C/2026/2773

2026.5.13.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2773)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Comté”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-0116-AM01 – 2026.2.16.

1. **A termék elnevezése**

„Comté”

2. A földrajzi árujelző típusa

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő nemzeti hatóság**

Szervezet

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Comté” OEM módosítására irányuló kérelem nem vonatkozik az uniós módosítás iránti kérelem három esetének egyikére sem; konkrétan a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A tagállam illetékes hatósága

Leírás

Az Institut national de l'origine et de la qualité elérhetőségei frissültek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kérelmező csoportosulás

Leírás

A kérelmező csoportosulás elérhetőségei frissültek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék típusa

Leírás

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék leírása

Leírás

A módosítás keretében azon követelmény helyébe, amely szerint a sajtnak lyukakkal kell rendelkeznie, az az állítás lépett, hogy a sajt lyukakkal „rendelkezhet", ami jobban tükrözi a piacon levő termék jelenlegi tényleges megjelenését.

A termékleírás kiegészült a kizárólagosan engedélyezett összetevők (tej, starterkultúrák, tejoltó és só) listájával, mivel ez a termék identitásának egyik ismertetőjegye.

Egyes, korábban „Az előállítás módja" cím alatt szereplő rendelkezések átkerültek e cím alá, mivel ez megfelelőbb szakasz számukra: ilyen rendelkezés a rúzsflórás kéreg szükségessége és a minimális érettségi mutató. Tekintettel arra, hogy az e mutató értékelésére szolgáló módszertan megváltozott, a célértékeket aktualizálták, de érdemi változtatás nélkül: a minimális érettségi mutató (MI) a zsírmentes szárazanyag grammjára vetítve nem lehet alacsonyabb 850 mikromól glicinnél, amelyet vagy a TNBS-savas (2,4,6-trinitrobenzol-szulfonsavas) módszerrel vagy az infravörös műszeres módszerrel számítanak ki.

A kéreg színe aranysárgáról „okkersárgára" változott, ami jobban megfelel a termék tényleges megjelenésének.

Végezetül pontosításra került, hogy minden darabolási mód, valamint az eddig engedélyezettek is megengedettek, amennyiben a sajtot nyers állapotban és pozitív hőmérsékleten tartják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület meghatározása

Leírás

A szöveg kiegészült a földrajzi terület jóváhagyásának időpontjával, valamint a földrajzi terület településeinek a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissített jegyzékével (a földrajzi terület nem változik). Végül pedig pontosításra került, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtalálhatók az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A szöveg kiegészült a különböző kötelező jelentésekben feltüntetendő információk részletezésével.

Frissültek a tejtermelőkre vonatkozó jelentéstételi követelmények:

— törlésre került különösen a fermentált takarmány felhasználásának bejelentésére vonatkozó követelmény, mivel tilos, hogy a gazdaságon belül bárhol jelen legyen ilyen takarmány,

— a szöveg kiegészült a szállított tej mennyiségének bejelentésére vonatkozó követelménnyel, valamint a zöldtakarmányozási gyakorlat bejelentésének követelményével.

A szöveg kiegészült a sajtkészítő, az érlelő, illetve az előcsomagoló üzemek tevékenységének megszakítására vonatkozó bejelentési kötelezettséggel.

A sajtüzemekre vonatkozóan jelentéstételi követelmények kerültek beillesztésre a következők tekintetében:

— üzemzavar vagy baleset esetén begyűjtött tej,

— a begyűjtött tej mennyisége, az előállított sajt mennyisége (a korongok tömege és száma),

— a fehér (érleletlen) sajt súlymérési adatai.

A szöveg kiegészült az érlelőüzemekre vonatkozóan az előállított sajt mennyisége tekintetében (a korongok tömege és száma), valamint az előcsomagoló üzemekre vonatkozóan a csomagolt sajt tömege tekintetében előírt jelentéstételi kötelezettséggel.

A tejtermelőkre, valamint a sajtkészítő, az érlelő és az előcsomagoló üzemekre vonatkozó nyomonkövethetőségi és nyilvántartási követelményeket emellett összhangba hozták az előállítási módról szóló szakaszba beillesztett rendelkezésekkel.

A termékleírás kiegészült a sajt azonosításának módjára, valamint a kazeinlap sajtkészítési szakaszban történő felhelyezésére vonatkozó információkkal is. Pontosításra került, hogy a sajtot a korongok forgalomba hozatalának szakaszában egy külső nyomtatott szalaggal is azonosítják. Az előcsomagolási szakasz esetében ezt az eredetmegjelölés egyedi logója azonosítja (további részletekért lásd a termékleírás „Címkézés" szakaszát).

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítás módjának leírása

Leírás

Tejtermelés

A gazdaság

A szöveg kiegészült azzal, hogy a tejtermelőknek az év minden napján meg kell felelniük a termékleírásnak annak biztosítása érdekében, hogy a tejelő állomány takarmányozása a szállítások megszakítása esetén is következetesen és folyamatosan történjen.

A szöveg olyan rendelkezésekkel egészült ki, amelyek előírják az új tejtermelők számára, hogy az ellátási láncba való belépés előtt bevezető képzésen vegyenek részt. Emellett a szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a tanúsított sajtüzemeknek évente találkozót kell szervezniük e tejtermelők számára. Gazdaságonként immár legalább egy gazdasági szereplőnek részt kell vennie a sajtüzem vagy a csoportosulás által szervezett éves tájékoztató értekezleten is.

E rendelkezések célja egyrészt az új tejtermelők tájékoztatása a termékleírásban meghatározott követelményekről és a bevált gyakorlatokról, másrészt pedig annak biztosítása, hogy a szakértelem megmaradjon, és az ellátási láncban közreműködő valamennyi fél részt vegyen a közös erőfeszítésekben.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a legeltetési és állatmegfigyelési gyakorlatokhoz való igazodás biztosítása, valamint a tejtermelési szint és a természeti környezet jellemzői közötti kapcsolat megőrzése érdekében a gazdaságba szállított tej összmennyisége nem haladhatja meg az évi 1,2 millió litert. A megfeleléshez a 2031/2032-es gazdasági évig türelmi időt irányoztak elő az azt igénylő gazdasági szereplők számára. Ugyanezen célok elérése érdekében a tejelő tehenek számát éves munkaerőegységenként (ÉME) 50-re korlátozták, és pontosították, hogy az ÉME-mennyiségeket az érintett munka típusa (legfeljebb 1,2 fizetett ÉME-vel számolva) és a teljes munkaidős egyenértékek százalékos aránya szerint kell kiszámolni.

Meghatározták a „tejelő tehén” és a „tejtermelési év” termékleírás értelmében vett fogalmát, hogy tisztázzák ezeket az ellenőrzésekkel összefüggésben.

Fajták és állattartási gyakorlatok

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a gazdaságba bekerülő tejelő teheneknek és a gazdaságban született vagy oda bekerülő tenyészüszőknek meg kell felelniük a vonatkozó fajtakód-követelménynek, és kötelező a szarvasmarha származásának igazolása annak érdekében, hogy maradéktalanul teljesüljön az a követelmény, amely szerint csak a francia Montbéliarde és Simmental fajtákat (és azok keresztezéseit) szabad használni, mivel azok alkalmazkodtak a terület körülményeihez, és a „Comté” hagyományosan az ilyen állatok tejéből készült.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a 2031/2032-es gazdasági évtől kezdődően minden gazdaság esetében és minden 100 000 liter tejre vonatkozóan évente életkor-kategóriánként legalább egy üszőnek kell születnie és nevelkednie. A cél a jó állategészségügy (amely hozzájárul a felhasznált tej minőségéhez) és az állatjólét biztosítása a szállítási idő korlátozásával és stabil életkörülmények biztosítása révén, a szakértelem megőrzése mellett.

Beillesztették, hogy az állományba az ellés várható napja előtt kevesebb mint egy hónappal bevitt tejelő teheneket vagy vemhes üszőket az érkezésüket megelőző hónapban fermentált takarmány vagy géntechnológiával módosított szervezetek (GMO-k) nélkül kell etetni. A cél annak biztosítása, hogy étrendjük a tejtermelés megkezdése előtt megfeleljen a termékleírásban meghatározott követelményeknek.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a tejelő tehenek nem adhatók bértartásba, biztosítandó, hogy a tejelő teheneket egész évben a termékleírásnak megfelelően kezeljék és takarmányozzák. A szöveg kiegészült azzal, hogy az üszők bértartása esetén a fogadó gazdaságban biztosított étrendjük nem tartalmazhat fermentált takarmányt vagy GMO-kat. Ennek célja annak biztosítása, hogy étrendjük a tejtermelés megkezdése előtt egy bizonyos ideig megfeleljen a termékleírás e két követelményének.

A szöveg kiegészült azzal is, hogy az állomány átlagos éves termelése tejelő tehenenként évente legfeljebb 8 500 liter tej lehet. A cél az állatonkénti hozam korlátozása, mivel ez korlátozza a földrajzi területen kívülről származó takarmánytól való függést, ezáltal biztosítva a földrajzi területtel való kapcsolatot és ebből adódóan a termék minőségét. Célja továbbá az állatjólét biztosítása, ami a fogyasztók egyik fő elvárása, tekintettel arra, hogy a túlzott termelékenység káros az állatok egészségére. A felső korlát jóval magasabb, mint a „Comté” OEM ellátási láncába tartozó gazdaságokban regisztrált átlag, mivel a cél a szokásos gyakorlatoktól való eltérések megelőzése.

Gyepterületek és egyéb takarmánytermő területek kezelése

A ténylegesen használt legelőterület tejelő tehenenként 1 hektárról 1,3 hektárra nőtt annak érdekében, hogy (külterjesebb gazdálkodás révén) elegendő mennyiségű és minőségű erőforrást lehessen biztosítani, és fokozódjon az éghajlati kockázatokkal szembeni reziliencia. Az is pontosításra került, hogy egy adott mezőgazdasági üzem maximális állománysűrűségét (amelynek értéke változatlan marad) a mezőgazdasági üzem teljes szarvasmarha-állománya alapján kell kiszámítani.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a tejelő tehenek számára a legelőhöz való könnyű hozzáférés biztosítása, valamint a gépesítéstől és a fosszilis tüzelőanyagoktól való függés mérséklése érdekében a gazdaságnak tejelő tehenenként legalább 50 ár tényleges vagy potenciális takarmánytermő területtel kell rendelkeznie a fejőházak 1,5 kilométeres körzetében.

A korábban meg nem határozott különböző körülmények (új gazdaságok, földterület átvétele vagy elvesztése, közigazgatási kiigazítás) figyelembevétele érdekében a termékleírás kiegészült a gazdaság területére vonatkozó egyedi tejtermelékenységi referenciaérték kiszámításának módszerével.

A szöveg kiegészült az állandó gyepterület fogalommeghatározásával (természetes gyepterület vagy olyan földterület, amelyet több mint öt éve nem szántottak fel), és pontosításra került, hogy annak a mezőgazdasági üzem takarmánytermő területének legalább 50 %-át kell kitennie annak érdekében, hogy az állomány takarmányozása céljából biztosítani lehessen a tartós gyepterületek többségének megőrzését.

A szöveg kiegészült azzal, hogy az öt évnél régebbi, megrongálódott gyepterületek felszántástól mentes felülvetése nem fogja veszélyeztetni az állandó gyepterületként fennálló státuszukat, mivel ez lehetővé teszi a meglévő növényvilág negatív hatások nélküli erősítését.

A szöveg kiegészült a több fajjal bevetett ideiglenes gyepterület fogalommeghatározásával, amely szerint az egy olyan földterület, ahol kevesebb mint öt éve vetettek réti fajokat (legalább öt egymást kiegészítő évelő réti fajt, köztük három fűfélét és két hüvelyest). Ez felváltja a korábbi fogalommeghatározást (három fajtípus), és lehetővé teszi e gyepterületek megkülönböztetését más gyepterületektől és takarmánynövényektől. A Comté eredetmegjelölés földrajzi területe – domborzatából és éghajlatából következően – főként gyepterületekből áll, amelyek a rajtuk nyíló virágok sokféleségével hozzájárulnak a termék és földrajzi környezete közötti kapcsolathoz. Az egyéb gyepterületek (ötnél kevesebb faj) vagy a viszonylag termékeny takarmánynövény-kultúrák maximális százalékos arányát 15 %-ról 20 %-ra emelték annak érdekében, hogy növeljék a gazdaságok autonómiáját, többek között éghajlati kockázatok esetén.

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a köztes kultúrákban használt növényeknek legeltetésre alkalmas fajoknak kell lenniük. Az ilyen köztes kultúrák célja a talajtakarás biztosítása a nyári időszakban, valamely gabonanövény betakarítását követően, egészen a rét vagy a következő gabonanövény vetéséig. A talajtakaró korlátozza az eróziót, biztosítja a tápanyagfelvételt, és zöldtrágyaként szolgál. Annak biztosítása, hogy a köztes kultúrák alkalmasak legyenek legeltetésre, azt jelenti, hogy éghajlati kockázatok esetén takarmányként használhatók, ezáltal javítva a mezőgazdasági üzem rezilienciáját.

Ami a tiltott növényeket illeti, a „transzgenikus” kifejezés helyébe a „GMO” rövidítés lépett.

A takarmánytermő területek vagy potenciális takarmánytermő területek trágyázása és a környezet védelme

A szöveg kiegészült azzal, hogy minden mezőgazdasági üzemnek naprakész kijuttatási tervvel kell rendelkeznie annak érdekében, hogy minden mezőgazdasági termelő részletes információkkal rendelkezzen parcelláinak sebezhetőségéről.

A takarmánytermő területekre vagy potenciális takarmánytermő területekre kijuttatható istállótrágyák jegyzékét pontosították azáltal, hogy azt a jóváhagyott gazdaságokban vagy a földrajzi terület más gazdaságaiban előállított trágyákra korlátozták, azzal a feltétellel, hogy azokat komposztálják (a hígtrágya kivételével). A szöveg kiegészült azzal, hogy a termékleírásban meghatározott takarmány-előállítási feltételekkel való összhang biztosítása érdekében tilos a fermentált takarmánnyal etetett állatoktól származó trágya kijuttatása. Ugyanezen okból a szöveg kiegészült azzal, hogy 2031. január 1-jétől kizárólag GMO-k nélkül takarmányozott állatokból származó szerves trágya használható fel a trágyázási műveletek során. Ez a dátum időt biztosít az érintett termelőknek arra, hogy takarmányozási rendszereiket ehhez az új korlátozáshoz igazítsák.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a biogázreaktorokból származó fermentációs maradékok kijuttatása engedélyezett, feltéve, hogy azok az OEM-mel ellátott sajt előállítására szánt tej termelése tekintetében tanúsított gazdaságokban találhatók, vagy ilyen gazdaságok közös tulajdonában vannak, vagy a földrajzi területen található, GMO-mentes sertésgazdaságokban találhatók, amelyek az OEM-mel ellátott sajtot készítő üzemekből származó savót hasznosítják újra.

A biogázreaktorokban felhasznált bemeneti anyagoknak a földrajzi területről kell származniuk, és kizárólag a következőkből állhatnak:

— fermentált takarmány nélkül etetett állatokból származó trágya, amely az űrtartalmat tekintve a bevitel legalább 60 %-át teszi ki (2031. január 1-jétől GMO-mentesen),

— a fenti feltételeknek megfelelő tejüzemi víz, tejsavó, tej, zsírok és víztisztítási iszap,

— étkezési hulladék, feltéve, hogy előzetesen szisztematikusan higiénizálták; ellenkező esetben csak növényi alapú hulladék engedélyezett,

— nem fermentált növények: zöldhulladék, növényi hulladék, szennyezett takarmány, energetikai célú köztes növénykultúrák.

A biogázreaktorokból származó fermentációs maradékra vonatkozó mindezen rendelkezések lehetővé teszik annak biztosítását, hogy a mezőgazdasági üzemen belül és az OEM termelési láncában egységes legyen az anyagáramlás, és hogy az ilyen fermentációs maradék ne jelentsen szennyezési forrást a parcellákon.

Beillesztésre került, hogy 2031. január 1-jétől az egyetlen engedélyezett víztisztítási iszap az olyan üzemekből származó iszap, amelyek kizárólag az OEM-re jogosult feldolgozó létesítményekből származó kibocsátott anyagokat és nyersanyagokat kezelnek. A cél többek között az emberi kórokozók és a vegyi szennyező anyagok általi szennyeződés elkerülése, az anyagkörforgásnak a körforgásos gazdaság elvével összhangban történő kiteljesítése mellett.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a gazdaságban keletkező zöldhulladékon kívül a többi engedélyezett trágya a kereskedelmi műtrágya, a kalciumos és magnéziumos talajjavítók, valamint a földrajzi területről származó kazánhamu, azzal a feltétellel, hogy az agronómiai értéket és a nehézfémszintet évente egyszer naplózzák és nyomon követik. E kiegészítés célja a meglévő gyakorlat hivatalossá tétele.

A gyepterületek szintetikus nitrogéntrágyázását hektáronként és évente 50 egységről 40 egységre csökkentették, a teljes nitrogéntrágyázást pedig minden egyes parcella esetében évente és hektáronként 120 egységről 100 egységre csökkentették, kivéve a csak szilárd kibocsátott anyagot (komposztot vagy trágyát) fogadó parcellákat, amelyek évente és hektáronként legfeljebb 120 egység nitrogént kaphatnak. E rendelkezés célja, hogy csökkentse a nitrogén kimosódásának vagy elpárolgásának, valamint a víztestek szennyeződésének kockázatát a Jura hegység karsztvidékein, amelyek különösen sérülékenyek.

Pontosításra került, hogy ha a kibocsátott anyagot fázisszeparátorral dolgozzák fel, a folyékony fázist folyékony szennyvízként, a szilárd fázist pedig trágyaként vagy komposztként kezelik.

A szöveg az ellenőrzésekkor felmerülő kétértelműség elkerülése érdekében kiegészült azzal, hogy a kijuttatások maximális száma a szerves trágyára vonatkozik.

Végezetül a következetes kijuttatási arányok biztosítása érdekében minden kibocsátott anyagot háromévente elemezni kell agronómiai értékek alapján.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a könnyen hozzáférhető nitrogénben gazdag trágyákat (szintetikus műtrágyákat, folyékony szennyvizet, baromfitrágya komposztot) addig nem lehet kijuttatni, amíg a január 1. óta mért pozitív hőmérsékletek összege el nem éri a 200 °C-ot az érintett szektorban, mivel ezt a kumulatív hőmérsékletet ismeri el az agronómia a vegetációs időszak kezdeteként. Ezen időpont előtt a trágyákat nem szívja fel a növényzet, és oldhatóak maradnak, ami a környezetszennyezés magas kockázatához vezet.

Az olyan szennyezés elkerülése érdekében, amely károsíthatja a földrajzi terület karsztökoszisztémáját, a szöveg kiegészült azzal, hogy hóra hígtrágya nem teríthető, és hogy a hígtrágyát nem szabad fagyott talajra kijuttatni.

A trágya kijuttatása és a takarmánytermő terület megművelése között szükséges időt napokban fejezték ki (szerves trágya esetében egy hónap helyett 30 nap, szintetikus ásványi trágya esetében 3 hét helyett 21 nap) annak érdekében, hogy a szabály könnyebben érthető legyen az ellenőrzések során. A szöveg kiegészült azzal is, hogy baromfik parcellán való áthaladását követően 30 napos várakozási időt kell betartani. A cél a szennyeződés elkerülése.

Ami azt a rendelkezést illeti, amely szerint a betakarítást megelőző hónapban minden kezelés tilos, pontosításra került, hogy ez a tilalom a potenciális takarmánytermő területekre és a tényleges takarmánytermő területekre egyaránt vonatkozik.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a környezet és az egészség védelme érdekében tilos a gyepterületek nem szelektív gyomirtó szerrel történő kémiai megsemmisítése, de a gyomok elleni küzdelem érdekében a szelektív gyomirtó szerekkel végzett helyi kezelések engedélyezettek.

A tejelő állomány takarmányozása

A használt kifejezések egyértelműsítése érdekében az „alaptakarmány-adag” fogalmát úgy határozták meg, hogy az alatt valamennyi takarmányfajta értendő, az „össztakarmány” pedig az alaptakarmány és az összes kiegészítő takarmány összessége. A szöveg kiegészült azzal, hogy a százalékos arányok a szárazanyagra vonatkoznak.

A földrajzi területről származó takarmány százalékos aránya 70 %-ról 80 %-ra emelkedett, és a szöveg kiegészült azzal, hogy az ilyen takarmány 70 %-ának a gazdaságból kell származnia. Az a követelmény, hogy a takarmány 80 %-át a földrajzi területről kell beszerezni, formalizálja a termelők által alkalmazott gyakorlatokat, az a követelmény pedig, hogy a takarmány 70 %-át a gazdaságból kell beszerezni, hozzájárul a többcélú gazdaságok folytonosságának biztosításához, amelyek termelői hagyományos szakértelemmel rendelkeznek az állattenyésztés és a takarmánytermesztés terén.

A tejelő tehenek étrendjében a területről származó takarmány százalékos aránya 100 %-ról 95 %-ra csökkent, tekintettel az esetleges éghajlati kockázatokra.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a legeltetési időszakban a szárazon álló teheneket a fűfélékkel való folyamatos takarmányozás biztosítása érdekében legalább 15 napig a legelőn hagyják.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy harmadik fél által nyújtott szárítási szolgáltatás esetén minden egyes gazdaság a saját takarmányát veszi vissza, amely nem haladhatja meg a gazdaságból származó takarmány 15 %-át, hogy megőrződjék a gazdaságban a takarmány-előállítással kapcsolatos szakértelem.

A zöldtakarmányozást illetően a szöveg kiegészült azzal, hogy ez a gyakorlat június 1. előtt nem engedélyezett, és évente legfeljebb 75 napon végezhető. A csoportosulás úgy véli, hogy a zöldtakarmányozás gyakorlata szélsőséges esetben a legeltetés korlátozását vonhatja maga után. Ezenkívül kaszált fű és zöldkukorica nem adható ugyanazon a napon. A zöldkukoricát teljes egészében a gazdaságban kell termeszteni annak biztosítása érdekében, hogy a zöldkukorica-termesztés – amely a földrajzi területen hagyományosan ritka – korlátozott gyakorlat maradjon.

A takarmányrépát illetően a szöveg kiegészült azzal, hogy azt a földrajzi területről kell beszerezni, és csak a téli időszakban lehet az állatoknak adni, az érintett időszakot tekintve tehenenként és naponta legfeljebb 3 kg szárazanyag erejéig. Bár a csoportosulás elismeri, hogy a takarmányrépa a zöldkukoricához hasonlóan szokásos növény, amely nem specifikus és kisebbségi növényként használatos a gyakorlatban, úgy véli, hogy az nem léphet a száraztakarmány helyébe.

A tiltott takarmányra vonatkozóan pontosításra került, hogy a tilalmak a gazdaságban tartott valamennyi állatra vonatkoznak. Az ízre káros hatást gyakorló növények jegyzéke új, a kereskedelemben javasolt növényekkel bővült; a jegyzék kiegészült a retekkel (a *Brassica* családba tartozó más növényekkel együtt csoportosítva), az endíviával, a céklával és a cukorrépával, valamint a burgonyával.

A tiltott kiegészítő takarmányok jegyzéke új, a kereskedelemben javasolt elemekkel egészült ki; a tiszta cukrokkal, az aktív vagy inaktív élesztőkkel, a monopropilén-glikollal és a melasszal. A csoportosulás el kívánja kerülni, hogy mesterséges takarmány kerüljön az állatok étrendjébe, mivel ez ellentétes lenne a hagyományos gyakorlatokkal és károsan hatna a tej minőségére. Az is pontosításra került, hogy ezek a tilalmak egész évben alkalmazandók a gazdaságban tartott valamennyi szarvasmarhafélére.

A tej minőségének megőrzése érdekében a nyersanyagok és egyéb összetevők listáját is frissítették, előnyben részesítve a prémium nyersanyagokat; a szöveg a következőkkel egészült ki: árpa (keményítőgyártásból, sörfőzésből vagy szeszfőzdéből), kukorica (sörfőzésből vagy szeszfőzdéből), tönkölybúza (sörfőzésből vagy szeszfőzdéből), cirok, köles, hajdinahéj, dió, gomborka, kender és tökmag, helyi gyepterületekről származó dehidratált fű, dehidratált egész hüvelyes növények, valamint agyag. A nem fehérje eredetű nitrogénforrást jelentő ásványok nem megengedettek. A gyenge minőségű nyersanyagokat (pálma-, kopra- és pórsáfrányolaj) törölték. A tejpótlók engedélyezett összetevőinek listáját is frissítették. A szöveg kiegészült azzal, hogy ezeket a kiegészítő takarmányokat tiszta, száraz és szellőztetett helyen kell tárolni.

Pontosításra került, hogy a termékleírás hatályos változatában szereplő „transzgenikus” kifejezés helyett csak a GMO-kra (géntechnológiával módosított szervezetekre) vonatkozó szabályokban megállapított címkézési követelmény hatálya alá nem tartozó termékekből származó növények és kiegészítő takarmányok használata engedélyezett a takarmányokban. A GMO eredetű nyersanyagok és összetevők – függetlenül attól, hogy azok GMO-kból származnak vagy GMO-kból készültek – szintén tilosak.

Fejés, tejminőség és állatjólét

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a tej eredetének garantálása érdekében a gazdaságnak rendelkeznie kell egy kizárólag a saját állományának szánt felszereléssel és fejőhellyel.

A fejőrobotokra vonatkozó rendelkezés az egyértelműség érdekében módosult: a gazdaságban a fejőrobotok jelenléte (nem pedig a használata) tilos.

Törölték azt a rendelkezést, amely megtiltotta az önkiszolgáló rendszerű fejést, mivel arra már nincs szükség. A fejés során történő takarmányosztásra vonatkozó tilalmat is törölték, mivel a takarmányt immár a flórával való beoltás potenciálisan hasznos forrásának tekintik.

Az a követelmény, amely szerint a tőgybimbókat a fejés előtt meg kell tisztítani, törlésre került, és helyébe az eredményre irányuló kötelezettség lépett: a fejőkelyheknek tisztának és száraznak kell lenniük. A szöveg emellett kiegészült azzal, hogy a tőgybimbókat meg kell tisztítani, és a fejőkelyheket kézzel kell rögzíteni. E rendelkezések célja a tejben lévő baktériumflóra megőrzése; ebben a rendkívül kritikus szakaszban állategészségügyi és állatjóléti okokból is fontos a figyelmes emberi jelenlét.

A fejőberendezésekre vonatkozó rendelkezést átfogalmazták annak pontosítása érdekében, hogy az nemcsak a tej tárolására, hanem a szállítási szakaszra is vonatkozik.

A kehelygumik cseréjének gyakorisága módosult a különféle, változó élettartamú anyagok figyelembevétele érdekében. Pontosításra került, hogy a fejőberendezés megfelelő működésének ellenőrzése nemcsak a rögzített, hanem a mobil berendezésre is vonatkozik, és hogy azt minden évben (nem pedig kétévente) el kell végezni, valamint hogy a rendszer megfelelő működésének biztosítása érdekében a javasolt javításokat a következő hónapon belül el kell végezni.

A fertőtlenítőszerek szükség szerinti engedélyezésére vonatkozó, a meglévő termékleírásban szereplő rendelkezést magyarázattal egészítették ki arra vonatkozóan, hogy miként kell meghatározni az ilyen körülményeket.

A szöveg kiegészült azzal, hogy az állatjóllét biztosítása érdekében az állásos istállókban elhelyezett tejelő teheneket legalább hetente kétszer ki kell engedni, ha a körülmények ezt lehetővé teszik.

A tej Comté sajttá történő feldolgozásának előfeltételei

A gazdaságok vonatkozásában a szöveg a következő követelményekkel egészült ki: a tejelő tehenek nem fogyaszthattak fermentált takarmányt vagy GMO-t; a fejést legalább egy éve fertőtlenítőszer nélkül kell végezni; a gazdaság egyik tagjának tudnia kell igazolni legalább egy hónap fejési tapasztalatot, és a termékleírásban meghatározott trágyázási szabályokat legalább egy éve be kell tartani, amely követelmények célja azon, korábban tejtermelést nem végzett gazdák helyzetének figyelembevétele, akik tejtermelésbe kezdenek.

A tej begyűjtése

A szöveg kiegészült azzal, hogy a tartályoknak, szivattyúknak és csöveknek rozsdamentes acélból kell készülniük, és pontosításra került, hogy ivóvíz, valamint tej és savó szállítására is használhatók.

Az anyagokat évente meg kell vizsgálni, és a rákövetkező hónapon belül minden javítást el kell végezni. Mindezen rendelkezések a tej minőségét hivatottak biztosítani a begyűjtési szakaszban.

Meghatározták a sajtüzemek tejgyűjtő körzeteire vonatkozó feltételeket arra az esetre, ha a szokásos létesítményekben történő sajtkészítést akadályozó rendkívüli körülmények merülnek fel.

Végezetül a szöveg kiegészült azzal, hogy a Comté előállításával összeegyeztethetetlen tej begyűjtésekor a rekeszeknek lehetővé kell tenniük a tej átszállítását és a mintavételt, a tej szigorú elkülönítésének egyidejű biztosítása mellett.

Tejfeldolgozás

A szöveg kiegészült a „sajtüzem” fogalommeghatározásával, és pontosításra került, hogy azt a tej átvételétől kezdve a formázási szakaszig el kell különíteni minden más létesítménytől, biztosítva ezáltal a más termékektől való elkülönítést addig a szakaszig, amelyben a sajt megjelölhető. A szöveg kiegészült egy kivétellel azon szabály tekintetében, amely szerint csak a Comté előállítására alkalmas tej kerülhet be a sajtüzembe, mivel az eltérő hőmérsékleti tartományban tartott tej behozható azokon a napokon, amikor nem állítanak elő Comté sajtot.

A termékleírás kiegészült azzal az előírással, hogy az előállítási folyamat során a tej tartályba érkezésétől a formázási szakaszig jelen kell lennie egy azonosított sajtkészítőnek. Ez a személy hozza meg azokat a döntéseket, amelyek a tej változó összetételének figyelembevétele mellett garantálják a hagyományos előállítási módszer alkalmazását. A szöveg kiegészült továbbá azzal, hogy az alvadék állagát kézzel kell értékelni, és hogy ez határozza meg az alvadék feldarabolásának sebességét és időtartamát, valamint azt az időpontot, amikor az alvadékot el kell választani a savótól és át kell helyezni a formába. Az új sajtkészítőknek a belépésüket megelőző vagy azt követő évben az ellátási lánccal kapcsolatos képzésen is részt kell venniük. Ez azt hivatott biztosítani, hogy a szakértelem megmaradjon, és az ellátási láncban közreműködő valamennyi fél részt vegyen a közös erőfeszítésekben.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a sajtüzem termelési potenciálját azon gazdaságok termelési potenciálja alapján határozzák meg, amelyek tejet szállítanak a sajtüzemnek, amit korábban a gazdaságok rendelkezésére álló terület alapján határoztak meg. A termékleírásba bekerült továbbá az is, hogy a sajtüzemek termelési potenciáljának százalékos növekedése fordítottan arányos a méretükkel. A szöveg külön szabályokkal egészült ki arra az esetre vonatkozóan, ha a sajtüzemek [új] gazdaságokkal vagy olyan gazdaságokkal kezdenek dolgozni, amelyek újonnan kaptak tanúsítványt az OEM előállításához (nem alkalmazandó korlátozás), valamint a sajtüzemek egyesülésére vonatkozóan is. Ezen intézkedések célja a sajtüzemek szorosan összekapcsolt hálózatának megőrzése, ezáltal garantálva a termék minőségét és ízeinek sokféleségét.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a sajtüzemben a berendezésnek tartalmaznia kell egy előérlelő pincét, valamint a hőmérséklet, a páratartalom és a nyomás mérésére szolgáló rendszert. A sajtüzemek által teljesítendő követelmények tisztázása érdekében az is pontosításra került, hogy minden berendezés tisztításához és öblítéséhez kötelező az ivóvíz használata. A zárt kádak sajtkészítés során történő használatára vonatkozó tilalom helyébe a nyitott kádak használatára vonatkozó követelmény lépett. Ugyanezen okokból pontosításra került, hogy a tejhez kizárólag a starterkultúra és az oltó adható hozzá.

Használatuk módjának pontosítása érdekében a nyers vagy termizált savó, a „recuite” (újrahevített savó) és a tej engedélyezése érdekében pontosításra kerül a „tejközeg” kifejezés, amely a starterek táptalajaként szolgál. A termékleírás emellett kiegészült azzal, hogy a különböző starterkultúrák össztérfogata nem haladhatja meg az előállításhoz felhasznált tej térfogatának 0,5 %-át. Végezetül a szöveg kiegészült azzal, hogy a starterkultúráknak, a táptalajoknak és a tejoltónak egyaránt GMO-któl vagy GMO-melléktermékektől mentesnek kell lenniük, nem származhatnak GMO-kból, és nem tartalmazhatnak nanoanyagokat.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a 250 µm-nél nagyobb méretű elemek felfogásának biztosítása érdekében a kádba helyezés előtt a tej szűrése kötelező. A szöveg kiegészült azzal, hogy az érlelési idő a kád töltésének kezdete és a beoltás közötti időtartam, amelynek legalább 40 percnek kell lennie, és hogy a nyersanyag és a rézkád közötti érintkezés elősegítése érdekében a minimális keverési idő 15 perc. A nyers tej flórájának megőrzése érdekében a melegítési hőmérsékletet legfeljebb 57 °C-ban határozták meg.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a kazeinlapokat a formázási szakaszban minden egyes korong szélére fel kell erősíteni. Pontosításra került, hogy szemes sózás esetén az első sózásnak kézinek kell lennie. A bemerítéses sózás vonatkozásában a szöveg kiegészült a sós víz hőmérsékletére, sűrűségére és megújítási arányára vonatkozó követelményekkel. A sajt második oldalán a felületi mikrobaflóra kialakulásának maximális időtartamát 36 óráról 60 órára növelték. Ez a határérték az első oldalon 36 óra marad. Ez egy szerkesztési módosítás a két engedélyezett sózási módszerre vonatkozóan.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a sajtkorong lucfenyődeszkán való elhelyezésének maximális határideje az előállítást követő negyedik nap, és hogy a sajtkorongokat legkésőbb az 50. napig egy tanúsított érlelőüzembe kell szállítani, amely időpontban a sajtok súlya 35 kg és 45 kg közötti.

Érlelés

A szöveg kiegészült az érlelőkamrára vonatkozó fogalommeghatározással, amely rögzíti, hogy annak magában kell foglalnia egy olyan területet, ahol a sajtokat átveszik és lemérik, három különálló pincét annak biztosítására, hogy az érlelés három szakaszát egyidejűleg végezzék el, valamint egy olyan területet, ahol a sajtokat értékesítésre előkészítik.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a sajtok válogatásának szakaszában jelen kell jelen lennie egy kijelölt osztályozásfelügyelőnek. A hagyományos előállítási módszer biztosítása érdekében ennek a személynek kell eldöntenie azt is, hogy mikor fejeződik be az érlelési szakasz. Az új osztályozásfelügyelőknek a belépésük után egy éven belül szintén képzésen kell részt venniük az ellátási lánccal kapcsolatban. Ez azt hivatott biztosítani, hogy a szakértelem megmaradjon, és az ellátási láncban közreműködő valamennyi fél részt vegyen a közös erőfeszítésekben.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a kamrát hőmérséklet- és páratartalom-szabályozó rendszerrel, valamint hőmérővel kell felszerelni. A kamrákkal szemben támasztott követelmények tisztázása érdekében az is pontosításra került, hogy a deszkák tisztításához kötelező az ivóvíz használata. A szöveg kiegészült azzal is, hogy a dörzsölőoldatot legfeljebb 13 °C-os hőmérsékleten kell tartani, és az előállításához használt flórának GMO-mentesnek kell lennie. Ez vonatkozik a táptalajokra is, amelyeknek nanoanyagoktól is mentesnek kell lenniük.

A szöveg kiegészült egy kivétellel is a tekintetben, hogy csak a „Comté” sajtok kerülhetnek be a kamrába: a minőségi védjegyekkel ellátott, hevített, préselt sajtok megengedettek. A szöveg kiegészült azzal, hogy a sajttételeknek három egymást követő szakaszon kell keresztülmenniük: az előérlelésen (amely a sajtüzemben kezdődik) legalább az előállítást követő 21. napig, valamint az erjesztésen és az érlelésen, az egyes szakaszok hőmérsékleti feltételeinek meghatározásával. Pontosításra került, hogy a minimális általános és ízértékek elsősorban a korong formátumú vagy darabolt sajtokra vonatkoznak. A sajtok kezdeti osztályozását követően a reszelt sajtok esetében egy második skála is használandó, amelyhez megadták a minimumértékeket.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy az érlelési folyamat végén a sajtra korong alakú címkét (vagy csomagolást) kell rögzíteni, hogy a termék azonosítható legyen, de ez a címke és a külső nyomtatott szalag szabadon választható, ha a korongokat tanúsított gazdasági szereplők között értékesítik, vagy ha azokat előcsomagolásra vagy további feldolgozásra szánják.

Darabolás és csomagolás

A szöveg kiegészült az „adagoló- és csomagolóüzem” fogalommeghatározásával, amely pontosítja, hogy ez nemcsak az előcsomagolási szakasz helye, hanem a sajtot feldolgozás nélkül használó gazdasági szereplőknek történő értékesítésre szánt darabolás helye is.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a darabolási és az előcsomagolási műveletek során jelen kell lennie a gyártósor kijelölt felügyelőjének, hogy ezekben a szakaszokban garantálható legyen a sajt minősége. Az új gyártósor-felügyelőknek a belépésük után egy éven belül szintén képzésen kell részt venniük az ellátási lánccal kapcsolatban. Ez azt hivatott biztosítani, hogy a szakértelem megmaradjon, és az ellátási láncban közreműködő valamennyi fél részt vegyen a közös erőfeszítésekben.

Azt a maximális időtartamot, amelyet követően a korongok darabolhatók, 15 napról egy hónapra növelték, mivel ez biztosítja a termék minőségének garantálását. Végezetül a termékleírás kiegészült a nyesedék kezelésének feltételeivel, a reszelt Comté inert gázban való tartására vonatkozó kötelezettséggel, valamint azzal, hogy a minőség biztosítása érdekében az előrecsomagolt darabokhoz nem adható hozzá más anyag.

Az egységes dokumentumból törölték azt a mondatot, amely lehetővé tette a területen kívüli darabolást és reszelést, mivel ez nem szükséges.

☑A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A terméknek a földrajzi környezettel való kapcsolatát igazoló adatok

Leírás

Bár e szakasz szövegezése módosult, a földrajzi területtel való kapcsolat nem változott.

Az egységes dokumentum kiegészült a sajt szárazanyag- és sótartalmával, mivel ezek segítenek megmagyarázni a sajt egyes jellemzőit.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az ellenőrző szervekre való hivatkozások

Leírás

Az ellenőrző szervekre vonatkozó kapcsolattartási adatokat frissítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A címkézésre vonatkozó egyedi követelmények

Leírás

A kötelező adatokat illetően a szöveg kiegészült azzal, hogy azok a „Comté” valamennyi kiszerelési formájára vonatkoznak. Emellett a szöveg kiegészült azzal, hogy az elnevezést és az Európai Unió „OEM” szimbólumát a fogyasztók tájékoztatása érdekében egyazon látómezőben kell feltüntetni a címkén.

A címkén fel kell tüntetni a sajt tárolási hőmérsékletét is, amely 4 °C és 8 °C között van, mivel ezek azok a hőmérsékletek, amelyeket a sajtot forgalomba hozó gazdasági szereplők is betartanak.

Pontosításra került, hogy a külső nyomtatott szalagokon fel kell tüntetni az Európai Unió OEM szimbólumát és a csoportosulás logóját is. A sajtkorongokon jól láthatóan szerepeltetni kell az érlelő nevét és címét is (amelynek a földrajzi területen kell elhelyezkednie), és ezeket a szalagokat a sajton kell hagyni a fogyasztóknak történő értékesítés szakaszáig.

Meghatározták, hogy az előrecsomagolt daraboknak a csomagolás elülső oldalán a csoportosulás neve és logója mellett tartalmazniuk kell az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (5) bekezdése szerinti tanúsított gazdasági szereplő nevét és címét.

A nem kötelező adatokat illetően a szöveg kiegészült azzal, hogy az érlelési időszak feltüntetése nem kötelező. Ha azonban ezt az információt feltüntetik, meg kell jelölni, hogy a sajt legalább hány hónapot töltött a Comté tanúsítvánnyal rendelkező érlelőpincében, és rögzíteni kell, hogy a sajt kora megfelel annak az időpontnak, amikor az ellátási lánc utolsó gazdasági szereplője forgalomba hozta.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Nemzeti követelmények

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontokat az előállítási feltételek változásainak fényében aktualizálták.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Comté”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-0116-AM01 – 2026.2.16.

1. **Elnevezés(ek)**

„Comté”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. A mezőgazdasági termék leírása

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Comté” teljes egészében nyers állapotban felhasznált teljes tehéntejből készül. Préselt, hevített tésztájú sajt, amelyet a felszínén vagy sós lében sóznak. Legalább 120 napig tartó érlelést követő forgalomba hozatalakor a sajt tésztája az elefántcsontszín és a sárga közötti színű, olykor akár kisebb cseresznye méretű lyukakkal.

A Comté előállításához kizárólag engedélyezett összetevők a tej, a starterkultúrák, a tejoltó és a só.

A „Comté” sajt a teljes kiszáradást követően 100 grammonként legalább 45 gramm és legfeljebb 54 gramm zsírtartalommal rendelkezik, szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb 62 grammnál. A sótartalom 100 gramm sajtban legalább 0,6 gramm nátrium-klorid. A sajt zsírmentes nedvességtartalma legfeljebb 54 %.

Fehérjebomlás: az érlelést úgy végzik, hogy rúzsflórás kérget érjenek el, és a zsírmentes szárazanyag minden grammjában legalább 850 mikromól glicin minimális érettségi mutatóval (MI) mért fehérjebomlás menjen végbe, amelyet vagy a TNBS-savas (2,4,6-trinitrobenzol-szulfonsavas) módszerrel vagy az infravörös műszeres módszerrel számítanak ki.

A „Comté” sajtot 32–45 kilogramm tömegű, 55–75 centiméter átmérőjű, egyenes vagy enyhén domború szélű, 8–13 centiméter magasságú korong formájában hozzák forgalomba. Dörzsölt, kemény és szemcsés kérgének színe az okkersárgától a barnáig terjed. A sajt középpontjában mért magasság legfeljebb 1,4-szerese lehet a külső peremnél mért magasságnak.

A „Comté” kiszerelhető csomagolt darabokban vagy reszelt formában is, illetve bármilyen más darabolási móddal. A terméket mindig nyers állapotban és pozitív hőmérsékleten kínálják a fogyasztónak.

A „Comté” összetett ízvilágú sajt. Jóllehet minden korong ugyanazokkal az általános érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik – gyümölcsös, tejes és pörkölt jegyeket mutatva –, nincs két egyforma sajtkorong. A „Comté” sajtban hat nagy ízcsalád különböztethető meg (gyümölcsös, tejes, pörkölt, növényekre, illetve állatokra emlékeztető, valamint fűszeres), és ezeken az ízcsaládokon belül több mint 90 árnyalat létezik.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A tejelő tehenek takarmányozására vonatkozó korlátozásokra tekintettel az éves szárazanyag-bevitelük mintegy 65 %-a a földrajzi területről származik.

A földrajzi terület domborzata és éghajlata olyan, hogy technikailag nem lehetséges valamennyi kiegészítő takarmányukat ott előállítani. Az éghajlattal kapcsolatos kockázatokhoz való jobb alkalmazkodás érdekében a tejelő tehenek által fogyasztott takarmány 5 %-a származhat a területen kívülről.

Mivel a tejelő tehenek alaptakarmány-adagjának nagy része a földrajzi területről származik, és a kiegészítő takarmányok szigorúan korlátozottak, ezek a külső tényezők kevéssé befolyásolják a jellemzőket, amelyek alapvetően a földrajzi környezetből adódnak.

A régió és a termék közötti szoros kapcsolatnak a földrajzi területről származó különleges takarmány felhasználásával történő biztosítása érdekében a kiegészítő takarmány tejelő tehenenként és évente legfeljebb 1 800 kg lehet, és a tejelő teheneknek adott takarmány legalább 95 %-a a földrajzi területről származik.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a földrajzi területen belül történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Előcsomagolás esetén a darabolást és/vagy reszelést a földrajzi területen kell elvégezni a termékleírásban meghatározott követelményeknek megfelelően.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Kötelező információk

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó szabályokban előírt kötelező adatokon kívül a „Comté” címkéjén bármilyen formátumú kiszerelés esetén egyazon látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

— az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűkkel,

— az Európai Unió „OEM” szimbóluma és opcionálisan az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés.

Minden korongot el kell látni a következőkkel:

— Barna vagy zöld színű, külső nyomtatott szalag, amelyen szerepel a „Comté clochettes” (bejegyzett védjegy) logója [kis csengők]. A szalagon szerepelnie kell az Európai Unió OEM szimbólumának is.

— Korong alakú címke, amelyen egyértelműen fel van tüntetve a sajtérlelő neve és címe (amelynek a földrajzi területen kell elhelyezkednie).

A címke vagy a külső nyomtatott szalagok semmilyen körülmények között nem távolíthatók el, sem a végső fogyasztónak történő értékesítés előtt, sem annak során.

Minden egyes előrecsomagolt fogyasztói darab címkéjén fel kell tüntetni a következőket:

— a csomagolás elülső részén a „Comté” megjelölés és a „Comté clochette” kis harangos logó zöld színben,

— az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (5) bekezdése értelmében vett gazdasági szereplő neve és címe.

A termék tárolási hőmérsékletét a következőképpen kell feltüntetni a címkén: 4 °C és 8 °C közötti hőmérsékleten tárolandó.

Nem kötelező adatok

Az érlelési időszakot nem kötelező feltüntetni. Amennyiben szerepel ez az információ, akkor azon hónapok minimális számát kell feltüntetni, amennyi időt a sajt a Comté tanúsítvánnyal rendelkező érlelőpincében eltöltött.

A sajt kora tehát megfelel annak a dátumnak, amikor az ellátási lánc utolsó gazdasági szereplője forgalomba hozza. Ezeket az információkat nem lehet másként megfogalmazni vagy megváltoztatni. A „érlelte” kifejezés a „Comté” OEM földrajzi területén található, tanúsítvánnyal rendelkező érlelők számára van fenntartva.

Tiltott információk

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vonatkozó címkén, reklámanyagokban, számlákon, illetve kereskedelmi dokumentumokban az eredetmegjelölés mellett minősítő vagy egyéb megjegyzések használata tilos, kivéve az egyedi márkaneveket vagy védjegyeket.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tejtermelés, a sajtkészítés és az érlelés, valamint (kizárólag előcsomagolás esetén) a darabolás és a reszelés szakaszait az Institut national de l’origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 1997. december 11-i ülésén

jóváhagyott földrajzi területen kell elvégezni. A termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

Ain megye (155 település)

A teljes megye, a következők kivételével:

— Attignat, Bourg-en-Bresse (teljes egészében), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas kantonok: valamennyi település,

— Ambérieu-en-Bugey kantonban: Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens települések,

— Ceyzériat kantonban: 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 települések,

— Gex kantonban: Sauverny és Versonnex települések,

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

— Plateau d'Hauteville kantonban: Artémix település,

— Pont-d'Ain kantonban: Priay, Varambon települések,

— Saint-Etienne-du-Bois kantonban: Beaupont, Cormoz, Marboz települések,

— Thoiry kantonban: Challex, Chevry, Pougny, Ségny települések.

Doubs megye (465 település)

A teljes megye, a következők kivételével:

— Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard kantonok: valamennyi település,

— Baume-les-Dames kanton: 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 települések,

— Bavans kantonban: 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 települések,

— Maîche kantonban: Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay települések,

— Valentigney kantonban: Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt települések.

Jura megye (483 település)

Az egész megye, kivéve Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux településeket.

Saône-et-Loire megye (13 település)

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:

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

Haute-Savoie megye (1 település)

Részben a földrajzi területhez sorolt települések:

Challonges (csak az A. szakasz [6. lap] 1538. [korábban 562.] és 563. [részleges] parcellái).

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtalálhatók az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület a Jura hegység vonulata övezte terület, amely teljes egészében mészkőfennsík, valamint ennek a területnek a szomszédos síkság egy kis részén húzódó folytatása.

Az érintett mezőgazdasági régiók megkülönböztető jegye a tápanyagszegény talaj, a domborzati elemek jelentős kiemelkedése, valamint az altalaj meszes és molassz jellege.

A földrajzi területet egyszerre jellemzi kontinentális és északias éghajlat, nevezetesen az évszakok közötti nagy hőmérséklet-ingadozás és az év egészében eloszló, de különösen a nyár folyamán jelentős csapadékmennyiség, valamint az alacsony éves átlaghőmérséklet és a fagyos napok nagy száma.

A környezetet nedves hegyvidéki, illetve szubmontán vonások jellemzik. A csapadék mennyisége már az alacsonyabban fekvő területeken is számottevő, és a hegyvidék belseje felé haladva nő. A csapadék évszakonkénti eloszlását általában véve a száraz évszak hiánya jellemzi.

A területen megosztva találhatók fás területek – felerészben lucfenyővel borítva – és gyepterületek. A terület földrajzi és éghajlati adottságai (bőséges csapadék, nyári aszály hiánya stb.) rendkívüli módon kedveznek a kiváló minőségű fűfélék termesztésének. Lehetővé teszik a gazdag növényvilággal (különösen kétszikűekkel) és sajátos, alapvetően mészkedvelő növényvilággal jellemzett természetes gyepterületek kialakulását.

Ezek az információk azonban a folyamatban lévő éghajlatváltozás miatt változhatnak, és az aszályok már nem zárhatók ki, mivel bármely évszakban előfordulhatnak.

Ebben a legeltetésnek kedvező környezetben a tejelő tehenek e tartási módját részesítik előnyben mindaddig, amíg azt az időjárási körülmények, a talaj terhelhetősége és a fű jelenléte lehetővé teszik. Az állattenyésztők a környezet feltételeihez alkalmazkodó Montbéliarde fajtát választották ki, amely a földrajzi területen előforduló tejelőtehén-állományoknak szinte teljes egészét képezi. A külterjes legelőgazdálkodás (az állománysűrűség, a nitrogén- és a koncentrátumhasználat stb. korlátozása révén) megőrződött. A földrajzi terület továbbá különleges „sajtkészítési hagyományokkal" rendelkezik. A nagy méretű sajt készítése érdekében a tej összegyűjtésén alapuló sajtkészítési kultúra erős szolidaritás és közös szabályok kialakulását eredményezte.

A 13. század óta a szóban forgó régió gazdálkodói szövetkezetekbe tömörültek, hogy a különböző állományaik napi tejhozamát egybegyűjtsék nagy méretű sajtkorongok előállításához. A tejtermelők még napjainkban is túlnyomórészt szövetkezetekbe tömörülnek, és a tejüket feldolgozóüzemben gyűjtik össze – ez az úgynevezett „fruitière", a helyi sajtüzem.

A sajt hagyományos előállítási módszerei napjainkig fennmaradtak egyrészt az állattenyésztés szintjén (az egyedi rendszerű legelőgazdálkodás, valamint a kaszált fű szárítása révén), másrészt a sajtkészítés szintjén (az alvadék darabolásának, keverésének és hevítésének, valamint a sajt sajtkádból való kiemelésének, préselésének, majd sózásának, előérlelésének és végül érlelésének megfelelő időzítése révén).

A „Comté” nyers tehéntejből készült, préselt, hevített tésztájú sajt, amely 55–75 cm átmérőjű nagy korong alakját ölti. Hosszú ideig érlelik, ezért hosszan eltartható sajt. 100 gramm sajtonként legalább 62 gramm szárazanyagot kell tartalmaznia, és a zsírtalanított sajt víztartalma nem haladhatja meg az 54 %-ot.

A sótartalom 100 gramm sajtban legalább 0,6 gramm nátrium-klorid.

A „Comté” összetett ízvilágú sajt. Jóllehet minden korong ugyanazokkal az általános érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, nincs két egyforma „Comté” sajtkorong. A sajtban hat nagy ízcsalád különböztethető meg (gyümölcsös, tejes, pörkölt, növényekre, illetve állatokra emlékeztető, valamint fűszeres), és ezeken az ízcsaládokon belül több mint 90 árnyalat létezik.

A kemény tésztájú, nagy méretű sajtok a hírnevükre e mostoha adottságú környéken tettek szert, ahol az erdők és a legelők együttesen vannak jelen, és ahol nem volt lehetőség más erőforrások kialakítására. Az erre a területre települt emberek számára a hosszú érlelési idejű sajt előállítása volt az egyetlen módja annak, hogy a bőséges mennyiségű nyári tejből a hosszú telek alatt elálló, tartós élelmiszert készítsenek. A helyi állattenyésztők ezért egy olyan tehénfajtát választottak ki, amely különösen alkalmazkodik a környezet feltételeihez és egy különleges sajt előállításához. A tejet a „fruitière” elnevezésű sajtüzemekben gyűjtötték össze a nagy méretű és hosszú ideig elálló sajtok előállítása érdekében, amelyek lehetővé tették a környék értékeinek a területen kívüli hasznosítását. A hevített tésztájú sajt választása azon alapult, hogy a közelben jelentős mennyiségű tűzifa állt rendelkezésre.

A gyepterület jellegzetességeinek a sajtok ízében való kifejeződését a termék előállításának valamennyi szakaszában alkalmazott különleges szakértelem segíti elő.

Először is a földrajzi terület természeti környezetének rendkívül változatos növényvilága kifejezetten kedvez a sajtokban jelen levő aroma-összetevők kialakulásának. Ez a változatosság az állattenyésztők külterjes legelőgazdálkodása révén őrződik meg. A változatos növényvilág és a „Comté” sajt aromagazdagsága közötti szoros kapcsolatot két, 1994-ben készült tudományos tanulmány is igazolta. Az előállítás szintjén a zsírtartalom korlátozása lehetővé teszi a lipolízis során keletkező ízek kiküszöbölését és a „Comté” sajt sajátos aromáinak fokozását. A zsírtalanított sajt minimális szárazanyag-tartalma és maximális nedvességtartalma lehetővé teszi, hogy ne kerüljön vízfelesleg a sajtba, emellett kedvez az aromák kifejeződésének. A minimális sótartalom szintén elősegíti az aromák érvényre jutását.

A nyitott sajtkádakra vonatkozó előírás lehetővé teszi a sajtkészítési jártasság megőrzését; e jártasság például az alvadék feldarabolási időpontjának vagy a sajt kiemelési időpontjának tökéletes megválasztásában nyilvánul meg. Végezetül a sajtérlelést végző szakember az egyes tételek érlelési feltételeinek finom kiigazításával juttatja érvényre különleges szaktudását. A sajtnak a természeti tényezők által kiváltott, a fűfélék és a mikroorganizmusok ökoszisztémája révén kifejeződő aromavilága csak hosszú ideig tartó érlelés után teljesedik ki, amelyet a „Comté” sajt érlelésére különlegesen alkalmas lucfenyődeszkák segítenek elő. A „Comté” sajt előállítása lehetővé teszi a hagyományos mezőgazdasági tevékenységek fenntartását, és jelentősen hozzájárul a helyi gazdaság egyensúlyához.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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