuntaa)

Koko departementti lukuun ottamatta seuraavia kantoneita:

— Audincourt, Bethoncourt ja Montbéliard: kaikki kunnat

— Baume-les-Damesin kantonissa seuraavat kunnat: 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

— Bavans'in kantonissa seuraavat kunnat: 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

— Maîchen kantonissa seuraavat kunnat: Abbévillers, Bondeval, Meslières ja Thulay

— Valentigneyn kantonissa seuraavat kunnat: Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney ja Voujeaucourt.

Juran departementti (483 kuntaa)

Koko departementti lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup ja Tavaux.

Saône-et-Loiren departementti (13 kuntaa)

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan:

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

Haute-Savoien departementti (1 kunta)

Seuraavat kunnat osittain:

Challonges (vain lohkot 1538 (aiemmin 562) ja 563 (osittain) kohdassa A (sivu 6)).

Maantieteellistä aluetta kuvaavat kartat löytyvät alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston (INAO) internetsivustolta.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellinen alue muodostuu kaaren muotoisesta kalkkikiviylängöstä, Juravuoristosta, ja sen lähitasangolle ulottuvasta jatkeesta.

Kyseisille maatalousalueille on tunnusomaista maaperän köyhyys sekä jyrkkä pinnanmuodostus samoin kuin kalkkikivi- tai molassipitoinen maaperä.

Koko maantieteellisellä alueella vallitsee sekä pohjoinen että mannermainen ilmasto. Vuodenaikojen väliset lämpötilaerot ovat suuria, ja vaikka sateet jakaantuvatkin koko vuoden mitalle, kesäisin sataa paljon. Vuoden keskilämpötila on alhainen, ja pakkaspäiviä esiintyy usein.

Vuoristo- ja ylänköalue on erittäin kostea. Jo alueen matalammissa osissa sataa paljon, ja sademäärä kasvaa noustaessa ylemmäs vuoriston sisäosiin. Täysin kuivaa vuodenaikaa ei yleensä ole.

Alue jakautuu metsään, josta puolet on kuusimetsää, sekä laitumiin. Alueen maantieteelliset ja ilmastolliset erityisolosuhteet (runsaat sateet, kesän kuivan kauden puuttuminen jne.) ovat hyvin suotuisat laadukkaan nurmen tuotannolle. Ne mahdollistavat kasvillisuudeltaan hyvin runsaat (etenkin runsaasti kaksisirkkaisia kasveja) ja pääosin kalkkipitoiset luonnonlaitumet.

Nämä tiedot voivat kuitenkin muuttua jatkuvan ilmastonmuutoksen vuoksi, eikä kuivuutta voida enää sulkea pois, koska sitä voi esiintyä minä tahansa vuodenaikana.

Tällä hyvin laiduntamiseen sopivalla alueella tällainen lypsylehmien pitotapa on ensisijainen niin kauan kuin sääolot, maan kantavuus ja nurmen saatavuus sen mahdollistavat. Karjankasvattajat ovat valinneet montbéliarde-rodun, joka on sopeutunut ympäristöoloihin ja josta lähes kaikki alueen lypsylehmäkatraat koostuvat. Laitumien laajapohjaista hyödyntämistä suojellaan (mm. kuormituksen, typen ja väkirehun käytön rajoitukset). Lisäksi maantieteellisellä alueella on erityinen juustonvalmistuskulttuuri. Tästä kulttuurista, joka perustuu maidon yhteiseen käyttöön suurikokoisten juustojen valmistamiseksi, on kehittynyt vahva solidaarisuus ja yhteiselämän sääntöjä.

Jo 1200-luvulta lähtien alueen viljelijät ovat järjestäytyneet kootakseen päivittäin laumojensa tuottaman maidon mitoiltaan suuren juustotahkon valmistamiseksi. Maidontuottajat ovat yhä nykyäänkin suurimmaksi osaksi järjestäytyneet osuuskunniksi ja keräävät maitonsa valmistustiloihin, joita kutsutaan juustomeijereiksi (*fruitière*).

Tämän juuston valmistuksessa käytettyjä perinteisiä menetelmiä käytetään yhä edelleen. Tällaisia menetelmiä ovat karjankasvatuksen osalta laidunnus ja leikatun nurmen kuivaaminen ja juustonvalmistuksen osalta juustoaineen leikkaamista, hämmentämistä ja kuumentamista sekä valuttamista, puristamista ja suolausta sekä esikypsyttämistä ja kypsyttämistä koskeva asiantuntemus.

”Comté” on lehmän raakamaidosta valmistettu puristettu ja kypsytetty juusto. Se valmistetaan tahkoiksi, joiden halkaisija on 55–75 cm, ja pitkän kypsytysajan ansiosta se säilyy hyvin. Kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 62 grammaa 100 grammassa juustoa, eikä rasvattoman juuston kosteuspitoisuus saa olla yli 54 prosenttia.

Suolapitoisuuden on oltava vähintään 0,6 grammaa natriumkloridia 100:aa grammaa juustoa kohden.

”Comté”-juuston maku on monivivahteinen. Vaikka kaikkien tahkojen yleiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat samat, voidaan todeta, ettei ole olemassa kahta täsmälleen samanlaista Comté-tahkoa. Comté-juustossa on havaittu kuusi suurta aromiryhmää (hedelmäinen, maitomainen, paahteinen, kasvismainen, eläimellinen, mausteinen), jotka sisältävät yli 90 vivahdetta.

Tällaisessa vaikeassa ympäristössä, jossa alue jakautuu metsiin ja laitumiin ja jossa oli mahdotonta kehittää muita resursseja, oli otollista valmistaa suuria kovia juustoja. Tällä alueella asuville ihmisille kypsytetyn juuston valmistaminen oli ainoa tapa valmistaa kesällä runsaasti saatavilla olevasta maidosta säilyvä elintarvike, joka kestäisi pitkät talvet. Alueen karjankasvattajat valitsivat nautarodun, joka on erityisen hyvin sopeutunut paikallisiin luonnonolosuhteisiin ja joka soveltuu tietyn juuston valmistukseen. Maito kerättiin yhteisesti juustomeijereihin suurikokoisten ja pitkään säilyvien juustojen valmistamiseksi, mikä mahdollisti tämän ympäristön rikkauden hyödyntämisen myös alueen ulkopuolella. Kypsytetyn juuston valintaa edisti se, että polttopuuta oli saatavilla lähellä ja runsaasti.

Laitumien ominaispiirteiden ilmenemistä juustojen maussa edistää tuotteen valmistuksen kaikissa vaiheissa vaadittava erityisosaaminen.

Ensinnäkin maantieteellisen alueen luonnonympäristön runsaslajinen kasvisto edistää voimakkaasti aromaattisten yhdisteiden kehittymistä juustoissa. Tämä monimuotoisuus säilyy karjankasvattajien harjoittaman laajaperäisen laiduntamisen ansiosta. Tämä monimuotoisen kasviston ja Comté-juuston aromien rikkauden välinen tiivis suhde on lisäksi todistettu kahdessa tieteellisessä tutkimuksessa vuonna 1994. Valmistuksen yhteydessä voidaan rasvapitoisuuden rajoittamisen avulla välttää lipolyysistä aiheutuvat maut ja vahvistaa Comté-juuston ominaisaromeja. Kuiva-aineen vähimmäispitoisuuden ja rasvattoman juuston kosteuspitoisuuden enimmäisarvon avulla voidaan välttää juuston liiallinen vesipitoisuus ja edistää aromaattisuutta. Myös hyvin vähäinen suolapitoisuus edistää aromien esille pääsyä.

Velvoite käyttää avoimia valmistusastioita mahdollistaa sen, että juustonvalmistustaidot, kuten juustoaineen leikkaamisvaiheen tai valuttamisvaiheen ammattitaito, pääsevät edelleen esiin. Lisäksi kypsyttäjä käyttää osaamistaan hienosäätäessään kunkin valmistuserän kypsytysolosuhteita. Juuston aromaattisuus, joka johtuu nurmen ja mikrobiekosysteemin kautta vaikuttavista luonnollisista tekijöistä, on täydellinen vasta pitkän kypsytyksen jälkeen, jota edistävät erityisesti Comté-juuston valmistukseen soveltuvat kuusipuusta valmistetut alustat. Comté-juuston valmistus mahdollistaa perinteisen maataloustoiminnan säilyttämisen ja on tärkeä osa paikallisen talouden tasapainoa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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