C/2026/2773

13.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2773)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Comté»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Comté»

2. Type d'indication géographique

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Comté» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'Etat Membre

Description

Les coordonnées de l'INAO sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Les coordonnées du groupement demandeur sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Type de produit

Description

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée du cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Il est ajouté que le fromage peut présenter des ouvertures, en remplacement d'une obligation de présence d'ouvertures, conformément à la réalité du produit présent sur le marché aujourd'hui.

Il est également ajouté une liste des seuls ingrédients autorisés (le lait, les ferments, la présure et le sel) qui constituent un élément important de l'identité du produit.

Des dispositions provenant de la rubrique relative à la méthode d'obtention sont déplacés dans cette rubrique, considérant qu'elles y ont davantage leur place: présence de croûte emmorgée et indice de maturation minimum. La méthode pour évaluer cet indice ayant évolué, les valeurs-cibles sont mises à jour, sans modification sur le fond: l'indice de maturation doit être supérieur ou égal à 850 micromoles de glycine par gramme d'extrait sec dégraissé obtenu soit par la méthode à l'acide TNBS (acide 2,4,6 trinitrobenzène sulfonique) soit par la méthode instrumentale à infrarouge.

La couleur de la croûte est modifiée de «jaune doré» à «ocre jaune», ce qui correspond davantage à la réalité du produit.

Enfin il est précisé que toutes les formes de découpe sont autorisées en plus de celles autorisées jusqu'alors, sous condition que le fromage reste à l'état brut et à température positive.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La date d'approbation de l'aire géographique est ajoutée, ainsi que la liste des communes de l'aire géographique mise à jour selon le code officiel géographique de l'année 2024 (sans modification de l'aire géographique elle-même). Enfin il est précisé que les documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Des éléments contenus dans les différentes déclarations obligatoires sont ajoutés.

Les obligations déclaratives concernant les producteurs de lait sont mises à jour:

— l'obligation de déclaration de présence d'aliments fermentés est notamment supprimée, du fait de l'interdiction de leur présence sur toute l'exploitation;

— une obligation de déclaration du volume de lait livré est ajoutée, ainsi qu'une obligation de déclaration de la pratique de l'affouragement en vert.

Une obligation déclarative d'interruption d'activité est ajoutée pour les ateliers de fabrication, d'affinage ou de préemballage.

Des obligations déclaratives sont ajoutées pour les ateliers de fabrication en ce qui concerne:

— le lait collecté en cas de pannes ou d'accidents;

— le volume de lait collecté, la quantité de fromages fabriquée (poids et nombre de meules);

— les bordereaux de pesée des fromages en blanc.

Une obligation déclarative est ajoutée pour les ateliers d'affinage en ce qui concerne la quantité de fromages fabriquée (poids et nombre de meules) et pour les ateliers de préemballage en ce qui concerne le poids de fromage conditionné.

Les éléments de traçabilité et de tenue de registres pour les producteurs de lait et les ateliers de fabrication, d'affinage et de préemballage sont également mis en cohérence avec les dispositions ajoutées à la rubrique relative à la méthode d'obtention.

Des éléments relatifs à l'identification des fromages sont également ajoutés, en plus de l'apposition de la plaque de caséine au moment de la fabrication, en précisant que le fromage est également identifié au moment de la mise en marché des meules, par une bande de surmarquage et au moment du préemballage par l'utilisation du logo spécifique de l'appellation (ceux-ci étant décrits à la rubrique du cahier des charges relative à l'étiquetage).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention du produit

Description

Production du lait

L'exploitation

Il est ajouté que le producteur de lait respecte le cahier des charges tous les jours de l'année, pour assurer une conduite cohérente et continue de l'alimentation des vaches laitières même en cas d'interruption de livraison.

Des dispositions relatives à l'obligation pour les nouveaux producteurs de lait de participer à un stage d'intégration dans la filière, et l'obligation pour les ateliers fabricants habilités d'organiser chaque année une réunion destinée à ces producteurs de lait sont ajoutées. Par ailleurs, pour au moins un exploitant par exploitation est ajoutée l'obligation de participer annuellement à une réunion d'information organisée par l'atelier ou le groupement.

Ces dispositions visent d'une part à informer les nouveaux producteurs de lait sur les exigences du cahier des charges et les bonnes pratiques, et d'autre part à maintenir les connaissances ainsi qu'une participation de tous à la vie collective de la filière.

Il est ajouté que la livraison totale de l'exploitation ne peut dépasser 1,2 million de litres de lait par campagne laitière, en cohérence avec les pratiques de pâturage, de surveillance des animaux, de niveau de production de lait en lien avec les caractéristiques du milieu naturel. Une entrée en vigueur différée à la campagne 2031-2032 est prévue pour les opérateurs qui en auraient besoin. Le nombre de vaches laitières est limité à 50 par unité de travail annuel (UTA), la comptabilisation des quantités d'UTA étant précisée par type de main d'œuvre (prise en compte au maximum de 1,2 UTA salariée) et quotité de travail, pour poursuivre ces mêmes objectifs.

Les termes «vache laitière» et campagne laitière" sont définis, au sens du cahier des charges, pour clarifier ces notions en vue du contrôle.

Races et élevage

Il est ajouté que les vaches laitières entrant sur l'exploitation et les génisses de renouvellement nées ou entrant sur l'exploitation doivent respecter le code race correspondant et que la certification de la parenté bovine est obligatoire, pour assurer pleinement le respect de l'exigence d'utilisation des seules races Montbéliarde et Simmental française (et croisées), adaptées au terroir et traditionnellement utilisées pour la fabrication de «Comté».

Il est ajouté qu'à compter de la campagne 2031-2032, par exploitation et par tranche de 100 000 litres de lait par an, nait et est élevée au minimum 1 génisse par classe d'âge, dans un objectif de bonne santé des animaux contribuant à la qualité du lait mis en œuvre, de bien-être animal en termes de limitation des temps de transport et de conditions de vie stables, mais aussi de préservation d'un savoir-faire.

Il est ajouté que toute vache laitière ou génisse portante introduite dans le troupeau laitier à moins d'un mois de la date du terme doit avoir été nourrie sans aliment fermenté ni OGM durant le mois précédant son arrivée, pour assurer une alimentation conforme sur ces points du cahier des charges avant la production de lait.

Il est ajouté que les vaches laitières ne peuvent pas être mises en pension, pour assurer la conduite et l'alimentation des vaches laitières conformément au cahier des charges toute l'année. Il est ajouté que si les génisses sont mises en pension alors elles doivent être nourries sans aliments fermentés ni OGM dans leur exploitation d'accueil, pour assurer pendant un certain délai une alimentation conforme sur ces deux points du cahier des charges avant la production de lait.

Il est ajouté que la production moyenne annuelle du troupeau est plafonnée à 8 500 litres de lait livré par vache laitière et par an pour limiter la productivité des animaux, ce qui limite le recours à des aliments extérieurs à l'aire géographique et assure le lien au terroir et donc la qualité du produit. Il s'agit également de garantir le bien-être animal qui est une attente forte des consommateurs, l'hyper productivité étant cause d'usure des organismes. La valeur limite fixée est bien supérieure à la moyenne observée dans les élevages de la filière AOP Comté mais a pour objectif de prévenir des dérives.

Conduite des prairies et autres surfaces fourragères

La surface herbagère effectivement exploitée est portée de 1 à 1,3 hectare par vache laitière, afin de garantir une ressource suffisante en quantité et en qualité (via une plus grande extensivité) et la résilience aux aléas climatiques. Il est également précisé que le chargement maximum de l'exploitation, dont la valeur n'est pas modifiée, est calculé sur les unités gros bovins (UGB) totaux de l'exploitation.

Il est ajouté que l'exploitation dispose d'au moins 50 ares de surface fourragère ou potentiellement fourragère par vache laitière dans un rayon de 1,5 kilomètre autour des points de traite, afin de garantir un accès facile des vaches laitières au pâturage et limiter le recours à la mécanisation et aux énergies fossiles.

Les modalités de calcul de la référence de productivité laitière individuelle des surfaces des exploitations sont ajoutées, pour tenir compte des différents cas non précisés jusqu'ici (nouvelles exploitations, reprise ou perte de surfaces, réajustement administratif).

Une définition de la prairie permanente est ajoutée (prairie naturelle ou non retournée depuis plus de 5 ans) et il est indiqué qu'elle représente au moins 50 % de la surface fourragère de l'exploitation dans le but de conserver une part majoritaire de prairies de longue durée destinées à alimenter le troupeau.

Il est ajouté que le sursemis sans labour d'une prairie de plus de 5 ans qui aurait été endommagée, ne remet pas en cause son statut de prairie permanente, celui-ci permettant de renforcer la flore existante sans impact négatif.

Une définition de la prairie temporaire multi-espèces est ajoutée, celle-ci étant semée depuis moins de 5 ans avec des espèces prairiales (au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires dont 3 graminées et 2 légumineuses) en remplacement de la définition précédente (3 types d'espèces) et pour bien différencier celles-ci des autres prairies et cultures fourragères. En effet, l'aire géographique du Comté, par sa géographie et son climat, est composée majoritairement de prairies, qui par leur diversité floristique contribuent au lien entre le milieu géographique et le produit. Le pourcentage maximum d'autres prairies (moins de 5 espèces) ou de cultures fourragères assez productives est porté de 15 à 20 % pour augmenter l'autonomie des exploitations y compris en cas d'aléa climatique.

Il est ajouté que les plantes utilisées en cultures dérobées sont des espèces pâturables. Ces cultures dérobées servent à assurer la couverture du sol lors de la période estivale entre la moisson d'une céréale et l'implantation d'une prairie ou de la céréale suivante. La couverture du sol limite l'érosion, fixe les éléments fertilisants et sert d'engrais vert. Le caractère pâturable des cultures dérobées permet de les mobiliser en cas d'aléa climatique et ainsi d'augmenter la résilience de l'exploitation.

Concernant les cultures interdites, le terme «OGM» remplace le terme «transgénique».

Fertilisation des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères et préservation de l'environnement

Il est ajouté que chaque exploitation dispose d'un plan d'épandage à jour, pour que chaque exploitant ait une connaissance fine de la vulnérabilité des parcelles.

La liste des effluents d'élevage autorisés à l'épandage sur les surfaces fourragères ou potentiellement fourragères est précisée en la limitant à tous les effluents produits par des exploitations habilitées, ou ceux d'autres élevages de l'aire géographique à condition que ceux-ci soient compostés (à l'exception du lisier). Il est ajouté que les effluents d'animaux nourris avec des aliments fermentés sont interdits à l'épandage, pour rester en cohérence avec les conditions de production du cahier des charges sur les aliments pour les animaux. Pour la même raison, il est ajouté que ne peuvent être épandus que des effluents d'élevages, dont les animaux sont nourris sans OGM, et ceci à partir du 1er janvier 2031 pour permettre aux producteurs concernés d'adapter les systèmes alimentaires à cette nouvelle contrainte.

Il est ajouté que sont autorisés à l'épandage les digestats des unités de méthanisation, à condition que celles-ci soient implantées dans des exploitations habilitées à la production du lait en vue de la fabrication de l'AOP ou détenues collectivement par ce type d'exploitation, ou situées dans des élevages de porcs nourris sans OGM situés dans l'aire géographique et valorisant le lactosérum issu des ateliers de fabrication de l'AOP.

Par ailleurs, les intrants des méthaniseurs proviennent de l'aire géographique et sont exclusivement:

— des effluents d'élevage d'animaux nourris sans aliment fermenté, à hauteur de 60 % des intrants en tonnage (et sans OGM à compter du 1er janvier 2031);

— des eaux de laiterie, sérum, lait, graisses et boues de STEP répondant aux conditions mentionnées ci-après;

— des déchets de cuisine et de table sous condition d'hygiénisation systématique préalable; à défaut, seuls les déchets végétaux sont autorisés;

— des végétaux non fermentés: déchets verts, résidus de cultures, fourrages souillés, cultures intermédiaires à vocation énergétique.

L'ensemble de ces dispositions sur les intrants de méthaniseurs permet d'assurer que les flux de matière sont cohérents au sein de l'exploitation et de la filière de production de l'AOP et que les digestats de méthaniseurs ne vont pas constituer une source de pollution des parcelles.

Il est ajouté qu'à partir du 1er janvier 2031 les seules boues de stations d'épuration stabilisées autorisées proviennent de stations traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers de transformation de l'AOP notamment pour éviter des contaminations par des germes pathogènes humains et tout type de contaminant chimique, tout en bouclant le cycle de la matière selon le principe de l'économie circulaire.

Il est ajouté que les autres fertilisants autorisés, en plus des déchets verts issus de l'exploitation, sont les engrais du commerce, les amendements calciques et magnésiens et les cendres de chaufferie de bois de l'aire géographique, sous réserve d'enregistrement et de suivi de la valeur agronomique et des métaux lourds une fois par an, pour formaliser une pratique existante.

La dose de fertilisation azotée de synthèse est abaissée en moyenne sur les surfaces en herbe, de 50 à 40 unités par hectare et par an, et la fertilisation azotée totale est abaissée de 120 à 100 unités par hectare et par an pour chaque parcelle, sauf pour les parcelles ne recevant que des effluents solides (compost ou fumier) qui peuvent recevoir jusqu'à 120 unités d'azote par hectare et par an. Cette disposition vise à limiter les risques de lixiviation ou de volatilisation de l'azote et de pollution des cours d'eau sur les surfaces karstiques particulièrement fragiles du massif jurassien.

Il est précisé qu'en cas de traitement d'effluents avec un séparateur de phase, la phase liquide est assimilée à un effluent liquide et la phase solide à un fumier ou un compost.

Il est ajouté que le nombre maximum d'épandages concerne la fumure organique, pour éviter toute ambigüité lors du contrôle.

Enfin, chaque effluent est analysé tous les 3 ans, sur le plan des valeurs agronomiques, pour veiller à la cohérence des dosages.

Il est ajouté que l'épandage des fertilisants riches en azote rapidement disponible (engrais de synthèse, effluents liquides, composts de fientes de volailles) ne peut avoir lieu avant que la somme des températures positives depuis le 1er janvier n'ait atteint les 200 °C pour le secteur concerné, parce que la date d'atteinte de ce cumul de température est reconnue en agronomie comme la date du démarrage de la végétation et qu'avant cette date, les fertilisants ne sont pas fixés par la végétation et restent solubles avec de forts risques de pollutions environnementales.

Il est ajouté que tout épandage est interdit sur la neige et que l'épandage du lisier est interdit sur sol gelé, dans un objectif d'éviter une pollution pouvant dérégler l'écosystème karstique de l'aire géographique.

Le délai d'exploitation d'une surface fourragère après un épandage de fumure est exprimé en jours (30 jours au lieu d'un mois pour la fumure organique, 21 jours au lieu de 3 semaines pour la fumure de synthèse) pour faciliter l'interprétation de la disposition lors du contrôle. Il est également ajouté que le délai de 30 jours s'applique après le passage de volailles sur la parcelle. L'objectif est d'éviter des contaminations.

En ce qui concerne la disposition interdisant tous traitements pendant le mois qui précède la récolte, il est précisé qu'elle s'applique aux surfaces fourragères mais aussi potentiellement fourragères.

Il est ajouté que la destruction chimique d'une prairie par un herbicide total est interdite pour préserver l'environnement et la santé, mais les traitements localisés, par des herbicides sélectifs, sont autorisés pour permettre une lutte contre les adventices.

Alimentation du troupeau laitier

La ration de base est définie comme l'ensemble des fourrages ainsi que la ration totale comme l'ensemble de la ration de base et des aliments complémentaires, pour clarifier les termes employés. Il est ajouté que les pourcentages s'entendent en matière sèche.

Le pourcentage de fourrages en provenance de l'aire géographique est augmenté de 70 à 80 %, et il est ajouté que ces fourrages proviennent à 70 % de l'exploitation. L'obligation que 80 % du fourrage provienne de l'aire géographique correspond à la formalisation des pratiques des producteurs et celle relative aux 70 % du fourrage en provenance de l'exploitation permet de préserver des exploitations polyvalentes dont les producteurs conservent des savoir-faire traditionnels liés à l'élevage et à la production de fourrage.

Le pourcentage de fourrage issu de l'aire dans l'alimentation des vaches laitières est abaissé de 100 à 95 %, en prévision de possibles aléas climatiques.

Il est ajouté qu'en période de pâturage, les vaches taries restent en pâture au moins jusqu'à 15 jours du terme, pour assurer une continuité de l'alimentation à base d'herbe.

Il est ajouté qu'en cas de prestation de séchage par un tiers, chaque exploitation reprend son propre fourrage et que ce fourrage ne peut pas excéder 15 % du fourrage de l'exploitation, pour préserver le savoir-faire de la production de fourrage sur l'exploitation.

En ce qui concerne l'affouragement en vert, il est ajouté qu'il n'est pas autorisé avant le 1er juin, et que le nombre de jours où il est pratiqué ne dépasse pas 75 jours par an. Le groupement considère en effet que la pratique de l'affouragement en vert poussée à l'extrême peut avoir pour conséquence une limitation du pâturage. Par ailleurs il n'est pas possible de distribuer le même jour, de l'herbe fauchée et du maïs vert, celui-ci devant être produit intégralement sur l'exploitation pour que la culture de celui-ci, peu présent historiquement dans l'aire géographique, reste une pratique limitée.

En ce qui concerne les betteraves fourragères, il est ajouté qu'elles proviennent obligatoirement de l'aire géographique et sont distribuées en période hivernale seulement et à hauteur de 3 kilogrammes maximum de matière sèche par vache et par jour, sur la période concernée. Le groupement considère en effet que les betteraves fourragères, comme le maïs vert, constituent une culture banale non spécifique et minoritaire pour laquelle néanmoins il existe une pratique, mais qu'elles ne doivent pas se substituer au fourrage sec.

En ce qui concerne les fourrages interdits, il est précisé que les interdictions s'appliquent à l'ensemble des animaux de l'exploitation. La liste des plantes à effet néfaste sur le goût a été allongée pour faire face à de nouvelles propositions commerciales: ont été ajoutés le radis (regroupé avec les autres plantes de la famille des brassicacées), les endives, les betteraves rouges et sucrières et les pommes de terre.

La liste des aliments complémentaires interdits a été allongée suite à de nouvelles propositions commerciales: ont été ajoutés les sucres purs, les levures, vivantes ou mortes, le Mono Propylène Glycol, la mélasse. Le souhait du groupement est d'éviter une artificialisation des aliments des animaux, ce qui irait à l'encontre des pratiques traditionnelles et de la qualité du lait. Il est également précisé que ces interdictions s'appliquent toute l'année, à tous les bovins de l'exploitation.

La liste des matières premières et autres ingrédients est également mise à jour, en privilégiant des matières premières nobles, pour préserver la qualité du lait: ont été ajoutés les produits d'amidonnerie, de brasserie, distillerie pour l'orge, de brasserie, distillerie pour le maïs, de brasserie, distillerie pour l'épeautre, le sorgho, le millet, les cosses de sarrasin, les noix, cameline, chanvre et pépin de courge, l'herbe déshydratée des prairies de l'aire, les légumineuses plantes entières déshydratées et les argiles; les minéraux source d'azote non protéique ont été exclus. Des matières premières peu qualitatives ont été retirées (huile de palme, coprah, carthame). La liste des ingrédients autorisés pour les aliments d'allaitement est également mis à jour. Il est ajouté que ces aliments complémentaires sont stockés dans endroit propre, sec et ventilé.

Il est précisé que seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relative aux OGM (organismes génétiquement modifiés), au lieu de «transgéniques» dans le cahier des charges en vigueur. Les matières premières et ingrédients OGM, issus d'OGM ou produits à partir d'OGM, sont interdits également.

Traite, qualité du lait et bien-être des animaux

Il est ajouté que l'exploitation agricole dispose d'un équipement et d'un lieu de traite dédié exclusivement à son propre troupeau afin d'assurer l'origine du lait.

La disposition relative au robot de traite est modifiée pour la clarifier: la présence (et non l'utilisation) d'un robot de traite sur l'exploitation est interdite.

La disposition relative à l'interdiction de traite en libre-service, devenue inutile, est supprimée. L'interdiction de distribution de fourrage pendant la traite est également supprimée, les fourrages étant aujourd'hui considérés comme une possible source d'ensemencement en flore utile.

L'obligation de nettoyage des pis avant la traite est supprimée, et remplacée par une obligation de résultat: les trayons doivent être propres et secs. Il est également ajouté que le nettoyage de la mamelle et la pose de trayons sont manuels, ces dispositions ayant pour objectif de préserver la flore bactérienne du lait; la présence humaine attentive à ce moment très critique étant aussi importante pour la santé et le bien-être des animaux.

La disposition relative au matériel réservé à la traite est reformulée pour préciser que cela concerne le stockage mais aussi le transport du lait.

La périodicité de changement des manchons trayeurs est modifiée pour prendre en compte les différents matériaux dont la durée de vie peut être variable. Il est précisé que la vérification du bon fonctionnement de l'installation de traite concerne non seulement les installations fixes mais aussi les mobiles, que la fréquence est annuelle (au lieu de biennale) et que la mise en œuvre des réparations préconisées est réalisée dans le mois qui suit, pour garantir le bon fonctionnement de l'ensemble.

La disposition relative au produits désinfectants autorisée en cas de nécessité dans le cahier des charges en vigueur, est complétée par les moyens permettant de définir une telle condition.

Il est ajouté que dans les stabulations entravées, les vaches laitières sortent au moins 2 fois par semaine quand les conditions le permettent, dans un objectif de bien-être des animaux.

Conditions préalables à la transformation de lait en Comté

Il est ajouté que le lait doit provenir d'exploitations dans lesquelles les vaches laitières n'ont consommé ni aliment fermenté ni OGM et dont la traite est effectuée sans produit désinfectant depuis au moins un an, sur lesquelles au moins un exploitant justifie d'une expérience de traite d'au moins un mois, et pour lesquelles la fertilisation respecte les exigences du cahier des charges depuis au moins un an, pour prendre en compte la situation d'exploitants agricoles non laitiers qui commencent la production de lait.

Collecte du lait

Il est ajouté que les citernes, les pompes et tuyaux sont en acier inoxydable, et il est précisé qu'ils peuvent servir au transport de l'eau potable en plus du lait et du lactosérum.

Une exigence de vérification de l'aptitude au nettoyage du matériel est réalisée annuellement avec obligation de réparation dans le mois qui suit. L'ensemble de ces dispositions permet de garantir la qualité du lait lors de la collecte.

Les conditions relatives aux bassins de collecte des ateliers de fabrication sont précisées pour les évènements exceptionnels empêchant la fabrication dans l'atelier habituel.

Enfin il est ajouté que lors de la collecte de laits non compatibles avec la fabrication de Comté, les compartiments permettent le transfert de lait et le prélèvement d'échantillons pour garantir la séparation stricte des laits.

Transformation du lait

La définition de l'atelier de fabrication est ajoutée, précisant que la séparation avec un autre atelier est comprise depuis la réception des laits jusqu'au moulage, pour assurer une séparation avec d'autres produits jusqu'à un stade où le fromage est identifié. Par ailleurs, il est ajouté une exception relative à la seule entrée des laits aptes à la fabrication de Comté dans l'atelier, en autorisant que des laits conservés à une autre plage de température puissent y être introduits, les jours où il n'y a pas de fabrication de Comté.

Il est ajouté qu'un fromager identifié est présent pendant le déroulement de la fabrication depuis l'arrivée du lait en cuve jusqu'au moulage et prend les décisions en tenant compte de la variabilité de la composition du lait, pour garantir le mode de fabrication traditionnel. Il est d'ailleurs ajouté que l'évaluation de la consistance du caillé est manuelle et détermine la vitesse et la durée du décaillage, puis le moment du soutirage. Les nouveaux fromagers participent par ailleurs à un stage d'intégration dans la filière dans l'année qui précède ou ui suit leur prise de fonction pour maintenir les connaissances ainsi qu'une participation de tous à la vie collective de la filière.

Il est ajouté que le potentiel de production de l'atelier de fabrication est défini à partir des potentiels de production des exploitations qui lui livrent leur lait, ceux-ci ayant été définis précédemment en fonction des surfaces dont disposent les exploitations. Il est ajouté que le pourcentage de croissance du potentiel de production des ateliers est inversement proportionnel à leur taille. Des règles particulières en cas d'accueil d'exploitations par un atelier, exploitations nouvellement habilitées en AOP (cet accueil n'étant pas limité), ou de fusion d'ateliers sont ajoutées. Ces mesures ont pour objectif de préserver un tissu dense d'ateliers de fabrication, garantissant la qualité et la diversité des goûts du produit.

Il est ajouté que les équipements de l'atelier comportent une cave de préaffinage et des moyens de mesure de la température, de l'hygrométrie et de la pression et que l'utilisation d'eau potable est obligatoire pour le nettoyage et le rinçage de tous les matériels afin de clarifier les obligations de l'atelier. L'interdiction de la fabrication en cuve fermée est remplacée par l'obligation de cuve ouverte et il est précisé que seuls le levain et la présure peuvent être ajoutés dans le lait, pour les mêmes raisons.

Pour préciser les modalités d'utilisation de ceux-ci, le terme de milieu lacté en tant que milieu de culture des levains est explicité pour autoriser le lactosérum cru ou thermisé, la recuite, le lait, et il est ajouté que le volume total des différents levains n'excède pas 0,5 % du volume de lait mis en fabrication. Enfin il est ajouté que les ferments, les milieux de culture et la présure sont exempts d'OGM, de parties d'OGM, qu'ils sont non issus d'OGM et ne contiennent pas de nanomatériaux.

Il est ajouté que la filtration du lait est obligatoire avant la mise en cuve pour assurer la rétention de tout élément d'une taille supérieure à 250 µm. Il est ajouté que le temps de maturation s'entend entre le début du remplissage de la cuve et l'emprésurage et a une durée minimum de 40 minutes et que le temps de brassage n'est pas inférieur à 15 minutes minimum, pour favoriser le contact de la matière première avec la cuve en cuivre. La température de chauffage est fixée à 57 °C maximum, pour préserver la flore du lait cru.

Il est ajouté que les plaques de caséine sont apposées sur le talon de chaque meule au moment du moulage. Il est précisé que dans le cas du salage au sel en grain, le salage initial est manuel, et dans le cas du salage par immersion les caractéristiques de température, de densité et de renouvellement de la saumure sont ajoutées. Le délai maximum d'implantation en flore microbienne de surface de la seconde face du fromage est portée de 36 à 60 heures, ce délai pour la première face étant toujours de 36 heures. Il s'agit d'une clarification rédactionnelle des deux modalités possibles de salage.

Il est ajouté que le délai maximum au bout duquel la meule doit reposer sur une planche d'épicéa est fixée au 4ème jour à compter de la date de fabrication et que ces meules doivent être prises en charge par un atelier habilité pour l'affinage au maximum au 50ème jour, les fromages pesant à ce moment-là entre 35 et 45 kilogrammes.

Affinage

La définition de l'atelier d'affinage est ajoutée, précisant que celui-ci doit comporter une aire de réception et pesée des fromages, trois caves séparées pour assurer simultanément les trois étapes de l'affinage, et une aire de préparation à la vente.

Il est ajouté qu'un responsable du tri identifié est présent pendant le tri des fromages et décide de la fin de la phase de maturation, pour garantir le mode de fabrication traditionnel. Les nouveaux responsables de tri participent par ailleurs à un stage d'intégration dans la filière dans l'année qui suit leur prise de fonction pour maintenir les connaissances ainsi qu'une participation de tous à la vie collective de la filière.

Il est ajouté que les équipements de l'atelier comportent des moyens de régulation de la température, de l'hygrométrie ainsi qu'un thermomètre et que l'utilisation d'eau potable est obligatoire pour le nettoyage des planches afin de clarifier les obligations de l'atelier. Il est également ajouté que la solution de frottage est conservée à 13 °C maximum, et que les flores utilisées pour sa fabrication sont non OGM, ainsi que les milieux de culture, qui ne contiennent pas non plus de nanomatériaux.

Par ailleurs, il est ajouté une exception relative à la seule entrée des «Comté» dans l'atelier, en précisant que des fromages à pâte pressée cuite bénéficiant d'un signe de qualité sont tolérés. Il est ajouté que les lots de fromages doivent passer par trois phases successives: préaffinage (qui débute dans l'atelier de fabrication) au minimum jusqu'au 21ème jour de fabrication, fermentation, maturation, les conditions de température étant définies pour chacune des phases. Il est précisé que les notes globales et de goût minimales exigées le sont d'abord pour les fromages en meules ou en portions. Il est ajouté qu'un second barème dont les notes minimales sont ajoutées est utilisé pour le râpé, après un premier classement des fromages.

Il est ajouté qu'une feuille de meule est apposée sur le fromage à la fin de l'affinage en vue de l'identification du produit, mais que cette feuille de meule ainsi que la bande de surmarquage sont facultatives dans le cas de vente des meules entre opérateurs habilités, ou lorsqu'elles sont destinées au préemballage ou à l'industrie de seconde transformation.

Découpe et conditionnement

La définition de l'atelier de découpe et conditionnement est ajoutée, précisant que dans celui-ci sont effectuées non seulement les étapes de préemballage mais aussi de découpe en vue de la vente à des opérateurs utilisant le fromage sans transformation.

Il est ajouté qu'un responsable de ligne identifié est présent pendant les opérations de découpe et préemballage, pour garantir la qualité du fromage pendant ces étapes. Les nouveaux responsables de ligne participent par ailleurs à un stage d'intégration dans la filière dans l'année qui suit leur prise de fonction pour maintenir les connaissances ainsi qu'une participation de tous à la vie collective de la filière.

Le délai maximum au bout duquel les meules sont découpées est porté de 15 jours à un mois, ce délai permettant de respecter la qualité du produit. Enfin, il est ajouté des conditions de traitement des chutes de découpe, l'obligation de placer le Comté râpé sous gaz inerte, ainsi que l'interdiction de tout ajout pour les morceaux préemballés, pour garantir leur qualité.

Dans le document unique la phrase précisant que la découpe et le râpage demeurent possibles hors de l'aire est supprimée, cette phrase n'étant pas nécessaire.

☑La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Cette rubrique est modifiée sur des aspects rédactionnels sans que le lien avec l'aire géographique soit modifié.

Les teneurs en matière sèche et en sel du fromage ont été ajoutées dans le document unique, car elles permettent d'expliquer certaines caractéristiques du fromage.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant les structures de contrôle

Description

Les coordonnées des structures de contrôle sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments spécifiques de l'étiquetage

Description

En ce qui concerne les mentions obligatoires, il est ajouté qu'elles concernent tous les types de présentation du «Comté» et il est ajouté que sur l'étiquetage figurent dans le même champ visuel la dénomination et le symbole «AOP» de l'Union européenne, dans l'objectif d'une information du consommateur.

La température de conservation du fromage entre 4 et 8 °C y figure également, ces températures étant celles appliquées par les metteurs en marché.

Il est précisé que les bandes de surmarquage comportent également le symbole AOP de l'Union européenne ainsi que le logo du groupement mais aussi que les feuilles de meules comportent en clair le nom et l'adresse de l'affineur (obligatoirement située dans l'aire géographique) et sont présentes jusqu'à la phase de présentation au consommateur.

Il est précisé que les portions préemballées comportent outre la dénomination et le logo du groupement en face avant de l'emballage, le nom et l'adresse de l'opérateur habilité au sens de l'article 37 §5 du règlement (UE) 2024/1143.

En ce qui concerne les mentions facultatives, il est ajouté que l'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire, mais dès lors qu'elle apparaît, elle est indiquée sous forme du nombre de mois minimum que le fromage a passé dans une entreprise d'affinage de Comté habilitée et que l'âge du fromage correspond à la date de mise en marché du dernier opérateur de la filière.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Les principaux points à contrôler sont mis à jour en fonction de l'évolution des conditions de production

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Comté»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Comté»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. Description du produit agricole

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Comté» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation, après un affinage minimum de 120 jours, c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, pouvant présenter une «ouverture» susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

Les seuls ingrédients autorisés pour la fabrication du Comté sont le lait, les ferments, la présure et le sel.

Le «Comté» contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche qui n'est pas inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

Protéolyse: L'affinage est conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse mesurée par un indice de maturation minimum tel que (IM) soit supérieur ou égal à 850 micromole de glycine par gramme d'extrait sec dégraissé obtenu soit par la méthode à l'acide TNBS (acide 2,4,6 trinitrobenzène-sulfonique) soit par la méthode instrumentale à Infrarouge.

Le «Comté» se présente sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur ocre jaune à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

Le «Comté» peut également se présenter sous forme de conditionnement en portion ou en râpé, ou toute autre forme de découpe. Il se présente toujours au consommateur à l'état brut et à température positive.

Le goût du «Comté» est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules avec des notes fruitées, lactiques et torréfiées, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de «Comté» strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées dans le «Comté» (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Compte-tenu des contraintes sur l'alimentation des vaches laitières, environ 65 % de l'alimentation en matière sèche sur une base annuelle provient de l'aire géographique.

En effet le relief et le climat de l'aire géographique ne permettent techniquement pas d'y produire la totalité des aliments complémentaires; par ailleurs 5 % des fourrages consommés par les vaches laitières peuvent provenir de l'extérieur de l'aire, pour une meilleure adaptation aux aléas climatiques.

La ration de base des vaches laitières provenant en grande majorité de l'aire géographique et les aliments complémentaires étant strictement limités, les incidences de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques essentiellement dues au milieu géographique sont limitées.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an et les vaches laitières reçoivent du fourrage issu de l'aire géographique à hauteur minimum de 95 %.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait, la fabrication, et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

En cas de préemballage, la découpe et/ou le râpage sont effectués dans l'aire géographique conformément aux exigences du cahier des charges.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

Mentions obligatoires

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du «Comté» quelle que soit sa présentation, comporte dans le même champ visuel:

— le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,

— le symbole «AOP» de l'Union européenne et éventuellement la mention «Appellation d'origine protégée».

Sur chaque meule est apposée:

— Une bande de surmarquage de couleur marron ou verte munie du logo «Comté clochettes» (marque déposée); ces bandes comportent également le symbole AOP de l'Union européenne,

— Une feuille de meule qui comporte en clair le nom et l'adresse de l'affineur (obligatoirement située dans l'aire géographique).

Les feuilles de meule et bandes de surmarquage ne sont en aucun cas retirées jusqu'à la phase de présentation au consommateur final incluse.

Sur chaque portion consommateur préemballées figurent dans l'étiquetage:

— la dénomination «Comté» et le logo «Comté clochette» de couleur verte en face avant de l'emballage,

— le nom et l'adresse de l'opérateur au sens de l'article 37§ 5 du règlement (UE) 2024/1143.

La température de conservation du produit est mentionnée sur l'étiquetage de la façon suivante: à conserver entre 4 et 8 °C.

Mentions facultatives

L'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire. Dès lors qu'elle apparaît, elle est indiquée sous forme du nombre de mois minimum que le fromage a passé dans une entreprise d'affinage de Comté habilitée.

Ainsi, l'âge du fromage correspond à la date de mise en marché par le dernier opérateur de la filière. Cette donnée ne peut être ni interprétée ni modifiée. L'emploi de la mention «affiné par» est réservé aux opérateurs habilités de l'aire géographique de l'AOP Comté.

Mentions interdites

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce de l'appellation ou de fabrique particulières.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, ainsi que le tranchage et le râpage, uniquement dans le cas du préemballage, sont effectués dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la

qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 décembre 1997. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2024:

Département de l'Ain (155 communes)

Tout le département à l'exception:

— des cantons d'Attignat, Bourg-en-Bresse (tous), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: toutes les communes;

— du canton d'Ambérieu-en-Bugey: les communes de Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— du canton de Ceyzériat: les communes de Certines, Chalamont, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Crans, Dompierre-sur-Veyle, La Tranclière, Le Plantay, Lent, Montagnat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Just, Saint-Nizier-le-Désert, Servas, Versailleux, Villette-sur-Ain;

— du canton de Gex: les communes de Sauverny, Versonnex;

— du canton de Lagnieu: les communes de Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— du canton du Plateau d'Hauteville: la commune d'Artémix;

— du canton de Pont-d'Ain: les communes de Priay, Varambon;

— du canton de Saint-Etienne-du-Bois: les communes de Beaupont, Cormoz, Marboz;

— du canton de Thoiry: les communes de Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Département du Doubs (465 communes)

Tout le département à l'exception:

— des cantons d'Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: toutes les communes;

— du canton de Baume-les-Dames: les communes de Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gondenans-Montby, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mésandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viéthorey;

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

— du canton de Maîche: les communes de Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— du canton de Valentigney: les communes de Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Département du Jura (483 communes)

Tout le département à l'exception des communes de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône-et-Loire (13 communes)

En totalité:

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

Département de Haute-Savoie (1 commune)

En partie:

Challonges (uniquement pour les parcelles n°1538 (ex 562) et 563 (en partie) de la section A (feuille 6)).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe.

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par leur relief important ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique.

L'ensemble de l'aire géographique se caractérise par un climat de type à la fois continental et septentrional avec de grandes amplitudes thermiques entre saisons, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été, une température moyenne annuelle basse et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur du massif. La distribution saisonnière est caractérisée en général par l'absence de saison sèche.

Cet espace est partagé entre la forêt, constituée pour moitié d'épicéas, et les pâturages. Les conditions géo-climatiques particulières de l'aire (fortes précipitations, absence de sécheresse estivale…), sont très favorables à la production herbagère de qualité. Elles permettent le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment dicotylédones) et d'une flore spécifique essentiellement calcicole.

Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

Dans cet espace favorable au pâturage, ce mode de conduite des vaches laitières est privilégié aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent. Les éleveurs ont sélectionné la race Montbéliarde, adaptée aux conditions du milieu, qui constitue la quasi-totalité des cheptels de vache laitières de l'aire géographique. L'exploitation extensive des prairies est préservée (limitation du chargement, de l'azote, des concentrés…). L'aire géographique possède par ailleurs une «culture fromagère» particulière. Celle-ci, fondée sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune.

En effet, depuis le XIIIème siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions. Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui très majoritairement organisés en coopératives et regroupent leur lait dans un atelier de fabrication appelé alors «fruitière».

Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont perpétuées jusqu'à nos jours au niveau de l'élevage des animaux par la gestion des pâtures et du séchage de l'herbe fauchée et au niveau de la fabrication par la maîtrise du moment de la découpe du caillé, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du préaffinage puis de l'affinage.

Le «Comté» est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, qui se présente sous la forme d'une grande meule, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, et bénéficie d'une durée d'affinage longue ce qui en fait un fromage de garde. La teneur en matière sèche ne peut pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage et l'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage.

Le goût du «Comté» est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de «Comté» strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

C'est dans ces milieux difficiles, où la forêt et les pâturages se partagent l'espace, où il était impossible de développer d'autres ressources, que les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été et qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d'un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l'extérieur de l'aire. Le choix d'une pâte cuite a été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.

L'expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l'élaboration du produit.

Tout d'abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l'aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l'exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite entre diversité floristique et richesse aromatique du «Comté» a d'ailleurs été prouvée par deux études scientifiques en 1994. Ensuite, au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du «Comté». L'extrait sec minimum et l'humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer.

L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maitrise du moment du découpage du caillé ou du moment du soutirage. Enfin, l'affineur met en œuvre son savoir-faire en adaptant en finesse les conditions d'affinage de chaque lot. L'expression aromatique du fromage, induite par les facteurs naturels au travers de l'herbe et de l'écosystème microbien, n'est complète qu'après un affinage long dont le déroulement est favorisé par les planches d'épicéa, particulièrement adaptées à l'affinage du «Comté». La production de «Comté» permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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