C/2026/2773

13.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2773)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Comté»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Comté»

2. Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Comté» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Servizio competente dello Stato membro

Descrizione

Sono aggiornati i recapiti dell'INAO.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Gruppo richiedente

Descrizione

Sono aggiornati i recapiti del gruppo richiedente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Tipo di prodotto

Descrizione

Nel disciplinare è eliminata la sezione relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

Si aggiunge che il formaggio può presentare occhiature, in sostituzione dell'obbligo di presenza delle stesse, al fine di rispecchiare le caratteristiche del prodotto attualmente disponibile sul mercato.

Inoltre è aggiunto un elenco degli unici ingredienti autorizzati (latte, fermenti, caglio e sale) che costituiscono un elemento importante dell'identità del prodotto.

Alcune disposizioni provenienti dalla sezione relativa al metodo di ottenimento sono state spostate in questa sezione, in quanto si ritiene che qui trovino una collocazione più appropriata: presenza di crosta lavata e indice minimo di maturazione. Poiché la metodologia per valutare tale indice è cambiata, i valori target sono aggiornati, senza modifiche sostanziali: l'indice di maturazione deve essere pari o superiore a 850 micromoli di glicina per grammo di estratto secco sgrassato determinato mediante il metodo con acido TNBS (acido 2,4,6-trinitrobenzensolfonico) oppure tramite metodo strumentale a infrarossi.

Il colore della crosta è stato modificato da «giallo dorato» a «ocra gialla», per rispecchiare meglio le caratteristiche del prodotto.

Infine si precisa che sono autorizzate tutte le forme di taglio oltre a quelle consentite finora, a condizione che il formaggio rimanga allo stato naturale e a una temperatura positiva.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Si aggiungono la data di approvazione della zona geografica e l'elenco dei comuni appartenenti alla zona geografica aggiornato in base al codice geografico ufficiale del 2024 (senza modifiche alla zona geografica stessa). Si precisa infine che i documenti cartografici sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

Si aggiungono elementi contenuti nelle varie dichiarazioni obbligatorie.

Per i produttori di latte sono stati aggiornati gli obblighi di dichiarazione:

— in particolare è eliminato l'obbligo di dichiarare la presenza di mangimi fermentati, in quanto la loro presenza è vietata in tutta l'azienda agricola;

— sono aggiunti l'obbligo di dichiarare il volume di latte consegnato e l'obbligo di dichiarare la pratica del foraggiamento verde.

È aggiunto l'obbligo di dichiarare l'interruzione dell'attività per i caseifici e i centri di stagionatura o di preconfezionamento.

Per i caseifici sono stati aggiunti obblighi di dichiarazione riguardanti:

— il latte raccolto in caso di guasti o incidenti;

— il volume di latte raccolto, la quantità di formaggio prodotto (peso e numero di forme);

— le distinte di pesatura per i formaggi non ancora stagionati.

Per i centri di stagionatura è stato aggiunto l'obbligo di dichiarazione relativo alla quantità di formaggio prodotta (peso e numero di forme) e per i centri di preconfezionamento l'obbligo di dichiarare il peso del formaggio confezionato.

Anche gli elementi relativi alla tracciabilità e alla tenuta dei registri per i produttori di latte, i caseifici e i centri di stagionatura e preconfezionamento sono stati uniformati alle disposizioni aggiunte alla sezione relativa al metodo di ottenimento.

Sono aggiunti infine elementi relativi all'identificazione dei formaggi, oltre all'apposizione della placca di caseina al momento della fabbricazione, specificando che il formaggio è identificato anche al momento dell'immissione sul mercato delle forme, tramite una fascetta laterale con il marchio, e al momento del preconfezionamento mediante l'uso del logo specifico della denominazione (come descritto nella sezione del disciplinare relativa all'etichettatura).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Descrizione

Produzione del latte

Azienda agricola

Si aggiunge che il produttore di latte rispetta il disciplinare ogni giorno dell'anno, al fine di garantire una gestione coerente e continua dell'alimentazione delle vacche da latte anche in caso di interruzione delle consegne.

Sono aggiunte disposizioni relative all'obbligo per i nuovi produttori di latte di partecipare a un periodo formativo di inserimento nella filiera e all'obbligo per i caseifici abilitati di organizzare ogni anno una riunione destinata a tali produttori. Inoltre, per almeno un agricoltore per ogni azienda agricola è aggiunto l'obbligo di partecipare ogni anno a una riunione informativa organizzata dal caseificio o dal gruppo.

Tali disposizioni mirano, da un lato, a informare i nuovi produttori di latte in merito ai requisiti del disciplinare e alle buone pratiche e, dall'altro lato, a mantenere le conoscenze e garantire la partecipazione di tutti alla vita collettiva della filiera.

Si aggiunge che le forniture totali dell'azienda agricola non possono essere superiori a 1,2 milioni di litri di latte per campagna lattiera, in linea con le pratiche di pascolo, di sorveglianza degli animali e del livello di produzione di latte in relazione alle caratteristiche dell'ambiente naturale. Per gli operatori che ne avessero bisogno, è prevista un'entrata in vigore posticipata alla campagna 2031-2032. Il numero di vacche da latte è limitato a 50 per unità di lavoro annua (ULA), con la contabilizzazione delle quantità di ULA determinata in base al tipo di forza lavoro (considerando un massimo di 1,2 ULA salariate) e alla quota di lavoro, al fine di perseguire tali medesimi obiettivi.

I termini «vacca da latte» e «campagna lattiera» sono stati definiti, ai sensi del disciplinare, per chiarire tali concetti ai fini del controllo.

Razze e allevamento

Si aggiunge che, per garantire il pieno rispetto dell'obbligo di utilizzare esclusivamente le razze Montbéliarde e Simmental francese (e i loro incroci), adatte al territorio e tradizionalmente utilizzate per la fabbricazione del «Comté», le vacche da latte che entrano nell'azienda agricola e le giovenche da rimonta nate o che vi entrano devono rispettare il codice di razza corrispondente e che il sistema di certificazione dell'ascendenza bovina (*Certification de la Parenté des Bovins*) è obbligatorio.

Si aggiunge che, a decorrere dalla campagna 2031-2032, per ogni azienda agricola e per ogni 100 000 litri di latte all'anno, deve nascere ed essere allevata almeno una giovenca per fascia di età, al fine di garantire il buono stato di salute degli animali, che contribuisce alla qualità del latte utilizzato, il benessere animale in termini di limitazione dei tempi di trasporto e di condizioni di vita stabili, e la conservazione delle competenze.

Si aggiunge che qualsiasi vacca da latte o giovenca gravida introdotta nella mandria da latte a meno di un mese dalla data del parto deve essere stata nutrita senza OGM o mangimi fermentati nel mese precedente al suo arrivo, al fine di garantire un'alimentazione conforme a tali punti del disciplinare prima della produzione del latte.

Si aggiunge che le vacche da latte non possono essere messe a pensione, al fine di garantire che la loro gestione e alimentazione siano conformi al disciplinare durante l'intero anno. Si aggiunge che se le giovenche sono messe a pensione devono essere nutrite senza mangimi fermentati né OGM nell'azienda agricola ospitante, onde garantire per un determinato periodo di tempo un'alimentazione conforme a questi due punti del disciplinare prima della produzione di latte.

Si aggiunge che la produzione media annua della mandria è limitata a 8 500 litri di latte consegnato per vacca da latte all'anno al fine di contenere la produttività degli animali. Ciò limita il ricorso a mangimi che non provengono dalla zona geografica e garantisce il legame con il territorio e, di conseguenza, la qualità del prodotto. Si tratta inoltre di garantire il benessere animale, aspetto molto importante per i consumatori, in quanto l'iperproduttività causa il logoramento degli organismi. Il valore limite fissato è ben al di sopra della media osservata negli allevamenti della filiera della DOP Comté ma il suo obiettivo è prevenire eventuali eccessi.

Gestione dei prati e delle altre superfici foraggere

La superficie da pascolo effettivamente utilizzata è aumentata da 1 a 1,3 ettari per vacca da latte al fine di garantire risorse sufficienti in termini quantitativi e qualitativi (attraverso una maggiore estensività) e la resilienza ai rischi climatici. È inoltre specificato che il carico massimo dell'azienda agricola, il cui valore è invariato, è calcolato sul totale delle unità di bestiame adulto (UBA) dell'azienda stessa.

Si aggiunge che l'azienda agricola dispone di almeno 50 are di superficie foraggera o potenzialmente foraggera per vacca da latte entro un raggio di 1,5 chilometri dai punti di mungitura per garantire un facile accesso al pascolo per le vacche da latte e limitare il ricorso alla meccanizzazione e ai combustibili fossili.

Sono aggiunte le modalità di calcolo del riferimento della produttività lattiera individuale delle superfici aziendali, per contemplare i diversi casi non precedentemente specificati (nuove aziende agricole, acquisizione o perdita di superfici, rimodulazione amministrativa).

È aggiunta la definizione di prato permanente (prato naturale o non dissodato da oltre cinque anni) e si stabilisce che esso rappresenta almeno il 50 % della superficie foraggera dell'azienda agricola al fine di conservare la maggior parte dei prati stabili destinati all'alimentazione della mandria.

Si aggiunge che la trasemina senza aratura di un prato danneggiato di età superiore a 5 anni non ne compromette lo status di prato permanente, in quanto ciò consente di rafforzare la flora esistente senza impatti negativi.

È aggiunta una definizione di prato temporaneo multispecie, ovvero seminato da meno di cinque anni con specie prative (almeno cinque specie prative perenni complementari di cui tre graminacee e due leguminose), in sostituzione della definizione precedente (tre tipi di specie) e per distinguerlo chiaramente dagli altri tipi di prati e colture foraggere. In effetti la zona geografica del Comté, grazie alla sua geografia e al suo clima, è caratterizzata principalmente da prati, con una varietà floristica che contribuisce al legame tra l'ambiente geografico e il prodotto. La percentuale massima di altri prati (con meno di cinque specie) o di colture foraggere piuttosto produttive è portata dal 15 al 20 % per incrementare l'autonomia delle aziende agricole, anche in caso di rischio climatico.

Si aggiunge che le piante utilizzate per le colture intercalari sono specie pascolabili. Tali colture intercalari servono a garantire la copertura del suolo durante il periodo estivo, tra la raccolta di un cereale e la creazione di un prato o l'introduzione del cereale successivo. La copertura del suolo limita l'erosione, fissa gli elementi fertilizzanti e funge da sovescio. Il carattere pascolativo delle colture intercalari consente di mobilitarle in caso di rischio climatico e di aumentare così la resilienza dell'azienda agricola.

Per quanto riguarda le colture vietate, il termine «OGM» sostituisce il termine «transgenico».

Fertilizzazione delle superfici foraggere o potenzialmente foraggere e salvaguardia dell'ambiente

Si aggiunge che ogni azienda dispone di un piano di spandimento aggiornato, in modo che ogni agricoltore abbia una conoscenza dettagliata della vulnerabilità delle parcelle.

L'elenco degli effluenti di allevamento autorizzati per lo spandimento su superfici foraggere o potenzialmente foraggere è stato specificato limitandolo a tutti gli effluenti prodotti da aziende agricole abilitate o a quelli di altri allevamenti della zona geografica a condizione che siano compostati (ad eccezione del colaticcio). Si aggiunge che, in linea con le condizioni di produzione del disciplinare relativo ai mangimi, è vietato lo spandimento di effluenti di animali nutriti con mangimi fermentati. Per lo stesso motivo, si aggiunge che possono essere sparsi solo effluenti di allevamento i cui animali sono nutriti senza OGM e ciò a decorrere dal 1º gennaio 2031 per consentire ai produttori interessati di adeguare i sistemi alimentari a questo nuovo vincolo.

Si aggiunge che sono ammessi allo spandimento i digestati degli impianti di biogas purché questi ultimi siano situati in aziende agricole abilitate alla produzione di latte destinato alla fabbricazione della DOP o detenuti collettivamente da questo tipo di aziende, oppure ubicati in allevamenti di suini nutriti senza OGM situati nella zona geografica e che valorizzino il siero di latte dei caseifici della DOP.

Inoltre i materiali in entrata negli impianti di digestione anaerobica provengono dalla zona geografica e sono esclusivamente:

— effluenti di allevamento di animali nutriti senza mangimi fermentati, in misura del 60 % dei materiali in entrata in termini di peso (e senza OGM a decorrere dal 1º gennaio 2031);

— acque reflue casearie, siero, latte, grassi e fanghi degli impianti di depurazione delle acque che soddisfano le condizioni di seguito indicate;

— rifiuti di cucina e ristorazione, a condizione che siano preventivamente e sistematicamente igienizzati; in caso contrario sono autorizzati solo gli scarti vegetali;

— vegetali non fermentati: rifiuti verdi, residui di colture, foraggi contaminati, colture intermedie a destinazione energetica.

Tutte queste disposizioni sui materiali in entrata negli impianti di digestione anaerobica permettono di garantire che i flussi di materiali siano coerenti all'interno dell'azienda agricola e della filiera di produzione della DOP come pure che i digestati di tali impianti non costituiscano una fonte di inquinamento delle parcelle.

Si aggiunge che, a decorrere dal 1º gennaio 2031, gli unici fanghi di impianti di depurazione autorizzati e stabilizzati provengono da impianti che trattano esclusivamente gli effluenti e le materie prime dei centri di trasformazione della DOP, in particolare per prevenire la contaminazione con germi patogeni umani e qualsiasi tipo di contaminante chimico, garantendo al contempo la chiusura del ciclo del materiale secondo il principio dell'economia circolare.

Per conferire un carattere formale a una pratica esistente, si aggiunge che, oltre ai rifiuti verdi dell'azienda agricola, gli altri fertilizzanti autorizzati sono concimi commerciali, ammendanti a base di calcio e magnesio e ceneri di caldaie a legna della zona geografica, purché avvenga la registrazione e il monitoraggio del valore agronomico e dei metalli pesanti una volta all'anno.

Nei terreni erbosi, la dose di fertilizzazione azotata di sintesi è ridotta in media da 50 a 40 unità per ettaro all'anno, mentre la fertilizzazione azotata totale è ridotta da 120 a 100 unità per ettaro all'anno per ciascuna parcella, ad eccezione delle parcelle che ricevono solo effluenti solidi (compost o letame), che possono ricevere fino a 120 unità di azoto per ettaro all'anno. Tale disposizione si propone di limitare i rischi di lisciviazione o volatilizzazione dell'azoto e di inquinamento dei corsi d'acqua sulle superfici carsiche particolarmente fragili del massiccio del Giura.

Si specifica che, in caso di trattamento degli effluenti con separatore di fase, la fase liquida è assimilata a un effluente liquido e la fase solida al letame o al compost.

Per evitare qualsiasi ambiguità durante i controlli, si aggiunge che il numero massimo di spandimenti riguarda il concime organico.

Infine, per monitorare la coerenza dei dosaggi, ogni effluente è analizzato ogni tre anni, in termini di valori agronomici.

Si aggiunge che lo spandimento di fertilizzanti ricchi di azoto rapidamente disponibile (concimi sintetici, effluenti liquidi, compost di deiezioni avicole) non può essere effettuato finché la somma delle temperature positive dal 1º gennaio non abbia raggiunto i 200 ºC per il settore interessato, in quanto la data di raggiungimento di tale temperatura cumulativa è riconosciuta in agronomia come l'inizio del periodo vegetativo e, prima di essa, i fertilizzanti non vengono fissati dalla vegetazione e rimangono solubili con elevati rischi di inquinamento ambientale.

Si aggiunge che, per prevenire una contaminazione che potrebbe perturbare l'ecosistema carsico della zona geografica, è vietato qualsiasi spandimento sulla neve e che il colaticcio non deve essere sparso sul suolo gelato.

Per facilitare l'interpretazione della disposizione durante il controllo, il periodo di riposo di una superficie foraggera dopo lo spandimento di letame è espresso in giorni (30 giorni anziché un mese per il letame organico, 21 giorni anziché tre settimane per il letame sintetico). Inoltre si aggiunge che il periodo di 30 giorni decorre dal passaggio del pollame sulla parcella. L'obiettivo è prevenire contaminazioni.

Per quanto riguarda la disposizione che vieta qualsiasi trattamento durante il mese precedente al raccolto, è stato specificato che essa si applica alle superfici foraggere come pure a quelle potenzialmente foraggere.

Si aggiunge che la distruzione chimica dei prati attraverso un erbicida totale è vietata al fine di preservare l'ambiente e la salute, ma sono autorizzati trattamenti localizzati con erbicidi selettivi per combattere le erbe infestanti.

Alimentazione della mandria da latte

Per chiarire i termini utilizzati, la razione di base è definita come l'insieme dei foraggi e la razione totale come l'insieme della razione di base e dei mangimi complementari. Si aggiunge che le percentuali si devono riferire alla sostanza secca.

La percentuale di foraggi provenienti dalla zona geografica è aumentata dal 70 all'80 % e si aggiunge che il 70 % di tali foraggi proviene dall'azienda agricola. L'obbligo secondo cui l'80 % del foraggio deve provenire dalla zona geografica corrisponde alla formalizzazione delle pratiche dei produttori, mentre quello relativo al 70 % del foraggio proveniente dall'azienda agricola consente di preservare aziende polivalenti i cui produttori mantengono competenze tradizionali legate all'allevamento e alla produzione di foraggio.

In previsione di possibili rischi climatici, la percentuale di foraggio proveniente dalla zona nell'alimentazione delle vacche da latte è ridotta dal 100 al 95 %.

Si aggiunge che, nel periodo del pascolo, le vacche in asciutta rimangono al pascolo per almeno 15 giorni dal termine al fine di garantire la continuità dell'alimentazione a base di erba.

Si aggiunge che, in caso di servizio di essiccazione fornito da terzi, ciascuna azienda agricola deve ritirare i propri foraggi, che non possono superare il 15 % dei foraggi dell'azienda stessa, al fine di preservare le competenze di produzione foraggera dell'azienda.

Per quanto riguarda il foraggiamento verde, si aggiunge che non è autorizzato prima del 1º giugno e che il numero di giorni in cui viene praticato non supera i 75 giorni all'anno. Il gruppo ritiene infatti che la pratica del foraggiamento verde, se portata all'estremo, possa comportare una limitazione del pascolo. Inoltre non è possibile la distribuzione di erba sfalciata e mais verde nel medesimo giorno, in quanto quest'ultimo deve essere interamente prodotto all'interno dell'azienda agricola affinché la sua coltivazione, storicamente poco presente nella zona geografica, rimanga una pratica limitata.

Per quanto riguarda le barbabietole da foraggio, si aggiunge che provengono obbligatoriamente dalla zona geografica e sono distribuite esclusivamente durante il periodo invernale, fino a un massimo di 3 chilogrammi di sostanza secca per vacca al giorno, nel periodo in esame. Il gruppo ritiene infatti che le barbabietole da foraggio, come il mais verde, costituiscano una coltura comune, non specifica e minoritaria per la quale esiste comunque una pratica, ma che non debbano sostituire il foraggio secco.

Per quanto riguarda i foraggi vietati, si precisa che i divieti si applicano a tutti gli animali dell'azienda agricola. L'elenco delle piante con effetti negativi sul sapore è stato ampliato per tener conto di nuove proposte commerciali: sono stati aggiunti i ravanelli (associati ad altre piante della famiglia delle *Brassicaceae*), le indivie, le barbabietole rosse e da zucchero e le patate.

L'elenco dei mangimi complementari vietati è stato ampliato a seguito delle nuove proposte commerciali: sono stati aggiunti gli zuccheri puri, i lieviti vivi o morti, il glicole monopropilenico e la melassa. L'intento del gruppo è evitare una trasformazione artificiale dei mangimi, che andrebbe a discapito delle pratiche tradizionali e della qualità del latte. Si precisa inoltre che tali divieti si applicano tutto l'anno a tutti i bovini presenti nell'azienda agricola.

È stato inoltre aggiornato l'elenco delle materie prime e degli altri ingredienti, privilegiando le materie prime nobili, per preservare la qualità del latte: sono stati aggiunti i prodotti derivati dell'amido, i sottoprodotti della birrificazione e della distillazione per l'orzo, i sottoprodotti della birrificazione e della distillazione per il mais, i sottoprodotti della birrificazione e della distillazione per la spelta, il sorgo, il miglio, i baccelli di grano saraceno, le noci, la camelina, la canapa e i semi di zucca, l'erba disidratata dei prati della zona, le piante leguminose intere disidratate e le argille; sono stati esclusi i minerali fonte di azoto non proteico. Sono state eliminate materie prime di scarso apporto qualitativo (olio di palma, copra, cartamo). Viene inoltre aggiornato l'elenco degli ingredienti autorizzati per i surrogati del latte. Si aggiunge che tali mangimi complementari sono conservati in un luogo pulito, asciutto e ventilato.

Si specifica che nell'alimentazione degli animali sono autorizzati esclusivamente vegetali e mangimi complementari derivati da prodotti non soggetti all'obbligo di etichettatura previsto dalla normativa relativa agli OGM (organismi geneticamente modificati), anziché «transgenici», come indicato nel disciplinare vigente. Sono altresì vietati le materie prime e gli ingredienti OGM, siano essi derivati o prodotti a partire da OGM.

Mungitura, qualità del latte e benessere animale

Si aggiunge che l'azienda agricola dispone di attrezzature e di un luogo di mungitura dedicato esclusivamente alla propria mandria per garantire l'origine del latte.

La disposizione relativa al robot di mungitura viene modificata per renderla più chiara: nell'azienda agricola è vietata la presenza (e non l'uso) di un robot di mungitura.

La disposizione relativa al divieto di mungitura volontaria, divenuta superflua, è eliminata. È eliminato anche il divieto di distribuzione del foraggio durante la mungitura, in quanto oggi il foraggio è considerato possibile fonte di inoculazione di flora utile.

L'obbligo di pulire le mammelle prima della mungitura è eliminato e sostituito da un obbligo di risultato: i capezzoli devono essere puliti e asciutti. Si aggiunge altresì che, per preservare la flora batterica del latte, la pulizia della mammella e l'applicazione sui capezzoli sono effettuate manualmente. L'attenta presenza umana in tale momento molto critico è importante anche per la salute e il benessere degli animali.

La disposizione relativa alle attrezzature per la mungitura è riformulata per chiarire che riguarda non solo lo stoccaggio ma anche il trasporto del latte.

La frequenza di sostituzione dei manicotti mungitori è modificata per considerare la varietà di materiali disponibili, la cui durata di vita può differire. Si specifica che la verifica del corretto funzionamento dell'impianto di mungitura riguarda non solo gli impianti fissi, ma anche quelli mobili, che la frequenza è annuale (anziché biennale) e che le riparazioni raccomandate sono effettuate entro il mese successivo per garantire il corretto funzionamento del sistema.

La disposizione del disciplinare vigente relativa ai prodotti disinfettanti autorizzati in caso di necessità è integrata dai criteri che consentono di definire tale condizione.

Si aggiunge che, al fine di garantire il benessere animale, le vacche da latte in stabulazione fissa escono almeno due volte alla settimana quando le condizioni lo consentono.

Condizioni preliminari per la trasformazione del latte in Comté

Si aggiunge che il latte deve provenire da aziende agricole in cui le vacche da latte non hanno consumato né mangimi fermentati né OGM e in cui la mungitura è effettuata senza prodotti disinfettanti da almeno un anno, in cui almeno un agricoltore ha maturato un'esperienza di mungitura di almeno un mese e in cui la fertilizzazione è conforme alle prescrizioni del disciplinare da almeno un anno, al fine di tenere conto della situazione degli agricoltori precedentemente estranei alla filiera lattiero-casearia che iniziano a produrre latte.

Raccolta del latte

Si aggiunge che le cisterne, le pompe e i tubi sono in acciaio inossidabile e si specifica che possono essere utilizzati per il trasporto dell'acqua potabile oltre che del latte e del siero di latte.

Il requisito di verifica dell'idoneità della pulizia dell'attrezzatura è soddisfatto annualmente con l'obbligo di riparazione nel mese successivo. Tutte queste disposizioni garantiscono la qualità del latte durante la raccolta.

Sono specificate le condizioni relative ai bacini di raccolta dei caseifici in caso di eventi eccezionali che impediscano la fabbricazione nel caseificio abituale.

Infine si aggiunge che, durante la raccolta di latte non compatibile con la fabbricazione del Comté, gli scomparti consentono il trasferimento del latte e il prelievo di campioni per garantire la rigorosa separazione dei lotti di latte.

Trasformazione del latte

È aggiunta la definizione di caseificio, che precisa che la separazione con un altro centro è prevista dal ricevimento del latte fino alla formatura, per garantire la separazione da altri prodotti fino alla fase di identificazione del formaggio. Inoltre è aggiunta un'eccezione relativa esclusivamente all'ingresso nel caseificio del latte idoneo alla fabbricazione del Comté, che autorizza l'introduzione di latte conservato a temperature diverse nei giorni in cui non si fabbrica il Comté.

Si aggiunge che, per garantire la modalità di fabbricazione tradizionale, un casaro designato è presente durante l'intero processo di fabbricazione dall'arrivo del latte nella vasca fino alla fase di formatura e prende le decisioni tenendo conto della variabilità della composizione del latte. Inoltre si aggiunge che la valutazione della cagliata avviene manualmente e determina la velocità e la durata della rottura della cagliata, nonché il momento dello spurgo. I nuovi casari partecipano inoltre a un periodo formativo di inserimento nella filiera nell'anno precedente o successivo alla propria entrata in servizio per mantenere aggiornate le conoscenze e garantire la partecipazione di tutti alla vita collettiva della filiera.

Si aggiunge che il potenziale di produzione del caseificio è determinato in funzione di quello delle aziende agricole che vi consegnano il latte, a sua volta precedentemente stabilito in base alle superfici a disposizione di tali aziende. Si aggiunge che la percentuale di crescita del potenziale di produzione dei caseifici è inversamente proporzionale alle loro dimensioni. Sono aggiunte norme specifiche per i casi di accoglienza di aziende agricole da parte di un caseificio, aziende agricole di nuova abilitazione alla DOP (in quanto tale accoglienza non è soggetta a limitazioni) nonché fusione di caseifici. L'obiettivo di tali misure è preservare un tessuto ricco di caseifici, che garantisca la qualità e la varietà dei sapori del prodotto.

Al fine di precisare gli obblighi del caseificio, si aggiunge che le attrezzature dello stabilimento comprendono una cella di pre-stagionatura e strumenti di misura della temperatura, dell'igrometria e della pressione e che l'uso di acqua potabile è obbligatorio per la pulizia e il risciacquo di tutte le attrezzature. Il divieto di fabbricazione in vasca chiusa è sostituito dall'obbligo di utilizzo di vasche aperte. Inoltre si specifica che, per le medesime ragioni, al latte possono essere aggiunti esclusivamente fermenti e caglio.

Per precisare le relative modalità di utilizzo, l'espressione «ambiente lattico», quale mezzo di coltura dei fermenti, è esplicitato per autorizzare il siero di latte crudo o sottoposto a trattamento termico, la «*recuite*» (ricotta) e il latte. Si aggiunge inoltre che il volume totale dei diversi fermenti non supera lo 0,5 % del volume di latte trasformato. Infine si aggiunge che i fermenti, i mezzi di coltura e il caglio sono privi di OGM e di parti di OGM, non sono derivati da OGM e non contengono nanomateriali.

Si aggiunge che, prima della messa in vasca, è obbligatorio sottoporre il latte a filtrazione per garantire la ritenzione di qualsiasi elemento di dimensioni superiori a 250 µm. Si aggiunge che il tempo di maturazione è inteso come il periodo che intercorre tra l'inizio del riempimento della vasca e l'aggiunta del caglio, con una durata minima di 40 minuti, come pure che il tempo di mescolatura non è inferiore a 15 minuti, per garantire il contatto tra la materia prima e la vasca di rame. Per preservare la flora del latte crudo, la temperatura di riscaldamento massima è fissata a 57 °C.

Si aggiunge che le placche di caseina sono apposte sullo scalzo di ciascuna forma al momento della formatura. Si specifica che la salatura iniziale è manuale in caso di salatura con sale in grani mentre sono aggiunte le caratteristiche di temperatura, densità e rinnovo della salamoia in caso di salatura per immersione. Il termine massimo per l'applicazione della flora microbica superficiale della seconda faccia del formaggio è stato portato da 36 a 60 ore, mentre per la prima faccia tale termine rimane invariato e pari a 36 ore. Si tratta di un chiarimento redazionale dei due possibili metodi di salatura.

Si aggiunge che il termine massimo entro il quale la forma deve riposare su una tavola di abete rosso è fissato al quarto giorno dalla data di fabbricazione e che tali forme devono essere prese in carico da un centro abilitato alla stagionatura non oltre il 50° giorno, quando i formaggi pesano tra i 35 e i 45 chilogrammi.

Stagionatura

È aggiunta la definizione di centro di stagionatura secondo cui tale centro deve includere una zona di ricevimento e pesatura dei formaggi, tre cantine distinte per garantire contemporaneamente le tre fasi di stagionatura e una zona di preparazione alla vendita.

Si aggiunge che, durante la selezione dei formaggi, deve essere presente un responsabile designato che decida in merito alla fine della fase di maturazione, per garantire il rispetto del metodo di fabbricazione tradizionale. I nuovi responsabili della selezione partecipano inoltre a un periodo formativo di inserimento nella filiera nell'anno successivo all'entrata in servizio per mantenere aggiornate le conoscenze e garantire la partecipazione di tutti alla vita collettiva della filiera.

Al fine di precisare gli obblighi dello stabilimento, si aggiunge che le attrezzature del centro comprendono strumenti di regolazione della temperatura e dell'igrometria nonché un termometro e che l'uso di acqua potabile è obbligatorio per la pulizia delle tavole. Si aggiunge altresì che la soluzione per lo strofinamento è conservata a una temperatura massima di 13 °C e che la flora utilizzata per la sua fabbricazione non è OGM, così come i mezzi di coltura, che non contengono nemmeno nanomateriali.

È inoltre aggiunta un'eccezione relativa al solo ingresso del «Comté» nel centro, specificando che sono consentiti i formaggi a pasta pressata cotta che presentano un marchio di qualità. Si aggiunge che le partite di formaggi devono passare attraverso tre fasi successive: pre-stagionatura (che ha inizio nel caseificio) almeno fino al 21° giorno di fabbricazione, fermentazione e maturazione, con condizioni di temperatura definite per ciascuna fase. Si specifica che i punteggi globali e di gusto minimi richiesti lo sono innanzitutto per i formaggi in forme o in porzioni. Si aggiunge che, dopo una prima classificazione dei formaggi, per il prodotto grattugiato è utilizzato un secondo criterio cui sono aggiunti i punteggi aromatici minimi.

Si aggiunge che, al termine della stagionatura, viene apposta un'etichetta sulla faccia della forma per l'identificazione del prodotto ma che questa etichetta e la fascetta laterale con il marchio sono facoltativi nel caso di vendita delle forme tra operatori abilitati, oppure quando queste sono destinate al preconfezionamento o all'industria di seconda trasformazione.

Taglio e confezionamento

È aggiunta la definizione di centro di taglio e confezionamento, in cui si specifica che vi sono eseguite non solo le fasi di preconfezionamento, ma anche quelle di taglio in vista della vendita a operatori che utilizzano il formaggio senza ulteriori trasformazioni.

Si aggiunge che durante le operazioni di taglio e preconfezionamento è presente un responsabile di linea designato per garantire la qualità del formaggio in queste fasi. I nuovi responsabili di linea partecipano inoltre a un periodo formativo di inserimento nella filiera nell'anno successivo alla propria entrata in servizio per mantenere aggiornate le conoscenze e garantire la partecipazione di tutti alla vita collettiva della filiera.

Il termine massimo entro il quale le forme vengono tagliate è stato esteso da 15 giorni a un mese in modo tale da garantire la qualità del prodotto. Infine sono aggiunte condizioni relative al trattamento dei resti di taglio, l'obbligo di conservare il Comté grattugiato in atmosfera di gas inerte, nonché il divieto di qualsiasi aggiunta per i pezzi preconfezionati al fine di garantirne la qualità.

Nel documento unico, la frase che specifica che il taglio e la grattugiatura sono consentiti al di fuori della zona è stata eliminata, in quanto non necessaria.

☑La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Questa sezione è stata modificata sotto l'aspetto redazionale, senza che ciò comporti alcuna modifica del legame con la zona geografica.

Al documento unico è aggiunto il tenore di sostanza secca e di sale del formaggio in quanto permette di spiegare alcune caratteristiche del formaggio.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Descrizione

Vengono aggiornati i recapiti delle strutture di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

Per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie, si aggiunge che devono riferirsi a tutti i tipi di presentazione del «Comté». Si aggiunge altresì che la denominazione e il simbolo «DOP» dell'Unione europea sono presenti sull'etichetta nello stesso campo visivo, in modo che il consumatore possa essere adeguatamente informato.

È indicata anche la temperatura di conservazione del formaggio compresa tra 4 e 8 °C, poiché tali temperature sono quelle applicate dai commercianti.

Si specifica che le fascette laterali con il marchio riportano anche il simbolo DOP dell'Unione europea e il logo del gruppo e che le etichette apposte sulla faccia della forma indicano chiaramente il nome e l'indirizzo dell'azienda stagionatrice (obbligatoriamente situato nella zona geografica) e sono presenti fino alla fase di presentazione al consumatore.

Si specifica che, oltre al nome e al logo del gruppo nella parte anteriore dell'imballaggio, le porzioni preconfezionate riportano il nome e l'indirizzo dell'operatore abilitato ai sensi dell'articolo 37, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2024/1143.

Per quanto riguarda le indicazioni facoltative, si aggiunge che l'indicazione della durata di stagionatura non è obbligatoria ma, ove riportata, deve essere espressa sotto forma di numero minimo di mesi trascorsi dal formaggio in un'azienda abilitata alla stagionatura del Comté e l'età del formaggio deve corrispondere alla data di immissione sul mercato da parte dell'ultimo operatore della filiera.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

I principali punti di controllo sono aggiornati per tenere conto dell'evoluzione delle condizioni di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Comté»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Nome**

«Comté»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Comté» è un formaggio fabbricato esclusivamente con latte vaccino lavorato crudo. Si tratta di un formaggio a pasta cotta, pressata e salata in superficie o in salamoia. Al momento della commercializzazione, dopo una stagionatura minima di 120 giorni, è un formaggio a pasta di colore dall'avorio al giallo; talvolta presenta un'occhiatura che può raggiungere la dimensione di una piccola ciliegia.

Gli unici ingredienti autorizzati per la fabbricazione del Comté sono il latte, i fermenti, il caglio e il sale.

Il «Comté» ha un tenore di grassi compreso tra 45 e 54 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione e un tenore di materia secca non inferiore a 62 grammi per 100 grammi di formaggio. Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio. Il tasso di umidità nel formaggio scremato non supera il 54 %.

Proteolisi: la stagionatura è effettuata in modo tale da ottenere una crosta lavata e una proteolisi misurata attraverso un indice di maturazione minimo (IM) pari o superiore a 850 micromoli di glicina per grammo di estratto secco sgrassato determinato mediante il metodo con acido TNBS (acido 2,4,6-trinitrobenzensolfonico) oppure tramite metodica strumentale a infrarossi.

Il «Comté» si presenta in una forma di peso tra i 32 e i 45 chilogrammi, di diametro tra i 55 e i 75 centimetri, con scalzo dritto o leggermente convesso di altezza tra 8 e 13 centimetri, a crosta raschiata, solida e granulata di colore che va dall'ocra dorato al marrone. Lo spessore al centro della forma non supera l'altezza dello scalzo maggiorata di un coefficiente di 1,4.

Il «Comté» può presentarsi al consumatore anche porzionato o grattugiato o tagliato in altro modo. È sempre presentato al consumatore allo stato naturale e a temperatura positiva.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, con note fruttate, lattee e tostate, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel «Comté» (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato), che comprendono più di 90 sfumature.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Dati i vincoli imposti all'alimentazione delle vacche da latte, circa il 65 % della sostanza secca della razione su base annua proviene dalla zona geografica.

In effetti la topografia e il clima della zona geografica non consentono tecnicamente di produrre tutti i mangimi complementari. Inoltre il 5 % dei foraggi consumati dalle vacche da latte può provenire dall'esterno della zona per fare meglio fronte ai rischi climatici.

Poiché la razione di base delle vacche da latte proviene principalmente dalla zona geografica e i mangimi complementari sono strettamente limitati, l'incidenza di tali elementi esterni sulle caratteristiche essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico risulta limitata.

Al fine di garantire un legame stretto tra il territorio e il prodotto attraverso un'alimentazione specifica della zona geografica, i mangimi complementari sono limitati a 1 800 kg all'anno per vacca da latte e almeno il 95 % del foraggio che ricevono le vacche da latte proviene dalla zona geografica.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuate nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

In caso di preconfezionamento, il taglio e/o la grattugiatura sono effettuati nella zona geografica conformemente alle prescrizioni del disciplinare.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Indicazioni obbligatorie

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, a prescindere dalla presentazione, l'etichettatura del «Comté» presenta nello stesso campo visivo:

— il nome della denominazione di origine scritto in caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa;

— il simbolo «DOP» dell'Unione europea e, se del caso, l'indicazione «Denominazione di origine protetta».

Su ciascuna forma sono apposte:

— una fascetta laterale con il marchio di colore marrone o verde recante il logo «Comté clochettes» (marchio registrato); queste fascette recano anche il simbolo DOP dell'Unione europea;

— un'etichetta sulla faccia che indichi chiaramente il nome e l'indirizzo dell'azienda stagionatrice (obbligatoriamente situata nella zona geografica).

Le etichette apposte sulla faccia della forma e le fascette laterali con il marchio non possono in alcun caso essere rimosse fino alla fase di presentazione al consumatore finale compresa.

Ogni porzione preconfezionata destinata al consumatore reca sull'etichetta:

— il nome «Comté» e il logo «Comté clochette» di colore verde sulla parte anteriore della confezione;

— il nome e l'indirizzo dell'operatore ai sensi dell'articolo 37, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2024/1143.

La temperatura di conservazione del prodotto è indicata sull'etichetta nel modo seguente: conservare tra 4 e 8 °C.

Indicazioni facoltative

Non è obbligatorio indicare la durata della stagionatura. Qualora venga riportata, deve essere espressa in termini di numero minimo di mesi trascorsi dal formaggio in un'azienda abilitata alla stagionatura del Comté.

Pertanto l'età del formaggio corrisponde alla data di immissione sul mercato da parte dell'ultimo operatore della filiera. Tale dato non può essere né interpretato né modificato. L'uso dell'indicazione «stagionato da» è riservato agli operatori abilitati della zona geografica della DOP Comté.

Indicazioni non autorizzate

La denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali della denominazione o di fabbrica.

5. **Definizione concisa della zona geografica**

La produzione del latte nonché la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi, come pure l'affettatura e la grattugiatura, solo in caso di preconfezionamento, sono effettuate nella zona geografica approvata dall'*Institut*

national de l'origine et de la qualité durante la riunione del comitato nazionale competente dell'11 dicembre 1997. Alla data di approvazione del disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei comuni elencati di seguito sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

dipartimento Ain (155 comuni):

tutto il dipartimento, ad eccezione:

— dei cantoni d'Attignat, Bourg-en-Bresse (tutti), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: tutti i comuni;

— del cantone di Ambérieu-en-Bugey: i communi di Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— del cantone di Ceyzériat: i comuni di 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;

— del cantone di Gex: i comuni di Sauverny e Versonnex;

— del cantone di Lagnieu: i comuni di Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— del cantone di Plateau d'Hauteville: il comune di Artémix;

— del cantone di Pont-d'Ain: i comuni di Priay e Varambon;

— del cantone di Saint-Etienne-du-Bois: i comuni di Beaupont, Cormoz e Marboz;

— del cantone di Thoiry: i comuni di Challex, Chevry, Pougny e Ségny;

dipartimento Doubs (465 comuni):

tutto il dipartimento, ad eccezione:

— dei cantoni di Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: tutti i comuni;

— del cantone di Baume-les-Dames: i comuni di 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;

— del cantone di Bavans: i comuni di 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;

— del cantone di Maîche: i comuni di Abbévillers, Bondeval, Meslières e Thulay;

— del cantone di Valentigney: i comuni di Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt;

dipartimento Jura (483 comuni)

tutto il dipartimento ad eccezione dei comuni di Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux;

dipartimento Saône-et-Loire (13 comuni)

per intero:

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

dipartimento Haute-Savoie (1 comune)

in parte:

Challonges (solo per le parcelle n. 1538 (ex 562) e 563 (in parte) della sezione A (foglio 6)).

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona geografica è costituita dall'Arco giurassiano, un insieme di altipiani calcarei, e si prolunga su una parte limitata della pianura antistante.

Le regioni agricole interessate si distinguono per la povertà del suolo, per i rilievi cospicui e per la natura calcarea e molassica del substrato geologico.

L'intera zona geografica è caratterizzata da un clima di tipo sia continentale che settentrionale, con grandi escursioni termiche tra le stagioni, con precipitazioni che, sebbene ripartite nel corso dell'anno, sono intense d'estate e con una temperatura media annua bassa e molti giorni di gelate.

Il clima è montano o submontano e molto piovoso. La pluviometria è intensa già a bassa quota e aumenta man mano che si procede verso l'interno delle montagne. La ripartizione della pluviometria nel corso dell'anno è caratterizzata in generale dalla mancanza di stagione secca.

Questa area è suddivisa tra foresta, costituita per metà da abeti rossi, e pascoli. Le condizioni geoclimatiche particolari della zona (forti precipitazioni, mancanza di stagione secca ecc.) sono particolarmente propizie alla produzione di erba di qualità. Permettono lo sviluppo di praterie naturali di grande ricchezza floristica (segnatamente dicotiledoni) e di una flora specifica essenzialmente calcicola.

Tutti questi dati sono tuttavia influenzati dagli attuali cambiamenti climatici che non escludono periodi di siccità ormai possibili in tutte le stagioni.

Quest'area è favorevole alla conduzione delle vacche da latte al pascolo e questo modo è privilegiato fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. Gli allevatori hanno selezionato la razza Montbéliarde, adatta alle condizioni ambientali, che costituisce la quasi totalità delle mandrie di vacche da latte della zona geografica. È preservato lo sfruttamento estensivo delle praterie (limitazione del carico, dell'azoto, dei concentrati ecc.). La zona geografica possiede peraltro una particolare «cultura del formaggio», fondata sulla messa in comune del latte per fare un formaggio di grandi dimensioni, che ha comportato una forte solidarietà e regole di vita comune.

In effetti, dal XIII secolo i coltivatori di questa regione si sono associati per riunire tutti i giorni il latte prodotto dalle varie mandrie in vista della fabbricazione di una forma di grandi dimensioni. La stragrande maggioranza di produttori di latte è ancora oggi organizzata in cooperative e fa convergere il latte in un caseificio che in francese è chiamato «fruitière».

Le pratiche tradizionali nella fabbricazione di questo formaggio si sono tramandate fino ai nostri giorni, a livello dell'allevamento degli animali, grazie alla gestione dei pascoli e all'essiccazione dell'erba falciata, e a livello della fabbricazione, grazie alla perizia accumulata per quanto riguarda il momento del taglio della cagliata, la mescolatura, il riscaldamento, la messa in forma, la pressatura, la salatura, la prestagionatura e infine la stagionatura.

Il «Comté» è un formaggio a pasta pressata cotta, fabbricato a partire da latte vaccino crudo, che si presenta in forme di diametro tra i 55 e i 75 centimetri e richiede un lungo periodo di stagionatura, il che ne fa un formaggio di lunga durata. Il tenore di sostanza secca è almeno 62 grammi per 100 grammi di formaggio e l'umidità nel formaggio scremato è al massimo del 54 %.

Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato), che comprendono più di 90 sfumature.

Proprio in questo ambiente difficile, il cui territorio è diviso tra foresta e pascoli, dove è impossibile sviluppare altre risorse, si sono imposti i grandi formaggi a pasta dura. Per gli abitanti del territorio, produrre un formaggio di lunga durata era il solo modo per elaborare un alimento da conservare, a base dell'abbondante latte dell'estate, che fosse in grado di sopportare il lungo inverno. Gli allevatori della regione hanno quindi selezionato una razza di vacca particolarmente adatta alle condizioni ambientali e alla produzione di un particolare formaggio. Il latte è messo in comune nelle «fruitières» per fabbricare un formaggio di grandi dimensioni e a lunga conservazione, che consente di valorizzare le ricchezze di quell'ambiente fuori da quella zona. La scelta di una pasta cotta è stata favorita della presenza abbondante di legno da riscaldamento nelle vicinanze.

L'espressione delle caratteristiche delle praterie nel sapore dei formaggi è favorita dalle specifiche conoscenze e competenze in tutte le tappe dell'elaborazione del prodotto.

Innanzitutto la grande ricchezza floristica legata all'ambiente naturale della zona geografica stimola fortemente lo sviluppo dei composti aromatici nei formaggi. Tale diversità è salvaguardata dallo sfruttamento estensivo delle praterie da parte degli allevatori. Lo stretto legame tra varietà floristica e ricchezza aromatica del «Comté» è stato dimostrato peraltro da due studi scientifici nel 1994. A livello di fabbricazione, la limitazione del tenore di grassi permette di evitare i sapori di lipolisi e di rafforzare gli aromi specifici del «Comté». L'estratto secco minimo e l'umidità massima nel formaggio scremato permettono di limitare l'eccesso di acqua nel formaggio e favoriscono l'espressione degli aromi, cui contribuisce anche il tenore minimo di sale.

L'obbligo di tenere aperte le cisterne permette di preservare l'espressione delle competenze nella fabbricazione del formaggio, quali la perizia relativa al momento del taglio della cagliata o a quello dello spurgo. Infine, lo stagionatore dà prova delle proprie conoscenze e capacità specifiche nell'adattare magistralmente le condizioni di stagionatura di ciascun lotto. L'espressione aromatica del formaggio, indotta dai fattori naturali attraverso l'erba e l'ecosistema microbico, è completa solo dopo una lunga stagionatura favorita dalle tavole di abete rosso, particolarmente adatte al «Comté». La produzione del «Comté» permette di preservare attività agricole tradizionali e contribuisce in larga misura all'equilibrio dell'economia locale.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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