C/2026/2773

13.5.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2773)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Comté”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Comté”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Nacionalno tijelo koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Organizacija

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Comté” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

(b) ne predstavlja rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Nadležna služba države članice

Opis

Ažurirani su podaci za kontakt Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Skupina koja podnosi zahtjev:

Opis

Podaci za kontakt skupine koja podnosi zahtjev ažurirani su.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Zahtjev da sir mora imati rupice zamijenjen je izjavom da „može imati” rupice kako bi opis bolje odgovarao stvarnom stanju proizvoda na današnjem tržištu.

Dodan je i popis jedinih dopuštenih sastojaka (mlijeko, starteri, sirilo i sol) jer je to bitno obilježje identiteta proizvoda.

Određene odredbe koje su bile navedene pod naslovom „Metoda proizvodnje” sad su navedene pod ovim naslovom jer je ovaj odjeljak primjereniji za te odredbe: riječ je o odredbama o potrebi za vlažnim oblaganjem kore i najmanjem indeksu dozrijevanja. Budući da je metodologija za procjenu tog indeksa promijenjena, ažurirane su ciljne vrijednosti, no bez bitnih promjena: najmanji indeks dozrijevanja (MI) mora iznositi najmanje 850 mikromola glicina po gramu bezmasne suhe tvari, a izračunava se primjenom metode s kiselinom TNBS (2,4,6-trinitrobenzen-sulfonska kiselina) ili instrumentalne metode infracrvene spektroskopije.

Boja kore promijenjena je iz „zlatnožute” u „oker žutu”, koja više odgovara stvarnom izgledu proizvoda.

Naposljetku, navedeno je da su dopušteni svi načini rezanja na komade kao i oni već dopušteni ako se sir čuva sirov i na temperaturi iznad nule.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Dodan je datum odobrenja zemljopisnog područja te popis općina na zemljopisnom području, koji je ažuriran u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2024. (bez promjene zemljopisnog područja). Naposljetku, razjašnjeno je i da su karte zemljopisnog područja dostupne na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja

Opis

Dodan je tekst u kojem se detaljno navode informacije koje se moraju uvrstiti u razna obvezna izvješća.

Ažurirani su zahtjevi za izvješćivanje za proizvođače mlijeka:

— točnije, izbrisan je zahtjev za izvješćivanje o upotrebi fermentirane hrane za životinje jer je ta hrana zabranjena na cijelom poljoprivrednom gospodarstvu,

— dodan je zahtjev za izvješćivanje o volumenu isporučenog mlijeka te zahtjev za izvješćivanje o prakticiranju ishrane svježom krmom.

Dodan je zahtjev za izvješćivanje o prekidu rada pogona za proizvodnju sira, zrenje i pretpakiranje.

Za pogone za proizvodnju sira dodani su zahtjevi za izvješćivanje o sljedećem:

— prikupljenom mlijeku u slučaju kvara ili nesreća,

— volumenu prikupljenog mlijeka, količini proizvedenog sira (masa i broj koluta),

— zapisima vaganja bijelog (nezrelog) sira.

Za pogone za zrenje dodan je zahtjev za izvješćivanje o količini proizvedenog sira (masa i broj koluta), a za pogone za pretpakiranje zahtjev za izvješćivanje o masi pakiranog sira.

Zahtjevi za sljedivost i vođenje evidencije za proizvođače mlijeka te za pogone za proizvodnju sira, zrenje i pretpakiranje usklađeni su s odredbama dodanima odjeljku o metodi proizvodnje.

Dodane su i informacije o načinu identificiranja sira te o stavljanju kazeinske naljepnice u fazi proizvodnje sira. Navedeno je da se u fazi stavljanja koluta na tržište sir identificira i vrpcom za označivanje. U fazi pretpakiranja identificira se posebnim logotipom oznake (za te pojedinosti vidjeti odjeljak „Označivanje” u specifikaciji proizvoda).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje”;

Opis

Proizvodnja mlijeka

Poljoprivredno gospodarstvo

Dodan je zahtjev da se proizvođači mlijeka svakog dana u godini pridržavaju specifikacije kako bi se dosljedno i neprekidno upravljalo ishranom mliječnog stada čak i u slučaju prekida isporuke.

Dodane su odredbe prema kojima novi proizvođači mlijeka moraju proći uvodno osposobljavanje prije nego što se uključe u lanac opskrbe. Dodan je i zahtjev da ovlašteni pogoni za proizvodnju sira organiziraju godišnji skup za te proizvođače mlijeka. Najmanje jedan poljoprivrednik po poljoprivrednom gospodarstvu sad mora sudjelovati na godišnjem informativnom sastanku koji organizira pogon za proizvodnju sira ili skupina.

Svrha je tih odredbi informirati nove proizvođače mlijeka o zahtjevima utvrđenima u specifikaciji proizvoda i najboljoj praksi, ali i čuvati stručno znanje i osigurati sudjelovanje svih osoba u lancu opskrbe.

Dodano je da ukupna isporuka po poljoprivrednom gospodarstvu ne smije premašiti 1,2 milijuna litara mlijeka godišnje kako bi bila u skladu s ispašom i praćenjem životinja te kako bi se očuvala povezanost razine proizvodnje mlijeka i značajki prirodnog okoliša. Za gospodarske subjekte kojima je to potrebno predviđeno je razdoblje odgode za usklađivanje do tržišne godine 2031./2032. U istu svrhu broj mliječnih krava ograničen je na 50 po godišnjoj jedinici rada (GJR) te je navedeno da se broj GJR-a mora računati prema vrsti dotičnog rada (iznosi maksimalno 1,2 plaćena GJR-a) i prema postotku ekvivalenata punog radnog vremena.

Definirani su izrazi „mliječna krava” i „sezona proizvodnje mlijeka”, u smislu specifikacije, kako bi se ti pojmovi pojasnili u kontekstu kontrola.

Pasmine i uzgojna praksa

Dodano je da mliječne krave koje se uvode na poljoprivredno gospodarstvo i zamjenske junice koje su oteljene na poljoprivrednom gospodarstvu ili se na njega uvode moraju ispunjavati relevantne zahtjeve pasminskog koda i imati potvrdu o podrijetlu goveda kako bi se u potpunosti ispunio zahtjev da se koriste samo francuske pasmine montbéliarde i simmental (i njihovi križanci) jer su prilagođene zemljopisnom području te se [njihovo mlijeko] tradicionalno koristi za izradu sira „Comté”.

Dodano je da se od tržišne godine 2031./2032. po poljoprivrednom gospodarstvu i na svakih 100 000 litara mlijeka godišnje mora [lokalno] oteliti i uzgojiti jedna junica po dobnoj skupini radi zdravlja životinja (što doprinosi kvaliteti korištenog mlijeka) i njihove dobrobiti zbog kraćeg trajanja prijevoza i stabilnih životnih uvjeta, ali i radi očuvanja stručnog znanja i umijeća.

Dodano je da se svaka mliječna krava ili steona junica uvedena u stado manje od mjesec dana prije datuma teljenja mora hraniti bez fermentirane hrane ili GMO-a mjesec dana prije dolaska kako bi njezina ishrana bila u skladu s tim zahtjevima utvrđenima u specifikaciji proizvoda prije početka proizvodnje mlijeka.

Dodano je da se mliječne krave ne smiju smjestiti nigdje drugdje kako bi uzgoj i ishrana mliječnih krava cijele godine bili u skladu sa specifikacijom proizvoda te da se junice koje su smještene negdje drugdje moraju hraniti bez fermentirane hrane ili GMO-a na gospodarstvu domaćinu kako bi njihova ishrana ispunjavala ta dva zahtjeva iz specifikacije proizvoda tijekom određenog razdoblja prije početka proizvodnje mlijeka.

Dodano je i da se prosječna godišnja proizvodnja stada ograničava na 8 500 litara mlijeka po mliječnoj kravi godišnje kako bi se ograničio prinos po životinji jer se na taj način smanjuje ovisnost o hrani za životinje koja potječe izvan zemljopisnog područja, čime se osigurava povezanost sa zemljopisnim područjem i kvaliteta proizvoda. Na taj se način pospješuje i dobrobit životinja, koju potrošači očekuju, jer hiperprodukcija štetno utječe na zdravlje životinja. Gornja granica znatno je viša od prosjeka zabilježenog na poljoprivrednim gospodarstvima u lancu opskrbe ZOI-ja „Comté” kako bi se spriječila odstupanja [od uobičajene prakse].

Gospodarenje pašnjacima i drugim krmnim površinama

Stvarno korišteno područje za ispašu povećano je s 1 na 1,3 hektara po mliječnoj kravi kako bi se zajamčila dostatna količina i kvaliteta resursa (ekstenzivnim uzgojem) i povećala otpornost na klimatske rizike. Navedeno je i da se maksimalna uzgojna gustoća na određenom poljoprivrednom gospodarstvu (čija se vrijednost ne mijenja) izračunava na temelju ukupnog broja jedinica goveda na poljoprivrednom gospodarstvu.

Dodano je da poljoprivredno gospodarstvo mora imati stvarnu ili potencijalnu krmnu površinu po mliječnoj kravi od najmanje 50 ara u krugu od 1,5 km od aparata za mužnju kako bi mliječne krave mogle lako doći do pašnjaka te kako bi se smanjila ovisnost o strojevima i fosilnim gorivima.

Dodane su metode izračuna referentne pojedinačne proizvodnje mlijeka po površini poljoprivrednog gospodarstva kako bi se uzele u obzir okolnosti koje ranije nisu navedene (nova poljoprivredna gospodarstva, preuzimanje ili gubitak površine zemljišta, administrativna prilagodba).

Dodana je definicija trajnog pašnjaka (prirodni pašnjak ili zemlja koja nije preorana više od pet godina) te je navedeno da on mora činiti najmanje 50 % krmne površine poljoprivrednog gospodarstva kako bi se očuvala većina dugotrajnih pašnjaka za ishranu stada.

Dodano je da dosijavanje bez oranja oštećenog pašnjaka starijeg od pet godina neće ugroziti njegov status trajnog pašnjaka jer se time postojeće bilje obogaćuje bez negativnog učinka.

Dodana je definicija privremenog pašnjaka s više vrsta, odnosno zemlje na kojoj su se livadne vrste (najmanje pet dodatnih livadnih trajnica koje uključuju tri vrste trave i dvije vrste mahunarki) sijale manje od pet godina. Ona zamjenjuje prethodnu definiciju (tri tipa vrsti) i omogućuje razlikovanje takvog pašnjaka od drugih pašnjaka i krmnih usjeva. Terenske i klimatske uvjete na zemljopisnom području za sir Comté uglavnom karakteriziraju pašnjaci, čija biljna raznolikost doprinosi povezanosti proizvoda i zemljopisnog okruženja. Najveći udio drugih pašnjaka (s manje od pet vrsta) ili relativno produktivnih krmnih usjeva povećan je s 15 % na 20 % radi poticanja autonomnosti poljoprivrednih gospodarstava, među ostalim u slučaju nepovoljnih klimatskih uvjeta.

Dodano je da se za postrne usjeve moraju koristiti vrste biljki prikladne za ispašu. Takvi postrni usjevi trebali bi služiti kao zemljišni pokrov ljeti, nakon žetve žitarica i do sijanja livade ili sljedećih žitarica. Zemljišni pokrov smanjuje eroziju, omogućava apsorpciju hranjivih tvari i služi za zelenu gnojidbu. Prikladnost postrnih usjeva za ispašu znači da se mogu koristiti kao hrana za životinje u slučaju nepovoljnih klimatskih uvjeta, što doprinosi otpornosti poljoprivrednog gospodarstva.

Kad je riječ o zabranjenim usjevima, izraz „genetski modificirani” zamijenjen je pokratom „GMO”.

Gnojidba krmnih površina ili potencijalnih krmnih površina i očuvanje okoliša

Dodano je da svako poljoprivredno gospodarstvo mora imati ažuriran program gnojidbe kako bi svaki poljoprivrednik bio detaljno informiran o izloženosti svojih parcela.

Pojašnjen je popis dopuštenih stajskih gnojiva za gnojidbu krmnih površina ili potencijalnih krmnih površina tako što je ograničen na stajski gnoj proizveden na odobrenim poljoprivrednim gospodarstvima ili na drugim poljoprivrednim gospodarstvima na zemljopisnom području pod uvjetom da je kompostiran (iznimka je gnojovka). Dodano je da je za gnojidbu zabranjeno koristiti stajski gnoj od životinja koje se hrane fermentiranom hranom za životinje radi usklađenosti s uvjetima proizvodnje hrane za životinje utvrđenima u specifikaciji proizvoda. Zbog istog razloga dodano je da se od 1. siječnja 2031. za gnojidbu smije koristiti samo stajsko gnojivo od životinja čija ishrana ne sadržava GMO-e. Taj rok dotičnim proizvođačima omogućuje da prilagode svoje sustave ishrane tom novom ograničenju.

Dodano je da je za gnojidbu dopušteno koristiti digestate iz postrojenja za metanizaciju pod uvjetom da se ta postrojenja nalaze na poljoprivrednim gospodarstvima ovlaštenima za proizvodnju mlijeka za proizvode obuhvaćene ZOI-jem ili da su u kolektivnom vlasništvu takvih poljoprivrednih gospodarstava ili da se nalaze na farmama svinja bez GMO-a koje se nalaze na zemljopisnom području i koje prenamjenjuju sirutku iz pogona za proizvodnju sira obuhvaćenog ZOI-jem.

Unosi u postrojenjima za metanizaciju moraju potjecati sa zemljopisnog područja i sadržavati isključivo sljedeće:

— stajski gnoj od životinja koje se ne hrane fermentiranom hranom, koji čini najmanje 60 % unosa po tonaži (bez GMO-a od 1. siječnja 2031.),

— vodu iz mliječnih proizvoda, sirutku, mlijeko, masti i mulj iz uređaja za pročišćavanje vode koji ispunjava gore navedene uvjete,

— ugostiteljski otpad, pod uvjetom da se prethodno sustavno higijenizira, inače je dopušten samo biljni otpad,

— nefermentirane biljke: zeleni otpad, otpad od usjeva, onečišćeno krmivo, međuusjevi koji se uzgajaju u energetske svrhe.

Sve te odredbe o digestatima iz postrojenja za metanizaciju jamče usklađenost tokova materijala na poljoprivrednom gospodarstvu i u lancu proizvodnje proizvoda obuhvaćenih ZOI-jem te osiguravaju da takvi digestati ne uzrokuju onečišćenje na parcelama.

Dodano je da je od 1. siječnja 2031. dopušten jedino mulj koji potječe iz onih uređaja za pročišćavanje vode koji pročišćavaju otpadne vode i sirovine isključivo iz pogona za preradu proizvoda obuhvaćenih ZOI-jem, među ostalim kako bi se spriječilo onečišćenje ljudskim patogenima i kemijskim onečišćivačima i ujedno zatvorio krug materijala u skladu s načelom kružnog gospodarstva.

Dodano je da dopuštena gnojiva, uz zeleni otpad proizveden na poljoprivrednom gospodarstvu, uključuju i komercijalna gnojiva, poboljšivače tla s kalcijem i magnezijem i pepeo iz postrojenja za loženje drveta sa zemljopisnog područja pod uvjetom da se poljoprivredna vrijednost i razine teških metala bilježe i prate jednom godišnje. Svrha je tog dodatka formalizacija postojeće prakse.

Gnojidba travnjaka sintetičkim dušikom smanjena je s 50 na 40 jedinica po hektaru godišnje, a ukupna gnojidba dušikom smanjena je sa 120 na 100 jedinica po hektaru godišnje za svaku parcelu, osim onih koje se gnoje samo krutim gnojivom iz otpadnih voda (kompost ili stajski gnoj), na kojima se smije upotrijebiti do 120 jedinica dušika po hektaru godišnje. Cilj je te odredbe smanjiti rizik od ispiranja ili volatizacije dušika i onečišćenja posebno osjetljivih vodnih tijela na krškim područjima Jurskog gorja.

Navedeno je da se u slučaju pročišćavanja otpadnih voda separatorom faza tekuća faza tretira kao tekući otpad, a kruta faza kao stajski gnoj ili kompost.

Radi uklanjanja nejasnoća pri kontrolama dodano je da se maksimalni broj primjena odnosi na organski stajski gnoj.

Naposljetku, radi dosljedne učestalosti primjene sve otpadne vode moraju se analizirati svake tri godine na temelju poljoprivrednih vrijednosti.

Dodano je da se gnojiva bogata lako dostupnim dušikom (sintetička gnojiva, tekući otpad, kompost od izmeta peradi) ne smiju nanositi dok zbroj temperatura iznad nule u dotičnom sektoru nakon 1. siječnja ne dosegne 200 °C jer se datum na koji se dosegne ta temperatura u poljoprivredi smatra datumom početka vegetacijskog razdoblja. Do tog datuma bilje ne upija gnojiva, koja ostaju topljiva, pa predstavljaju velik rizik od onečišćenja okoliša.

Dodano je da se na snijeg i smrznuto tlo ne smije nanositi gnojovka kako bi se spriječilo onečišćenje koje može oštetiti krški ekosustav na zemljopisnom području.

Vrijeme između gnojidbe stajskim gnojem i uzgoja na krmnoj površini izraženo je u danima (30 dana umjesto mjesec dana za organsko gnojivo i 21 dan umjesto tri tjedna za sintetičko mineralno gnojivo) radi veće jasnoće tog pravila pri kontrolama. Dodano je i da mora proći 30 dana nakon prolaska peradi parcelom kako bi se spriječilo onečišćenje.

Kad je riječ o zabrani bilo kakvog tretiranja mjesec dana prije prikupljanja, navedeno je da se ta zabrana odnosi i na potencijalne i na stvarne krmne površine.

Dodano je da je radi zaštite okoliša i zdravlja kemijsko uništavanje pašnjaka neselektivnim herbicidom zabranjeno, no dopušteno je lokalizirano korištenje selektivnih herbicida radi suzbijanja korova.

Hrana za mliječno stado

Radi pojašnjenja korištenih izraza „osnovni dnevni obrok” definiran je tako da obuhvaća sve vrste krmiva, a „ukupni dnevni obrok” tako da obuhvaća osnovni dnevni obrok i sve dodatke ishrani. Dodano je da se udjeli odnose na suhu tvar.

Udio krmiva sa zemljopisnog područja povećan je sa 70 % na 80 % te je dodano da 70 % tog krmiva mora potjecati s poljoprivrednog gospodarstva. Uvjet da 80 % krmiva potječe sa zemljopisnog područja predstavlja formalizaciju prakse koju primjenjuju proizvođači, a uvjet da 70 % krmiva potječe s poljoprivrednog gospodarstva pridonosi opstanku višenamjenskih poljoprivrednih gospodarstava na kojima proizvođači posjeduju tradicionalno znanje i umijeće u području stočarstva i proizvodnje krmnog bilja.

Udio krmiva s područja u ishrani mliječnih krava smanjen je sa 100 % na 95 % radi prilagodbe mogućim nepovoljnim klimatskim uvjetima.

Dodano je da u sezoni ispaše zasušene krave ostaju na pašnjacima najmanje 15 dana radi kontinuirane ishrane travnatim krmivom.

Dodano je da, u slučaju da uslugu sušenja pruža treća strana, svako poljoprivredno gospodarstvo preuzima vlastito krmivo, koje ne smije činiti više od 15 % krmiva s poljoprivrednog gospodarstva kako bi se očuvalo znanje i umijeće proizvodnje krmiva na poljoprivrednom gospodarstvu.

Dodano je da ishrana svježom krmom nije dopuštena prije 1. lipnja i da se ne smije provoditi više od 75 dana u godini. Skupina smatra da bi pretjerana ishrana svježom krmom mogla dovesti do smanjenja ispaše. Osim toga, nije dopušteno davanje pokošene trave i silažnog kukuruza isti dan. Silažni kukuruz mora se u cijelosti proizvoditi na poljoprivrednom gospodarstvu kako bi njegov uzgoj, koji na zemljopisnom području u prošlosti nije bio učestao, ostao ograničen.

Dodano je da stočna repa mora potjecati sa zemljopisnog područja i da se daje samo zimi, i to do 3 kg suhe stvari po kravi dnevno u dotičnom razdoblju. Skupina priznaje da je stočna repa, kao i silažni kukuruz, uobičajena, nespecifična, manja poljoprivredna kultura koja se koristi u praksi, no smatra da ne bi trebala zamijeniti suho krmivo.

Navedeno je da zabrane određenih krmiva vrijede za sve životinje na poljoprivrednom gospodarstvu. Popis biljaka koje negativno utječu na okus proširen je uvrštavanjem novih proizvoda; dodane su rotkvice (grupirane s drugim biljkama iz porodice *Brassica*), endivije, cikla, šećerna repa i krumpir.

Popis zabranjenih dodataka ishrani proširen je uvrštavanjem novih proizvoda; dodani su čisti šećeri, aktivni ili neaktivni kvasci, monopropilen glikol i melasa. Skupina želi izbjeći dodavanje umjetne hrane za životinje u ishranu životinja jer bi to bilo u suprotnosti s tradicionalnom praksom i negativno bi utjecalo na kvalitetu mlijeka. Navedeno je i da te zabrane vrijede cijele godine za sva goveda na poljoprivrednom gospodarstvu.

Ažuriran je i popis sirovina i drugih sastojaka tako da se prednost daje visokokvalitetnim sirovinama kako bi se održala kvaliteta mlijeka. Dodano je sljedeće: ječam (iz proizvodnje škroba, pivovare ili destilerije), kukuruz (iz pivovare ili destilerije), pir (iz pivovare ili destilerije), sirak, proso, ljuskice heljde, orasi, podlanak, konoplja i bučine sjemenke, dehidrirana trava s lokalnih pašnjaka, dehidrirane cijele mahunarke i glina. Nisu dopušteni minerali koji su izvor neproteinskog dušika. Uklonjene su sirovine manje kvalitete (palmino ulje, kokosovo ulje, ulje od šafranike). Ažuriran je i popis dopuštenih sastojaka za mliječne zamjenice. Dodano je da se ti dodaci ishrani moraju čuvati na čistom, suhom i prozračenom mjestu.

Navedeno je da su u ishrani životinja dopuštene samo biljke i dodaci ishrani koji potječu iz proizvoda na koje se ne primjenjuje zahtjev za označivanje utvrđen u propisima o GMO-ima (genetski modificirani organizmi) umjesto „genetski modificiranih proizvoda”, kako je formulirano u postojećoj specifikaciji proizvoda. Zabranjene su i sirovine i dodaci ishrani koji potječu iz GMO-a ili se od njih proizvode.

Mužnja, kvaliteta mlijeka i dobrobit životinja

Dodano je da poljoprivredno gospodarstvo mora imati opremu i područje za mužnju namijenjene isključivo vlastitom stadu kako bi se jamčilo podrijetlo mlijeka.

Radi jasnoće izmijenjena je odredba o robotima za mužnju: nije dopuštena prisutnost (a ne upotreba) robota za mužnju na poljoprivrednom gospodarstvu.

Izbrisana je odredba o zabrani sustava za automatsku mužnju jer više nije potrebna. Izbrisana je i zabrana davanja krmiva tijekom mužnje jer se krmivo sad smatra potencijalno korisnim izvorom zasijavanja biljem.

Zahtjev da se vimena moraju čistiti prije mužnje izbrisan je i zamijenjen obvezom u pogledu rezultata: sisne čaše moraju biti čiste i suhe. Dodano je i da se čišćenje vimena i pričvršćivanje sisnih čaša mora obavljati ručno. Svrha je tih odredbi očuvanje bakterijske flore u mlijeku; ljudska pažnja u toj ključnoj fazi također je važna za zdravlje i dobrobit životinja.

Odredba o opremi za mužnju preformulirana je tako da se navodi da se odnosi i na skladištenje mlijeka i na prijevoz.

Izmijenjena je učestalost zamjene sisnih guma kako bi se uzele u obzir razlike u vijeku trajanja različitih materijala. Navedeno je da se provjera ispravnog rada opreme za mužnju odnosi i na fiksnu i na pokretnu opremu, da se treba provoditi svake godine (umjesto svake druge godine) i da se preporučeni popravci izvršavaju u roku od mjesec dana kako bi se zajamčio ispravan rad sustava.

Odredba u postojećoj specifikaciji proizvoda prema kojoj su sredstva za dezinfekciju dopuštena prema potrebi dopunjena je objašnjenjem kako odrediti takve okolnosti.

Dodano je da se radi dobrobiti životinja mliječne krave smještene u stajama s držanjem na vezu moraju pustiti van najmanje dvaput tjedno ako uvjeti to omogućuju.

Preduvjeti za preradu mlijeka u sir Comté

Dodani su sljedeći zahtjevi za poljoprivredna gospodarstva: mliječne krave ne smiju se hraniti fermentiranom hranom ili GMO-ima, mužnja se mora obavljati bez sredstva za dezinfekciju najmanje godinu dana, najmanje jedan član poljoprivrednog gospodarstva mora moći dokazati da je stekao najmanje mjesec dana iskustva u mužnji, a pravila o gnojidbi utvrđena u specifikaciji proizvoda moraju se poštovati najmanje godinu dana kako bi se uzela u obzir situacija poljoprivrednika koji ne proizvode mlijeko, a počinju ga proizvoditi.

Prikupljanje mlijeka

Dodano je da spremnici, pumpe i cijevi moraju biti izrađeni od nehrđajućeg čelika te je navedeno da se smiju koristiti za prijevoz pitke vode, mlijeka i sirutke.

Materijali se pregledavaju svake godine, a popravci se moraju izvršiti u roku od mjesec dana. Cilj je tih odredbi zajamčiti kvalitetu mlijeka u fazi prikupljanja.

Utvrđeni su uvjeti koji se odnose na područja s kojih se prikuplja mlijeko za pogone za proizvodnju sira u slučaju nemogućnosti proizvodnje sira u uobičajenim objektima.

Naposljetku, dodano je da u slučaju prikupljanja mlijeka koje nije u skladu s uvjetima proizvodnje sira Comté odjeljci moraju omogućiti odvojen prijevoz i uzorkovanje mlijeka.

Prerada mlijeka

Dodana je definicija izraza „pogon za proizvodnju sira” i navedeno je da on mora biti odvojen od svih drugih objekata od mjesta zaprimanja mlijeka do faze stavljanja u kalup kako bi se postiglo odvajanje od drugih proizvoda do faze označivanja. Dodana je iznimka pravilu prema kojem se u pogon za proizvodnju sira smije unijeti samo mlijeko prikladno za proizvodnju sira Comté jer se mlijeko koje se čuva pri temperaturama drugačijeg raspona može unijeti na dane kad se ne proizvodi sir Comté.

Dodano je da postupku proizvodnje mora prisustvovati određeni proizvođač sira od trenutka dovođenja mlijeka u bačvu do faze stavljanja u kalup. On donosi odluke kojima jamči pridržavanje tradicionalne metode proizvodnje uzimajući u obzir promjenjivi sastav mlijeka. Dodano je i da se konzistencija gruša procjenjuje ručno i da o njoj ovisi brzina i trajanje faze u kojoj se gruš reže te trenutak kad se treba odvojiti od sirutke i staviti u kalupe. Novi proizvođači sira moraju proći osposobljavanje o lancu opskrbe godinu dana prije ili nakon što preuzmu dužnosti kako bi se održalo stručno znanje i umijeće i osiguralo sudjelovanje svih osoba u lancu opskrbe.

Dodano je da se proizvodni potencijal pogona za proizvodnju sira određuje na temelju proizvodnog potencijala poljoprivrednog gospodarstava koja mu isporučuju mlijeko, koji se ranije određivao na temelju površine dostupne poljoprivrednim gospodarstvima. Dodano je da je rast postotka proizvodnog potencijala pogona za proizvodnju sira obrnuto proporcionalan njihovoj veličini. Dodana su posebna pravila za situacije u kojima pogoni za proizvodnju sira počinju surađivati s [novim] poljoprivrednim gospodarstvima ili poljoprivrednim gospodarstvima koja su tek ovlaštena za proizvodnju proizvoda obuhvaćenih ZOI-jem (bez ograničenja) i za slučaj spajanja pogona za proizvodnju sira. Te mjere trebale bi očuvati čvrsto povezanu mrežu pogona za proizvodnju sira, čime se jamči kvaliteta i raznolikost okusa proizvoda.

Dodano je da oprema u pogonu za proizvodnju sira mora sadržavati podrum za predzrenje i sustav za mjerenje temperature, vlage i tlaka. Radi pojašnjenja zahtjeva koje pogoni za proizvodnju sira moraju ispunjavati navedeno je i da se za čišćenje i ispiranje sve opreme mora koristiti pitka voda. Zabrana korištenja zatvorenih bačvi u proizvodnji sira zamijenjena je zahtjevom da se koriste otvorene bačve. Zbog istih razloga navedeno je da se mlijeku smije dodati samo starter i sirilo.

Radi pojašnjenja načina korištena, pojašnjeno je da izraz „medij na bazi mlijeka” kao medij za uzgoj kulture za startere znači da je dopušteno koristiti sirovu ili toplinski obrađenu sirutku, sir od sirutke (ponovno kuhana sirutka) i mlijeko. Dodano je i da ukupan volumen raznih startera ne smije biti veći od 0,5 % volumena mlijeka korištenog za proizvodnju. Naposljetku, dodano je da starteri, mediji za uzgoj kulture i sirilo ne smiju sadržavati GMO-e ili nusproizvode GMO-a niti potjecati iz GMO-a te ne smiju sadržavati nanomaterijale.

Dodano je da se mlijeko mora filtrirati prije stavljanja u bačve kako bi se izdvojili svi elementi veći od 250 µm. Dodano je da se vrijeme zrenja definira kao razdoblje između početka punjenja bačvi i sirenja, u najmanjem trajanju od 40 minuta, i da miješanje mora trajati najmanje 15 minuta radi poboljšanja kontakta između sirovina i bakrene bačve. Temperatura zagrijavanja postavlja se najviše na 57 °C kako bi se očuvala flora sirovog mlijeka.

Dodano je da se kazeinske naljepnice stavljaju na rub svakog koluta u fazi stavljanja u kalup. Navedeno je da se u slučaju soljenja zrncima soli prvo soljenje mora obaviti ručno. Za soljenje salamurenjem dodani su zahtjevi za temperaturu, gustoću i učestalost obnove salamure. Maksimalno vrijeme za razvoj mikroflore na drugoj strani sira povećano je s 36 na 60 sati, a ne mijenja se rok od 36 sati za prvu stranu. Riječ je o uredničkoj izmjeni dviju dopuštenih metoda soljenja.

Dodano je da se kolut sira mora staviti na dasku od smrekovine najkasnije 4. dan nakon dana proizvodnje i da se koluti moraju premjestiti u ovlašteni pogon za zrenje najkasnije do 50. dana, kad sirevi teže između 35 kg i 45 kg.

Zrenje

Dodana je definicija komore za zrenje prema kojoj se ona mora sastojati od područja na kojem se sirevi primaju i važu, tri odvojena podruma u kojima se istovremeno odvijaju tri faze zrenja te područja na kojem se sirevi pripremaju za prodaju.

Dodano je da fazi sortiranja sireva mora prisustvovati određeni voditelj razvrstavanja. On odlučuje i kad završava faza zrenja kako bi se zajamčila primjena tradicionalne metode proizvodnje. Novi voditelji razvrstavanja sira moraju proći osposobljavanje o lancu opskrbe u roku od godinu dana nakon što preuzmu dužnosti kako bi se održalo stručno znanje i umijeće i osiguralo sudjelovanje svih osoba u lancu opskrbe.

Dodano je da komora mora imati sustav za regulaciju temperature i vlage te termometar. Radi pojašnjenja zahtjeva koje komore moraju ispunjavati navedeno je i da se za čišćenje dasaka mora koristiti pitka voda. Dodano je i da se otopina za utrljavanje mora držati na temperaturi od najviše 13 °C i da flora od koje se proizvodi ne smije sadržavati GMO-e. To vrijedi i za medije za uzgoj kulture, koji ne smiju sadržavati ni nanomaterijale.

Dodana je iznimka pravilu da samo sirevi „Comté” smiju biti u komori tako što je navedeno da su dopušteni i prešani kuhani sirevi s oznakama kvalitete. Dodano je da serije sireva moraju proći tri uzastopne faze: predzrenje (koje počinje u pogonu za proizvodnju sira) koje traje najmanje do 21. dana nakon proizvodnje, fermentaciju i zrenje, a za svaku fazu definirani su temperaturni uvjeti. Navedeno je da se minimalne sveukupne vrijednosti i vrijednosti okusa primjenjuju na sireve u kolutima ili komadima. Postoji i druga ljestvica kojoj su dodane minimalne vrijednosti, a koja se primjenjuje na ribani sir nakon početne klasifikacije sireva.

Dodano je da se etiketa za kolut (ili omot) stavlja na sir na kraju postupka zrenja radi identifikacije proizvoda, ali ta etiketa i traka za označivanje nisu obvezne ako se prodaja koluta odvija između ovlaštenih gospodarskih subjekata ili ako su koluti namijenjeni za pretpakiranje ili dodatnu preradu.

Rezanje na komade i pakiranje

Dodana je definicija „pogona za rezanje na komade i pakiranje” u kojoj se utvrđuje da je riječ o mjestu na kojem se odvija faza pretpakiranja te rezanje na komade za prodaju gospodarskim subjektima koji koriste sir bez prerade.

Dodano je da postupcima rezanja na komade i pretpakiranja mora prisustvovati određeni voditelj proizvodne linije kako bi se zajamčila kvaliteta sira u tim fazama. Novi voditelji proizvodnih linija moraju proći osposobljavanje o lancu opskrbe u roku od godinu dana nakon što preuzmu dužnosti kako bi se održalo stručno znanje i umijeće i osiguralo sudjelovanje svih osoba u lancu opskrbe.

Kako bi se zajamčila kvaliteta proizvoda, maksimalno razdoblje nakon kojeg se koluti mogu rezati na komade produljeno je s 15 dana na mjesec dana. Naposljetku, kako bi se zajamčila kvaliteta dodani su uvjeti za postupanje s okrajcima, obveza držanja ribanog sira Comté u inertnom plinu i zabrana dodataka pretpakiranim komadima.

U jedinstvenom dokumentu izbrisana je rečenica da je rezanje na komade i ribanje dopušteno izvan područja jer nije potrebna.

☑Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Iako je tekst ovog odjeljka izmijenjen, nema promjene povezanosti sa zemljopisnim područjem.

U jedinstveni dokument dodani su udjeli suhe tvari i soli u siru jer pridonose opisu nekih njegovih svojstava.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Napomene o kontrolnim tijelima

Opis

Ažuriraju se podaci za kontakt kontrolnih tijela.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Dodano je da se obvezni podaci odnose na sve vrste prezentiranja sira „Comté”. Dodano je i da se radi informiranja kupaca oznaka i simbol ZOI-ja Europske unije pri označivanju moraju nalaziti u istom vidnom polju.

Mora se navesti i temperatura skladištenja sira, odnosno od 4 °C do 8 °C, jer se gospodarski subjekti koji stavljaju sir na tržište pridržavaju tih temperatura.

Navedeno je da se na trakama za označivanje mora nalaziti i simbol ZOI-ja Europske unije i logotip skupine. Na kolutima sira mora se vidljivo istaknuti i naziv i adresa sirara (koji se mora nalaziti na zemljopisnom području), a te trake moraju ostati na siru do faze prezentiranja potrošačima.

Navedeno je da se na pretpakiranim proizvodima, osim naziva i logotipa skupine na prednjoj strani ambalaže, moraju nalaziti naziv i adresa ovlaštenog gospodarskog subjekta u smislu članka 37. stavka 5. Uredbe (EU) 2024/1143.

Kad je riječ o neobveznim podacima, dodano je da nije obvezno navesti razdoblje zrenja, no ako se taj podatak navodi, mora se naznačiti najmanji broj mjeseci tijekom kojih se sir nalazio u podrumu za zrenje odobrenom za proizvodnju sira Comté i navesti da starost sira odgovara datumu na koji ga je posljednji gospodarski subjekt u lancu opskrbe stavio na tržište.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Glavne kontrolne točke ažuriraju se s obzirom na promjene u uvjetima proizvodnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Comté”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Comté”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. Opis poljoprivrednog proizvoda

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Comté" je sir koji se u cijelosti proizvodi od punomasnog kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. To je sir kuhane prešane teksture, soljene površinski ili u salamuri. U trenutku stavljanja proizvoda na tržište, a nakon zrenja koje traje najmanje 120 dana, tekstura sira je boje bjelokosti do žute boje te ponekad ima „otvor" koji može biti veličine malene trešnje.

U proizvodnji sira Comté dopušteni su samo mlijeko, starteri, sirilo i sol.

Sir „Comté" sadrži minimalno 45 g i maksimalno 54 g masti na 100 g sira kad je potpuno osušen, a suha tvar ne smije težiti manje od 62 g na 100 g sira. Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira. Udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjenje masnoće nije veći od 54 %.

Proteoliza: zrenjem se nastoji postići kora obložena vlažnim slojem i stupanj proteolize koji se mjeri najmanjim indeksom dozrijevanja (MI), koji iznosi najmanje 850 mikromola glicina po gramu bezmasne suhe tvari, a izračunava se primjenom metode s kiselinom TNBS (2,4,6-trinitrobenzensulfonska kiselina) ili instrumentalne metode infracrvene spektroskopije.

Sir „Comté" nudi se u obliku koluta mase od 32 do 45 kilograma, promjera od 55 do 75 centimetara, s ravnim ili blago ispupčenim rubom visine od 8 do 13 centimetara, istrljane, čvrste i zrnate kore, oker žute do smeđe boje. Debljina sira u sredini koluta smije biti najviše 1,4 puta veća od visine ruba.

Sir „Comté" potrošačima se može nuditi i zapakiran u komadima ili nariban ili u bilo kojem drugom narezanom obliku. Potrošačima se uvijek nudi sirov i na temperaturi iznad nule.

Sir „Comté" ima složen okus. Iako se čini da su svi koluti jednaki, s voćnom, mliječnom, prženom aromom, ne postoje dva identična koluta sira „Comté". U sirevima „Comté" utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

S obzirom na ograničenja ishrane mliječnih krava otprilike 65 % njihova godišnjeg unosa suhe tvari potječe sa zemljopisnog područja.

Reljef i klima na zemljopisnom području ne omogućuju proizvodnju svih dodataka ishrani. Radi prilagodbe rizicima povezanima s klimom 5 % krmiva u ishrani mliječnih krava smije potjecati izvan područja.

Budući da je osnovni obrok mliječnih krava sa zemljopisnog područja u velikoj mjeri ograničen, a dopunska prehrana strogo ograničena, učinak tih vanjskih čimbenika na svojstva ograničen je zbog zemljopisnog okruženja.

Da bi se ishranom specifičnom za zemljopisno područje zajamčila uska povezanost između područja i proizvoda, najviši unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje, a najmanje 95 % krmiva u ishrani mliječnih krava potječe sa zemljopisnog područja.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i dozrijevanje sireva provode se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

U slučaju pretpakiranja rezanje na komade i/ili ribanje obavljaju se na zemljopisnom području u skladu sa zahtjevima utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Obvezni podaci

Osim obveznih podataka utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, pri označivanju sira „Comté” moraju se u istom vidnom polju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake izvornosti ispisan slovima koja smiju biti najviše za trećinu manja od najvećih slova na etiketi,

— simbol ZOI-ja Europske unije i neobavezno riječi „zaštićena oznaka izvornosti”.

Na svakom kolutu mora se nalaziti sljedeće:

— smeđa ili zelena traka za označivanje s logotipom „Comté clochettes” (registrirani žig) [zvončići]. Na tim trakama mora se nalaziti i simbol ZOI-ja Europske unije,

— etiketa na kolutu na kojoj su vidljivo navedeni naziv i adresa sirara (koji se mora nalaziti na zemljopisnom području).

Etiketa i trake za označivanje ne smiju se ni u kojem slučaju ukloniti prije ili tijekom faze prezentiranja krajnjim potrošačima.

Pri označivanju na svakom pretpakiranom komadu za potrošače mora se nalaziti sljedeće:

— oznaka „Comté” i logotip „Comté clochette” sa zvončićima u zelenoj boji na prednjoj strani ambalaže,

— naziv i adresa gospodarskog subjekta u smislu članka 37. stavka 5. Uredbe (EU) 2024/1143.

Pri označivanju se mora navesti i temperatura skladištenja proizvoda na sljedeći način: Čuvajte pri temperaturi između 4 °C i 8 °C.

Neobvezni podaci

Nije obvezno navesti razdoblje zrenja. Ako se taj podatak navodi, mora se naznačiti najmanji broj mjeseci tijekom kojih se sir nalazio u podrumu za zrenje odobrenom za proizvodnju sira Comté.

Stoga starost sira odgovara datumu na koji ga posljednji gospodarski subjekt u lancu opskrbe stavlja na tržište. Taj podatak ne smije se drugačije formulirati ni mijenjati. Uz riječ „sirar” mogu se navesti samo ovlašteni sirari koji se nalaze na zemljopisnom području ZOI-ja „Comté”.

Zabranjene informacije

Zabranjena je upotreba bilo kakvog opisa ili druge oznake uz navedenu oznaku pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama za ZOI, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Faze proizvodnje mlijeka, proizvodnje sira i zrenja, rezanja na komade i ribanja (samo u slučaju pretpakiranja) moraju se odvijati na zemljopisnom području koje je Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu odobrio na sjednici

nadležnog nacionalnog odbora 11. prosinca 1997. Na datum kada je nadležni nacionalni odbor odobrio specifikaciju proizvoda to se područje sastojalo od sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.:

departman Ain (155 općina)

departman u cijelosti, osim:

— kantona Attignat, Bourg-en-Bresse (u cijelosti), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: sve općine;

— u kantonu Ambérieu-en-Bugey: općine Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— u kantonu Ceyzériat: općine 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;

— u kantonu Gex: općine Sauverny i Versonnex;

— u kantonu Lagnieu: općine Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— u kantonu Plateau d'Hauteville: općina Artémix:

— u kantonu Pont-d'Ain: općine Priay, Varambon;

— u kantonu Saint-Etienne-du-Bois: općine Beaupont, Cormoz, Marboz;

— u kantonu Thoiry: općine Challex, Chevry, Pougny, Ségny

departman Doubs (465 općina)

departman u cijelosti, osim:

— kantona Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: sve općine;

— kantona Baume-les-Dames: općine 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;

— u kantonu Bavans: općine 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;

— u kantonu Maîche: općine Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— u kantonu Valentigney: općine Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt

departman Jura (483 općine)

departman u cijelosti, osim općina Annoire, Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux

departman Saône-et-Loire (13 općina)

općine obuhvaćene u cijelosti:

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

– *departman Haute-Savoie (1 općina)*

djelomično obuhvaćene općine:

Challonges (samo čestice br. 1538 (nekadašnji 562) i 563 (dio) u odjeljku A (list 6)).

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Zemljopisno područje obuhvaća jurski lûk, sve vapnenačke visoravni i njihov produžetak u manji dio susjedne nizine.

Predmetne poljoprivredne regije razlikuju se po tome koliko su im tla siromašna, po visini reljefa i po vapnenačkoj i molasnoj geološkoj podlozi.

Cijelo se zemljopisno područje odlikuje klimom koja ima obilježja i kontinentalne klime i klime sjeverne polutke, s velikim temperaturnim razlikama između zime i ljeta i padalinama, koje su, iako su raspoređene tijekom cijele godine, posebno obilne ljeti, niskom prosječnom godišnjom temperaturom te velikim brojem dana s mrazom.

Okoliš je planinski ili subplaninski s obilnim padalinama. Tako velika količina padalina prisutna je već na manjoj nadmorskoj visini i još se povećava prema unutrašnjosti masiva. Nepostojanje suhog razdoblja uglavnom je znakovito u svim godišnjim dobima.

To se područje dijeli na pašnjake i šume, a polovinu šuma čine smreke. Posebni geoklimatski uvjeti područja (obilne padaline, nedostatak ljetne suše, vapnenačka podloga) iznimno pogoduju rastu kvalitetne trave. U tim je uvjetima omogućen razvoj prirodnih travnjaka iznimno bogatih biljnim vrstama (osobito dvosupnicama) te posebne flore koja raste ponajprije na vapnenačkim tlima.

Međutim, na gore navedeno utječu današnje klimatske promjene, pa više nisu isključene suše, koje su moguće u svako godišnje doba.

Na tom području povoljnom za ispašu mliječne se krave tako hrane sve dok to dopuštaju klimatski uvjeti i nosivost tla te dok ima trave. Uzgajivači su izabrali pasminu „montbéliarde”, prilagođenu uvjetima okoline, a ta pasmina čini gotovo sva stada mliječnih krava na tom zemljopisnom području. Nastavlja se ekstenzivno iskorištavanje pašnjaka (čime se ograničavaju troškovi, upotreba dušika, koncentrata itd.). Zemljopisno se područje odlikuje i posebnom „kulturom proizvodnje sira”. Iz te kulture, koja se temelji na miješanju mlijeka s više gospodarstava kako bi se dobio veliki sir, proizašlo je snažno zajedništvo i pravila zajedničkog života.

Poljoprivrednici iz te regije udružuju se još od 13. stoljeća i miješaju mlijeko koje su dobili od različitih stada radi proizvodnje kolutova velikih dimenzija. Proizvođači mlijeka i dalje su u velikoj većini organizirani u zadruge te miješaju svoje mlijeko u pogonu za preradu, odnosno lokalnoj sirani, koja se naziva „fruitière”.

Tradicionalni načini proizvodnje ovog sira održali su se do danas u uzgoju životinja koji se temelji na ispaši i hranjenju suhom pokošenom travom, ali i u proizvodnji koja se temelji na točnom određivanju trenutka za rezanje, miješanje i zagrijavanje gruša, odnosno cijeđenje, prešanje, soljenje te predzrenje i naposljetku zrenje.

„Comté” je sir proizveden od sirovog kravljeg mlijeka. Sir je kuhane prešane teksture i ima oblik velikog koluta promjera od 55 do 75 centimetara te dugo dozrijeva, što znači da može i dugo stajati. Mora sadržavati najmanje 62 grama suhe tvari na 100 grama sira, a udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće ne smije biti veći od 54 %.

Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira.

Sir „Comté” ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, ne postoje dva identična koluta sira „Comté”. U sirevima Comté utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

U tim teškim prirodnim uvjetima, gdje je prostor podijeljen na šume i pašnjake i gdje nije moguće razvijati druge resurse, nametnula se proizvodnja velikih tvrdih sireva. Za stanovništvo tog područja proizvodnja sireva koji mogu dugo stajati bila je jedini način da se od izobilja mlijeka u ljeti dobije konzervirana hrana koja može izdržati dugačke zime. Uzgajivači iz te regije stoga su izabrali pasminu krava koja je osobito prilagođena uvjetima okoline i proizvodnji posebnog sira. Mlijeko s više gospodarstava miješalo se u siranama radi proizvodnje velikih sireva koji mogu dugo stajati, što je omogućilo da se bogatstva tog kraja vrednuju i izvan tog područja. Kuhana tekstura ovog sira odabrana je zbog drva za ogrjev koje je dostupno u izobilju.

Zahvaljujući posebnom znanju i umijeću koje se upotrebljava u svim fazama proizvodnje u okusu sira izražene su karakteristike pašnjaka.

Prije svega, veliko bogatstvo biljnih vrsta povezano s prirodnim okolišem tog zemljopisnog područja iznimno pogoduje razvoju aromatskih spojeva u sirevima. Ta se raznolikost očuvala jer uzgajivači ekstenzivno iskorištavaju pašnjake. Bliska veza između raznolikosti biljnih vrsta i bogatstva arome sira „Comté” dokazana je i u dvama znanstvenim istraživanjima iz 1994. Ograničavanjem udjela masnih tvari u postupku proizvodnje izbjegavaju se okusi koje uzrokuje lipoliza i pojačavaju posebne arome sira „Comté”. Najmanji udio suhe tvari i najveći udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće omogućuju da se ograniči višak vode u siru i istaknu arome. Najmanji sadržaj soli isto tako omogućuje da arome više dođu do izražaja.

Zahvaljujući obveznim otvorenim bačvama sirari i dalje mogu iskazivati svoje sposobnosti, kao što je točno određivanje trenutka za rezanje gruša ili za cijeđenje. Naposljetku, sirari zaduženi za dozrijevanje sira služe se svojim znanjem i umijećem kako bi precizno prilagodili uvjete zrenja svake serije. Aroma sira, dobivena zahvaljujući prirodnim čimbenicima iz trave i mikrobnog ekosustava, postaje potpuna tek nakon dugog zrenja na daskama od drveta smreke, koje su osobito prikladne za dozrijevanje sira „Comté”. Proizvodnja sira „Comté” omogućuje očuvanje tradicionalnih poljoprivrednih djelatnosti te uvelike pridonosi ravnoteži lokalnog gospodarstva.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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