C/2026/2773

2026 5 13

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2773)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Comté“

ES registracijos numeris: PDO-FR-0116-AM01 – 2026 2 16

1. **Produkto pavadinimas**

„Comté“

2. Geografinės nuorodos tipas

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Organizacija

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Comté“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, konkrečiai, ji nesusijusi su:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Atsakinga valstybės narės institucija

Aprašymas

Atnaujinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kontaktiniai duomenys.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pareiškėjų grupė

Aprašymas

Atnaujintas pareiškėjų grupės adresas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto rūšis

Aprašymas

Iš produkto specifikacijos išbrauktas skirsnis, susijęs su produkto, kuris anksčiau buvo apibrėžiamas pagal jo klasę, tipu.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto aprašymas

Aprašymas

Siekiant geriau atspindėti dabartinę produkto padėtį rinkoje, įterpta nuostata, kuria reikalavimas, kad sūryje turi būti skylučių, pakeičiamas teiginiu, kad sūryje gali būti skylučių.

Taip pat įtrauktas tik leidžiamų sudedamųjų dalių (pieno, raugo, šliužo fermento ir druskos) sąrašas, nes tai yra produkto tapatumo požymis.

Kai kurios nuostatos, t. y. reikalavimas dėl sūrio plutelės su brandinimo kultūrų sluoksniu ir minimalaus brandumo rodiklio, anksčiau buvusios skirsnyje „Gamybos būdas“, buvo perkeltos į šį skirsnį, nes jis joms tinkamesnis. Atsižvelgiant į tai, kad šio rodiklio vertinimo metodika pasikeitė, siektinos vertės buvo atnaujintos, tačiau esminių pokyčių nebuvo: minimalus brandumo rodiklis turi būti ne mažesnis kaip 850 mikromolių glicino viename grame neriebalinės sausosios medžiagos, apskaičiuotas taikant TNBS rūgšties metodą (2,4,6-trinitrobenzensulfonrūgštis) arba infraraudonųjų spindulių instrumentinį metodą.

Plutelės spalva pakeista iš „aukso geltonio“ į „ochros geltoną“, nes ji labiau atitinka tikrąją produkto išvaizdą.

Galiausiai patikslinama, kad leidžiami visi pjaustymo būdai, įskaitant patvirtintus iki šiol, jei sūris laikomas žalias ir teigiamoje temperatūroje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Geografinės vietovės apibūdinimas

Aprašymas

Įtraukiama geografinės vietovės patvirtinimo data ir geografinės vietovės komunų sąrašas, atnaujintas pagal 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą (geografinė vietovė nekeičiama). Galiausiai, patikslinta, kad geografinės vietovės kartografinę medžiagą galima rasti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Duomenys, įrodantys, kad produktas pagamintas geografinėje vietovėje

Aprašymas

Įtraukta išsami informacija, kurią reikia pateikti įvairiose privalomose ataskaitose.

Atnaujinti pieno gamintojams taikomi ataskaitų teikimo reikalavimai:

— visų pirma išbrauktas reikalavimas pranešti apie fermentuotų pašarų naudojimą, nes tokius pašarus draudžiama naudoti bet kurioje ūkio vietoje;

— įtrauktas reikalavimas pranešti apie pristatyto pieno kiekį, taip pat reikalavimas pranešti apie šėrimo žaliaisiais pašarais praktiką.

Įtrauktas reikalavimas sūrio gamintojams, brandintojams ar fasuotojams pranešti apie veiklos nutraukimą.

Sūrio gamintojams nustatyti ataskaitų teikimo reikalavimai, susiję su:

— surinktu pienu, įvykus gedimui ar nelaimingam atsitikimui;

— surinkto pieno kiekiu, pagaminto sūrio kiekiu (svoriu ir sūrio galvų skaičiumi);

— baltojo (nebrandinto) sūrio svėrimo žurnalo įrašais.

Įtrauktas reikalavimas brandintojams pranešti apie pagaminto sūrio kiekį (svorį ir galvų skaičių), o fasuotojams – apie supakuoto sūrio svorį.

Pieno gamintojams, taip pat sūrio gamintojams, brandintojams ir fasuotojams taikomi atsekamumo ir registravimo reikalavimai taip pat suderinti su nuostatomis, įtrauktomis į skirsnį, susijusį su gamybos būdu.

Taip pat įtraukta informacija apie tai, kaip sūrį reikia identifikuoti, ir apie tai, kaip sūrio gamybos etapu uždėti kazeino plokštelę. Patikslinama, kad, sūrio galvas pateikiant rinkai, sūris taip pat identifikuojamas jį apjuosiant spausdinta išorine juostele. Fasavimo etapu jis žymimas specialiu nuorodos logotipu (išsamesnė informacija pateikiama produkto specifikacijos skirsnyje „Ženklinimas“).

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto gamybos būdo aprašymas

Aprašymas

Pieno gamyba

Ūkis

Įtraukiama nuostata, kuria reikalaujama, kad pieno gamintojai laikytųsi specifikacijos ištisus metus, siekiant užtikrinti, kad pieninių karvių bandos pašarai būtų tvarkomi nuosekliai ir nepertraukiamai net ir tiekimo pertrūkių atveju.

Įtrauktos nuostatos, kuriomis reikalaujama, kad nauji pieno gamintojai prieš prisijungdami prie tiekimo grandinės baigtų įvadinį mokymą. Taip pat įtrauktas reikalavimas, kad sertifikuoti sūrio gamintojai organizuotų metinį šių pieno gamintojų susitikimą. Dabar taip pat reikalaujama, kad bent vienas veiklos vykdytojas iš kiekvieno ūkio dalyvautų metiniame informaciniame susitikime, kurį organizuoja sūrio gamintojas arba grupė.

Šiomis nuostatomis siekiama, pirma, informuoti naujus pieno gamintojus apie produkto specifikacijoje nustatytus reikalavimus ir geriausią patirtį ir, antra, užtikrinti, kad būtų išsaugotos ekspertinės žinios ir kad visos tiekimo grandinės šalys dalyvautų bendroje veikloje.

Įterpta nuostata, pagal kurią bendras į ūkį pristatomo pieno kiekis negali viršyti 1,2 mln. litrų pieno per metus, siekiant užtikrinti suderinamumą su ganymo ir gyvūnų stebėsenos praktika ir išsaugoti pieno gamybos lygio ir gamtinės aplinkos savybių ryšį. Veiklos vykdytojams, kuriems to reikia, numatytas lengvatinis laikotarpis iki 2031–2032 prekybos metų atitikčiai užtikrinti. Siekiant tų pačių tikslų, pieninių karvių skaičius apribotas iki 50 vienam metiniam darbo vienetui (MDV) ir nurodyta, kad MDV kiekius privaloma skaičiuoti pagal susijusią darbo rūšį (skaičiuojant ne daugiau kaip 1,2 apmokamo MDV) ir visos darbo dienos ekvivalentų procentinę dalį.

Specifikacijoje apibrėžtos sąvokos „pieninė karvė“ ir „pieno gamybos metai“, siekiant paaiškinti šias sąvokas patikrų kontekste.

Veislės ir auginimo praktika

Įterpta nuostata, kad į ūkį įvežamos pieninės karvės ir ūkyje gimusios arba į jį įvežamos pakaitinės telyčios privalo atitikti susijusį veislės kodo reikalavimą, taip pat privalomas galvijų kilmės sertifikavimas, siekiant užtikrinti, kad būtų visiškai laikomasi reikalavimo auginti tik veislių „Montbéliarde“ ir „Simmental française“ galvijus (ir jų mišrūnus), nes jie prisitaikė prie vietovės sąlygų, o sūris „Comté“ tradiciškai gaminamas iš [jų pieno].

Įterpta nuostata, kad nuo 2031–2032 prekybos metų kiekviename ūkyje ir kiekvieniems 100 000 litrų pieno per metus [vietoje] kiekvienoje amžiaus grupėje turi būti gimusi ir išauginta bent viena telyčia. Tuo siekiama užtikrinti gerą gyvūnų sveikatą (kuri prisideda prie naudojamo pieno kokybės) ir gerovę, apribojant vežimo laiką ir užtikrinant stabilias gyvenimo sąlygas, kartu išsaugant ekspertines žinias.

Įterpta nuostata, kad bet kuri pieninė karvė arba veršinga telyčia, atvesta į bandą likus mažiau nei mėnesiui iki nustatyto veršiavimosi termino, mėnesį iki jos atvežimo turi būti šeriama be fermentuotų arba genetiškai modifikuotų pašarų. Šia nuostata siekiama užtikrinti, kad prieš joms pradedant duoti pieną jų mityba atitiktų šiuos produkto specifikacijoje nustatytus reikalavimus.

Siekiant užtikrinti, kad pieninės karvės ištisus metus būtų prižiūrimos ir šeriamos laikantis produkto specifikacijos, įterpta nuostata, pagal kurią pieninės karvės negali būti išvežamos iš ūkio. Įtraukta nuostata, kad jei telyčios išvežamos iš ūkio, į jų mitybą ūkyje, kuriame jos tuo metu auginamos, draudžiama įtraukti fermentuotus arba genetiškai modifikuotus pašarus. Taip siekiama užtikrinti, kad jų mityba tam tikrą laikotarpį iki pieno davimo pradžios atitiktų šiuos du produkto specifikacijos reikalavimus.

Taip pat įtraukiama nuostata, kad vidutinis metinis bandos duodamo pieno kiekis negali viršyti 8 500 litrų pieno, gauto iš vienos pieninės karvės per metus. Šia nuostata siekiama apriboti vienos karvės primilžį, nes taip ribojama priklausomybė nuo pašarų, gautų ne iš tos geografinės vietovės, ir užtikrinamas ryšys su geografine vietove, taigi ir produkto kokybė. Atsižvelgiant į tai, kad pernelyg didelis produktyvumas kenkia gyvūnų sveikatai, šia nuostata taip pat siekiama užtikrinti vieną pagrindinių vartotojų lūkesčių – gyvūnų gerovę. Viršutinė riba yra daug didesnė už SKVN „Comté“ žymimo produkto tiekimo grandinės ūkių vidurkį, nes siekiama išvengti nukrypimų [nuo įprastos praktikos].

Pievų ir kitų pašarų plotų tvarkymas

Siekiant užtikrinti pakankamus išteklius tiek kiekybės, tiek kokybės požiūriu (vykdant ekstensyvesnį ūkininkavimą) ir padidinti atsparumą su klimatu susijusiems rizikos veiksniams, faktiškai naudojamas ganyklų plotas padidintas nuo 1 iki 1,3 hektaro vienai pieninei karvei. Taip pat nurodyta, kad didžiausias gyvūnų laikymo tankis tam tikrame ūkyje (kurio vertė nesikeičia) apskaičiuojamas remiantis bendru ūkyje laikomų galvijų skaičiumi.

Įterpiama nuostata, kad ūkis turi turėti ne mažiau kaip 50 arų faktinio arba galimo pašarų ploto vienai pieninei karvei 1,5 km spinduliu nuo melžyklų, kad pieninės karvės galėtų lengvai patekti į ganyklas ir kad būtų sumažinta priklausomybė nuo mechanizavimo ir iškastinio kuro.

Siekiant atsižvelgti į įvairias anksčiau nenurodytas aplinkybes (nauji ūkiai, žemės ploto perėmimas ar praradimas, administraciniai pakeitimai), buvo įtraukti individualaus primilžio referencinio dydžio kiekvienam ūkio plotui apskaičiavimo metodai.

Įtraukta daugiamečių pievų apibrėžtis (natūrali pieva arba žemė, kuri nebuvo ariama daugiau kaip penkerius metus) ir patikslinta, kad jos turi sudaryti ne mažiau kaip 50 % ūkio pašarų ploto, siekiant užtikrinti, kad didžioji dalis ilgalaikių pievų būtų išsaugota bandai šerti.

Įtraukta nuostata, kad senesnės nei penkerių metų pievos, kurioms buvo padaryta žala, jas atsėjus neįdirbant dirvos, nepraras savo daugiametės pievos statuso, nes taip galima paskatinti esamos floros augimą nedarant jai jokio neigiamo poveikio.

Įtraukta daugiarūšės laikinosios pievos apibrėžtis, t. y. žemė, kurioje pievų augalai (bent penkios papildančios vienos kitas daugiamečių pievų augalų rūšys, įskaitant tris žolinius ir du ankštinius augalus) sėjami trumpiau nei penkerius metus. Juo pakeičiama ankstesnė apibrėžtis (trys augalų rūšių tipai) ir suteikiama galimybė ją atskirti nuo kitų pievų ir kultūrinių augalų žaliesiems pašarams. Dėl SKVN „Comtė“ geografinės vietovės reljefo ir klimato ją daugiausia sudaro pievos, kurių augalijos įvairovė prisideda prie produkto ir jo geografinės aplinkos ryšio. Siekiant padidinti ūkių savarankiškumą, be kita ko, kai kyla su klimatu susijusi rizika, didžiausia kitų pievų (mažiau nei penkių augalų rūšių) arba palyginti produktyvių kultūrinių augalų žaliesiems pašarams procentinė dalis padidinta nuo 15 % iki 20 %.

Įterpta nuostata, kad tarpiniams pasėliams turi būti naudojami ganyti tinkamų rūšių augalai. Tokių tarpinių pasėlių paskirtis – užtikrinti dirvožemio dangą vasaros laikotarpiu, kai nuimamas javų derlius ir kol pasėjama pieva arba kiti javų pasėliai. Dirvožemio danga mažina eroziją, užtikrina maisto medžiagų įsisavinimą ir yra naudojama kaip žaliosios trąšos. Užtikrinus, kad tarpiniai pasėliai būtų tinkami galvijams ganyti, jie gali būti naudojami pašarams kilus su klimatu susijusiai rizikai, taip didinant ūkio atsparumą.

Kalbant apie uždraustus kultūrinius augalus, terminas „genetiškai modifikuoti produktai“ buvo pakeistas santrumpa „GMO“.

Pašarų arba galimų pašarų plotų tręšimas ir aplinkos išsaugojimas

Įterpta nuostata, pagal kurią kiekvienas ūkis turi turėti atnaujintą tręšimo planą, kad kiekvienas ūkininkas turėtų išsamią informaciją apie savo sklypų pažeidžiamumą.

Patikslintas gyvulių mėšlo, kuriuo leidžiama tręšti pašarų arba potencialių pašarų plotus, sąrašas, į jį įtraukiant tik mėšlą, pagamintą patvirtintuose ūkiuose arba kituose šios geografinės vietovės ūkiuose, su sąlyga, kad jis kompostuojamas (išskyrus srutas). Įterpta nuostata, pagal kurią draudžiama tręšiant naudoti fermentuotais pašarais šeriamų gyvūnų mėšlą, siekiant užtikrinti, kad šis procesas atitiktų produkto specifikacijose nustatytas gyvūnų pašarų gamybos sąlygas. Dėl tos pačios priežasties įtraukta nuostata, kad nuo 2031 m. sausio 1 d. tręšiant gali būti naudojamas tik pašaru be GMO šertų gyvulių mėšlas. Ši data suteikia susijusiems gamintojams laiko pritaikyti jų šėrimo sistemas prie šio naujo apribojimo.

Įterpta nuostata, pagal kurią leidžiama tręšti metano dujų gamybos įrenginiuose susidariusiais degazuotaisiais substratais, jeigu jie įrengti ūkiuose, kuriems suteiktas leidimas gaminti pieną SKVN žymimam produktui, arba jeigu jie kolektyviai priklauso tokiems ūkiams, arba jeigu jie yra nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose kiaulių ūkiuose, kuriuose nenaudojami GMO ir kurie perdirba iš SKVN žymimo sūrio gamintojų gaunamas išrūgas.

Biologinių atliekų skaidymo įrenginiuose naudojamos žaliavos turi būti gautos geografinėje vietovėje ir jas turi sudaryti tik:

— nefermentuotais pašarais šeriamų gyvūnų mėšlas, pagal svorį sudarantis ne mažiau kaip 60 % visų žaliavų (nuo 2031 m. sausio 1 d. – be GMO);

— pienuotas vanduo, išrūgos, pienas, riebalai ir valymo įrenginių dumblas, atitinkantys pirmiau nurodytas sąlygas;

— maitinimo atliekos, jei jos iš anksto sistemingai dezinfekuojamos; jei ne, tuomet leidžiama naudoti tik augalines atliekas;

— nefermentuoti augalai: žaliosios atliekos, kultūrinių augalų atliekos, nešvarus pašaras, tarpiniai pasėliai, skirti energijai gaminti.

Visos šios nuostatos dėl metano dujų gamybos įrenginiuose susidariusių degazuotųjų substratų padeda užtikrinti, kad medžiagų srautai ūkyje ir SKVN žymimo produkto gamybos grandinėje būtų nuoseklūs ir kad tokie degazuotieji substratai sklypuose netaptų taršos šaltiniu.

Įterpta nuostata, kad nuo 2031 m. sausio 1 d. vienintelis leidžiamas valymo įrenginių dumblas yra iš įrenginių, kuriuose apdorojamos tik su SKVN susijusių perdirbimo įrenginių nuotekos ir žaliavos, gaunamas dumblas. Be kita ko, siekiama išvengti taršos žmogaus patogenais ir cheminiais teršalais, kartu uždarant žiedinės ekonomikos principu grindžiamą medžiagų ciklą.

Įtraukta nuostata, kad kitos leidžiamos trąšos, be ūkyje susidarančių žaliųjų atliekų, yra komercinės trąšos, kalcio ir magnio priedai, taip pat mediena kūrenamų katilų pelenai iš nustatytos geografinės vietovės, jei kartą per metus registruojama ir stebima agronominė vertė ir sunkiųjų metalų kiekis. Šiuo papildymu siekiama oficialiai įtvirtinti esamą praktiką.

Pievoms skirtų sintetinių azoto trąšų dozė sumažinta nuo 50 iki 40 vienetų vienam hektarui per metus, o bendras azoto trąšų kiekis sumažintas nuo 120 iki 100 vienetų dozės vienam hektarui per metus kiekviename sklype, išskyrus sklypus, į kuriuos patenka tik kietoji nuotekų dalis (kompostas arba mėšlas) ir į kuriuos per metus gali patekti iki 120 vienetų azoto dozė vienam hektarui. Šia nuostata siekiama sumažinti azoto išplovimo ar lakumo riziką ir ypač pažeidžiamų vandens telkinių taršą karstinėse Jura kalnų masyvo vietovėse.

Patikslinta, kad jei nuotekos apdorojamos fazių atskyrimo įrenginiu, skystoji fazė tvarkoma kaip skystosios nuotekos, o kietoji fazė – kaip mėšlas arba kompostas.

Siekiant išvengti dviprasmybių atliekant patikras, įtraukta nuostata, kad didžiausias tręšimo kartų skaičius taikomas organiniam mėšlui.

Galiausiai, siekiant užtikrinti nuoseklias trąšų naudojimo normas, kiekvienos rūšies nuotekas, remiantis agronominėmis vertėmis, privaloma analizuoti kas trejus metus.

Įterpta nuostata, pagal kurią trąšos, turinčios daug lengvai įsisavinamo azoto, (sintetinės trąšos, skystos nuotekos, naminių paukščių mėšlo kompostas) negali būti paskleidžiamos tol, kol nuo sausio 1 d. atitinkamame sektoriuje suminė teigiama temperatūra nepasiekia 200 °C, nes diena, kurią pasiekiama ši bendra temperatūra, agronomijoje pripažįstama auginimo sezono pradžios data. Iki tos dienos trąšos neabsorbuojamos augmenijos ir išlieka tirpios, todėl kyla didelis pavojus užteršti aplinką.

Įtraukta nuostata, kad, siekiant išvengti taršos, kuri galėtų pakenkti geografinės vietovės karstinei ekosistemai, srutos negali būti paskleidžiamos ant sniego, taip pat jas draudžiama paskleisti ant įšalusio dirvožemio.

Kad atliekant patikras būtų lengviau suprasti taisyklę, laikas nuo tręšimo mėšlu iki ūkininkavimo pašarų plote išreikštas dienomis (30 dienų vietoj vieno mėnesio, kai naudojamas organinis mėšlas, 21 diena vietoj 3 savaičių, kai naudojamas sintetinis mineralinis mėšlas). Taip pat įtraukta nuostata, kad sklype pabuvus naminiams paukščiams privaloma išlaukti 30 dienų. Taip siekiama išvengti taršos.

Kalbant apie nuostatą, pagal kurią draudžiamas bet koks apdorojimas likus mėnesiui iki derliaus nuėmimo, patikslinta, kad šis draudimas taikomas galimiems pašarų plotams ir faktiniams pašarų plotams.

Įtraukta nuostata, kad cheminis pievų naikinimas plataus poveikio herbicidu draudžiamas siekiant apsaugoti aplinką ir sveikatą, tačiau kovojant su piktžolėmis leidžiama taikyti lokalizuotą apdorojimą atrankinio poveikio herbicidais.

Pieninių karvių bandos pašarai

Siekiant paaiškinti vartojamus terminus, terminas „bazinis davinys“ apibrėžtas kaip reiškiantis visų rūšių pašarus, o terminas „visas davinys“ – kaip bazinis davinys ir visi papildomi pašarai kartu. Įtraukta nuostata, kad procentinės dalys nurodo sausosios medžiagos kiekį.

Iš nustatytos geografinės vietovės gaunamų pašarų procentinė dalis padidinta nuo 70 % iki 80 % ir pridėta, kad 70 % tokių pašarų turi būti iš to ūkio. Reikalavimu, kad 80 % pašarų būtų gaunama iš nustatytos geografinės vietovės, oficialiai įtvirtinama gamintojų taikoma praktika, o reikalavimas, kad 70 % pašarų būtų gaunama iš ūkio, padeda užtikrinti daugiafunkciuose ūkiuose, kurių gamintojai yra sukaupę tradicinių žinių, susijusių su gyvulininkyste ir pašarų gamyba, taikomos praktikos tęstinumą.

Atsižvelgiant į galimą su klimatu susijusią riziką, geografinėje vietovėje auginamų pašarų procentinė dalis pieninių karvių mityboje sumažinta nuo 100 iki 95 %.

Įtraukta nuostata, kad ganymo sezono metu nepieningos karvės paliekamos ganytis ne mažiau kaip 15 dienų, kad būtų užtikrintas nuolatinis šėrimas žole.

Įtraukta nuostata, kad jei džiovinimo paslaugą teikia trečioji šalis, kiekvienas ūkis atsiima savo pašarus ir jų kiekis negali viršyti 15 % ūkio pašarų kiekio, kad būtų išsaugotos ūkyje sukauptos su pašarų gamyba susijusios ekspertinės žinios.

Kalbant apie šėrimą žaliaisiais pašarais, pridėta nuostata, kad šios praktikos neleidžiama taikyti iki birželio 1 d. ir kad ji negali būti taikoma daugiau kaip 75 dienas per metus. Grupė mano, kad, jei šėrimo žaliaisiais pašarais praktika būtų taikoma pernelyg dažnai, galimai sumažėtų ganymo mastas. Be to, draudžiama tą pačią dieną duoti ir nušienautą žolę, ir žaliuosius kukurūzus. Žalieji kukurūzai privalo būti auginami tik tame ūkyje, siekiant užtikrinti, kad žaliųjų kukurūzų auginimas, kuris šioje geografinėje vietovėje anksčiau buvo itin retas reiškinys, išliktų ribota praktika.

Kalbant apie pašarinius runkelius, įtraukta nuostata, kad jie turi būti auginami šioje geografinėje vietovėje ir duodami tik žiemos laikotarpiu, neviršijant 3 kg sausosios medžiagos vienai karvei per dieną atitinkamu laikotarpiu. Nors grupė pripažįsta, kad pašariniai runkeliai, kaip ir žalieji kukurūzai, yra įprasti, neišskirtiniai ir nedideliais kiekiais praktikoje naudojami kultūriniai augalai, ji laikosi nuomonės, kad jie neturėtų pakeisti džiovintų pašarų.

Kalbant apie draudžiamus pašarus, nurodyta, kad draudimai taikomi visiems ūkyje laikomiems gyvūnams. Atsižvelgiant į naujus komercinius pasiūlymus, papildytas, augalų, turinčių neigiamą poveikį skoniui, sąrašas; į jį įtraukti ridikai (kartu su kitais bastutinių šeimos augalais), salotinės trūkažolės, burokėliai, cukriniai runkeliai ir bulvės.

Atsižvelgiant į naujus komercinius pasiūlymus, papildytas draudžiamų papildomų pašarų sąrašas: į jį įtraukti gryni cukrūs, aktyviosios ir neaktyviosios mielės, monopropilenglikolis ir melasa. Grupė nori, kad į gyvulių racioną nebūtų įtraukiami dirbtiniai pašarai, nes tai prieštarautų tradicinei praktikai ir pakenktų pieno kokybei. Taip pat nurodyta, kad šie draudimai taikomi ištisus metus visiems ūkyje laikomiems galvijams.

Taip pat atnaujintas žaliavų ir kitų sudedamųjų dalių sąrašas, pirmenybę teikiant aukščiausios kokybės žaliavoms, taip siekiant išsaugoti pieno kokybę. Įterptos šios žaliavos ir sudedamosios dalys: miežiai (iš krakmolo gamybos, alaus daryklų arba degtinės gamyklų), kukurūzai (iš alaus daryklų arba degtinės gamyklų), spelta (iš alaus daryklų arba degtinės gamyklų), sorgai, soros, grikių lukštai, graikiniai riešutai, judros, kanapių ir moliūgų sėklos, išdžiovinta žolė iš vietinių pievų, išdžiovinti ankštiniai augalai su stiebais ir tam tikros molio rūšys. Neleidžiama naudoti mineralinių medžiagų, turinčių nebaltyminio azoto. Išbrauktos prastos kokybės žaliavos (alyvpalmių, kokosų ir dygminų aliejus). Taip pat atnaujintas leidžiamų pieno pakaitalų sudedamųjų dalių sąrašas. Įtraukta nuostata, kad šie papildomi pašarai turi būti laikomi švarioje, sausoje ir vėdinamoje vietoje.

Patikslinta, kad pašaruose leidžiama naudoti tik augalus ir papildomus pašarus, gautus iš produktų, kuriems netaikomas GMO taikomose taisyklėse nustatytas ženklinimo reikalavimas, o ne iš „genetiškai modifikuotų produktų“, kaip nurodyta dabartinėje produkto specifikacijos versijoje. Taip pat draudžiamos žaliavos ir sudedamosios dalys iš GMO, nepriklausomai nuo to, ar jos gautos iš GMO, ar iš jų pagamintos.

Melžimas, pieno kokybė ir gyvūnų gerovė

Įtraukta nuostata, kad ūkyje turi būti tik jo bandai skirta įranga ir melžimo zona, kad būtų galima užtikrinti pieno kilmę.

Siekiant aiškumo, buvo iš dalies pakeista nuostata dėl melžimo robotų: ūkyje draudžiama laikyti (ne naudoti) melžimo robotus.

Nuostata, pagal kurią buvo draudžiamas automatizuotas melžimas, išbraukta, nes ji nebereikalinga. Taip pat išbrauktas draudimas pašarais šerti melžiant, nes dabar manoma, kad pašarai gali būti naudingas šaltinis, prisidedantis prie augmenijos sėjimo.

Reikalavimas, pagal kurį prieš melžimą reikėjo nuplauti spenius, išbrauktas ir pakeistas įpareigojimu užtikrinti rezultatą – melžikliai turi būti švarūs ir sausi. Taip pat įtraukta nuostata, kad speniai turi būti nuplauti, o melžikliai pritvirtinami rankomis. Šių nuostatų tikslas – išsaugoti pieno bakterijų florą; šiame itin svarbiame etape dėmesingas žmogaus dalyvavimas taip pat svarbus gyvūnų sveikatos ir gerovės požiūriu.

Nuostata dėl melžimo įrangos buvo performuluota siekiant patikslinti, kad ji taikoma ne tik pieno sandėliavimo, bet ir transportavimo etapui.

Melžiklių tarpinių keitimo dažnumas buvo iš dalies pakeistas siekiant atsižvelgti į skirtingas medžiagas, kurių naudojimo trukmė skiriasi. Patikslinta, kad melžimo įrangos veikimo patikrinimas yra susijęs ne tik su stacionaria, bet ir su kilnojamąja įranga, kad jis turėtų būti atliekamas kasmet (o ne kas dvejus metus) ir kad rekomenduojami remonto darbai turi būti atlikti per artimiausią mėnesį, siekiant užtikrinti, kad sistema veiktų tinkamai.

Galiojančios produkto specifikacijos nuostata dėl leidimo prireikus naudoti dezinfekavimo priemones papildyta paaiškinimu, kaip tokios aplinkybės turi būti apibrėžtos.

Įterpiama nuostata, pagal kurią, siekiant užtikrinti gyvūnų gerovę, aptvaruose laikomos pieninės karvės, esant palankioms sąlygoms, turi būti paleidžiamos bent du kartus per savaitę.

Išankstinės pieno perdirbimo į sūrį „Comté“ sąlygos

Ūkiams buvo nustatyti šie reikalavimai: melžiamos karvės neturi būti šeriamos fermentuotais pašarais ar GMO; melžimas turi būti vykdomas bent metus nenaudojant dezinfekcinių priemonių; kad būtų atsižvelgta į pieno gamybą pradedančių ūkininkų, neužsiėmusių pienininkyste, padėtį, bent vienas ūkio narys turi įrodyti, kad turi ne mažiau kaip vieno mėnesio melžimo patirtį, o produkto specifikacijoje nustatytų tręšimo taisyklių turi būti laikytasi ne trumpiau kaip vienus metus.

Pieno surinkimas

Įtraukta nuostata, kad rezervuarai, siurbliai ir vamzdeliai turi būti pagaminti iš nerūdijančio plieno, ir patikslinta, kad jie gali būti naudojami geriamajam vandeniui, taip pat pienui ir išrūgoms vežti.

Medžiagos turi būti tikrinamos kasmet, o bet kokį remontą privaloma atlikti per artimiausią mėnesį. Visomis šiomis nuostatomis siekiama užtikrinti pieno kokybę jį surenkant.

Buvo patikslintos sąlygos, taikomos sūrio gamintojų pienininkystės regionams, jei susiklostytų nenumatytos aplinkybės, dėl kurių sūrio gamyba įprastose patalpose taptų neįmanoma.

Galiausiai pridedama, kad surenkant sūrio „Comté“ gamybai netinkamą pieną, skyriuose turi būti sudarytos sąlygos jį perkelti ir paimti mėginius, kartu užtikrinant, kad pienas griežtai būtų laikomas atskirai.

Pieno perdirbimas

Įtraukta „sūrio gamintojo“ apibrėžtis ir patikslinta, kad jis turi būti atskirtas nuo bet kokio kito subjekto, pradedant surenkančiais pieną ir baigiant formuojančiais sūrius, kad būtų užtikrinta, kad produktai bus laikomi atskirai iki to etapo, kai sūrį bus galima žymėti. Taisyklė, pagal kurią į sūrio gamintojo patalpas leidžiama atvežti tik sūrio „Comté“ gamybai tinkamą pieną, papildoma išimtimi, kad tomis dienomis, kai sūris „Comté“ negaminamas, gali būti atvežamas skirtingoje temperatūroje laikomas pienas.

Įtraukta nuostata, kad gamybos procese nuo pieno atvežimo į pienvežį iki sūrio formavimo etapo turi dalyvauti nustatytas sūrininkas. Šis asmuo turi priimti sprendimus, kuriais užtikrinama, kad būtų laikomasi tradicinio gamybos metodo, kartu atsižvelgiant į kintančią pieno sudėtį. Taip pat pridėta, kad varškės konsistencija turi būti vertinama rankomis ir kad būtent nuo to priklauso varškės pjaustymo etapo greitis ir trukmė, taip pat momentas, kada varškė turi būti atskirta nuo išrūgų ir perkelta į formas. Taip pat reikalaujama, kad nauji sūrininkai metus prieš pradėdami eiti savo pareigas arba jas pradėję eiti dalyvautų mokymuose apie tiekimo grandinę. Taip siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos ekspertinės žinios ir kad visos tiekimo grandinės šalys dalyvautų bendroje veikloje.

Papildyta, kad sūrio gamintojo gamybos potencialas, kuris anksčiau buvo apibrėžiamas pagal ūkiams priklausantį plotą, dabar apibrėžiamas remiantis pieną jai tiekiančių ūkių gamybos potencialu. Įtraukta nuostata, kad sūrio gamintojų gamybos potencialo procentinis augimas yra atvirkščiai proporcingas jų dydžiui. Įtrauktos specialios taisyklės, taikomos tais atvejais, kai sūrio gamintojai pradeda dirbti su [naujais] ūkiais arba ūkiais, kuriems neseniai suteiktas leidimas gaminti SKVN žymimus sūrius (riba netaikoma), taip pat tais atvejais, kai sūrio gamintojai sujungia savo veiklą. Šių priemonių tikslas – išsaugoti tvirtą sūrio gamintojų tinklą ir taip užtikrinti produkto skonių kokybę ir įvairovę.

Įtraukta nuostata, kad sūrio gamintojo patalpose turi būti įrengtas pradinio brandinimo rūsys ir temperatūros, drėgmės bei slėgio matavimo sistema. Siekiant paaiškinti reikalavimus, kuriuos turi atitikti sūrio gamintojas, taip pat nurodyta, kad visai įrangai plauti ir skalauti privaloma naudoti geriamąjį vandenį. Draudimas gaminant sūrį naudoti uždarus kubilus pakeistas reikalavimu naudoti atvirus kubilus. Dėl tų pačių priežasčių patikslinta, kad į pieną gali būti dedama tik raugo ir šliužo fermento.

Siekiant patikslinti, kaip jie turi būti naudojami, paaiškinta, kad terminas „pieno terpė“ reiškia raugo auginimo terpę, kad būtų leidžiama naudoti žalias arba termiškai apdorotas išrūgas, *recuite* (pakartotinai pakaitintas išrūgas) ir pieną. Taip pat papildyta, kad bendras įvairaus raugo kiekis neturi viršyti 0,5 % gamybai naudojamo pieno kiekio. Galiausiai pridėta, kad rauge, auginimo terpėse ir šliužo fermente neturi būti GMO arba GMO šalutinių produktų, jie neturi būti gauti iš GMO ir juose neturi būti nanomedžiagų.

Įterpta nuostata, pagal kurią pieną, prieš išpilstant į kubilus, privaloma filtruoti, siekiant užtikrinti, kad neliktų jokių didesnių nei 250 µm dalelių. Pridedama, kad traukinimo laikas apibrėžiamas kaip laikotarpis nuo kubilo pripildymo pradžios iki tada, kai pridedamas šliužo fermentas, ir kad, siekiant paskatinti žaliavos ir varinio kubilo sąlytį, šis laikotarpis trunka ne trumpiau kaip 40 minučių, o trumpiausias maišymo laikas yra 15 minučių. Siekiant išsaugoti žalio pieno mikrobiotą, nustatyta ne aukštesnė kaip 57 °C kaitinimo temperatūra.

Įtraukta nuostata, kad formavimo etapu prie kiekvienos sūrio galvos krašto turi būti tvirtinamos kazeino plokštelės. Patikslinta, kad sūdant rupia druska pradinis sūdymas turi būti atliekamas rankomis. Nustatyti reikalavimai sūdymui panardinant į sūrymą, susiję su sūrymo temperatūra, tankiu ir atnaujinimo dažnumu. Ilgiausias terminas, per kurį apatinėje sūrio pusėje turi įsitvirtinti paviršinė mikrobiota, pailgintas nuo 36 iki 60 valandų. Viršutinei pusei taikoma riba lieka tokia pati – 36 valandos. Tai redakcinio pobūdžio pakeitimas, susijęs su dviem leidžiamais sūdymo būdais.

Įtraukta nuostata, kad vėliausias terminas, iki kada sūrio galva turi būti padėta ant eglinės lentos, yra ketvirta diena nuo sūrio pagaminimo dienos ir kad sūrio galva turi būti perkelta į patvirtintą brandinimo patalpą ne vėliau kaip 50-ą dieną, kai sūriai sveria 35–45 kg.

Brandinimas

Įtraukta brandinimo patalpų apibrėžtis, kurioje nurodoma, kad šiose patalpose turi būti numatyta vieta, kurioje sūriai priimami ir sveriami, trys atskiri rūsiai, siekiant užtikrinti, kad vienu metu vyktų trys brandinimo etapai, ir vieta, kurioje sūriai ruošiami parduoti.

Įtraukta nuostata, kad rūšiuojant sūrius turi dalyvauti paskirtasis vertinimą atliekantis priežiūros specialistas. Kad būtų užtikrintas tradicinis gamybos metodas, šis asmuo taip pat turi nuspręsti, kada turi baigtis brandinimo etapas. Taip pat reikalaujama, kad nauji vertinimą atliekantys priežiūros specialistai per metus nuo tada, kai pradeda eiti savo pareigas, dalyvautų mokymuose apie tiekimo grandinę. Taip siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos ekspertinės žinios ir kad visos tiekimo grandinės šalys dalyvautų dedant bendras pastangas.

Įtraukta nuostata, kad šiose patalpose turi būti įrengta temperatūros ir drėgmės reguliavimo sistema, taip pat turi būti termometras. Siekiant paaiškinti reikalavimus, kuriuos turi atitikti šios patalpos, taip pat nurodyta, kad lentoms plauti privaloma naudoti geriamąjį vandenį. Taip pat įtraukta nuostata, kad tirpalas sūriams įtrinti turi būti laikomas ne aukštesnėje kaip 13 °C temperatūroje ir kad jam gaminti naudojama mikrobiota turi būti be GMO. Tai pasakytina ir apie auginimo terpes, kuriose taip pat neturi būti nanomedžiagų.

Taip pat įtraukta taisyklės, pagal kurią šiose patalpose leidžiama laikyti tik sūrius „Comté“, išimtis, nurodant, kad leidžiama laikyti kokybės ženklais pažymėtus slėgtus ir kaitintus sūrius. Taip pat pridėta nuostata, kad sūrio partijos turi pereiti tris iš eilės vykstančius etapus: pradinio brandinimo (kuris prasideda sūrio gamintojo patalpose) – ne trumpiau kaip iki 21-osios dienos nuo pagaminimo, fermentavimo ir brandinimo, kiekvienam iš šių etapų nustatant konkrečią temperatūrą. Patikslinta, kad minimalūs bendrieji ir skonio reikalavimai pirmiausia taikomi sūrių galvoms arba supjaustytiems sūriams. Po pradinio sūrių klasifikavimo tarkuotam sūriui taikomas antras vertinimas – nustatyti su juo susiję minimalūs reikalavimai.

Įtraukta nuostata, kad brandinimo pabaigoje ant sūrio galvos turi būti pritvirtinama etiketė (arba sūrio galva turi būti įvyniojama), kad produktą būtų galima identifikuoti, tačiau ši etiketė ir spausdinta išorinė juostelė nėra privalomos, kai sūrio galvas vieni kitiems parduoda sertifikuoti veiklos vykdytojai arba kai jas ketinama fasuoti ar papildomai perdirbti.

Pjaustymas ir pakavimas

Įtraukta termino „pjaustymo ir pakavimo įmonė“ apibrėžtis, nurodant, kad tai yra vieta, kurioje sūris ne tik fasuojamas, bet ir pjaustomas, siekiant parduoti veiklos vykdytojams, kurie naudoja sūrį jo neperdirbdami.

Įterpta nuostata, pagal kurią pjaustymo ir fasavimo etapuose turi dalyvauti paskirtas gamybos linijos priežiūros specialistas, kad šiais etapais būtų galima užtikrinti sūrio kokybę. Taip pat reikalaujama, kad nauji gamybos linijos priežiūros specialistai per metus nuo tada, kai pradeda eiti savo pareigas, dalyvautų mokymuose apie tiekimo grandinę. Taip siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos ekspertinės žinios ir kad visos tiekimo grandinės šalys dalyvautų bendroje veikloje.

Ilgiausias laikotarpis, po kurio galima pjaustyti sūrio galvas, pratęstas nuo 15 dienų iki vieno mėnesio, nes taip užtikrinama, kad bus įmanoma išlaikyti produkto kokybę. Galiausiai, siekiant užtikrinti kokybę, įterpta nuostata dėl likučių apdorojimo sąlygų, prievolė laikyti tarkuotą sūrį „Comté“ inertinėse dujose ir draudimas į fasuotas porcijas dėti bet kokių priedų.

Bendrajame dokumente išbrauktas sakinys, kuriuo leidžiama sūrį pjaustyti ir tarkuoti ne nustatytoje geografinėje vietovėje, nes jis nėra būtinas.

☑Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Informacija, patvirtinanti ryšį su geografine aplinka

Aprašymas

Nors šio skirsnio formuluotė buvo iš dalies pakeista, ryšys su geografine vietove nepasikeitė.

Į bendrąjį dokumentą įtrauktas sūriui taikomas sausosios medžiagos ir druskos kiekis, nes šie duomenys padeda paaiškinti kai kurias sūrio savybes.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kontrolės įstaigų duomenys

Aprašymas

Atnaujinti kontrolės įstaigų kontaktiniai duomenys.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Kalbant apie privalomus duomenis, įterpta nuostata, kad jie taikomi sūrį „Comté“ pateikiant bet kokiu pavidalu. Taip pat įtraukta nuostata, kad siekiant informuoti klientus pavadinimas ir Europos Sąjungos SKVN simbolis etiketėje turi būti pateikiami tame pačiame regėjimo lauke.

Joje taip pat privaloma nurodyti sūrio laikymo temperatūrą, t. y. 4–8 °C, nes būtent tokioje temperatūroje sūrį laikosi jį rinkai tiekiantys veiklos vykdytojai.

Patikslinta, kad ant spausdintos išorinės juostelės taip pat turi būti Europos Sąjungos SKVN simbolis ir grupės logotipas. Ant sūrio galvų taip pat turi būti aiškiai nurodytas brandintojo (kuris turi būti įsikūręs toje geografinėje vietovėje) pavadinimas ir adresas ir šios juostelės turi likti ant sūrio, kol bus pateiktos vartotojui.

Patikslinta, kad fasuotose porcijose, be priekinėje pakuotės pusėje pateikto grupės pavadinimo ir logotipo, turi būti nurodytas sertifikuoto veiklos vykdytojo pavadinimas ir adresas, kaip apibrėžta Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 5 dalyje.

Dėl neprivalomų duomenų papildyta, kad neprivaloma nurodyti brandinimo laikotarpio. Tačiau jei ši informacija pateikiama, joje turi būti nurodytas mažiausias mėnesių, kuriuos sūris praleido sertifikuotame sūrių „Comté“ brandinimo rūsyje, skaičius ir nurodyta, kad sūrio amžius sutampa su data, kai paskutinis tiekimo grandinės veiklos vykdytojas jį pateikia rinkai.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Atsižvelgiant į gamybos sąlygų pokyčius, buvo atnaujinti pagrindiniai kontrolės punktai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Comté“

ES registracijos numeris: PDO-FR-0116-AM01 – 2026 2 16

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Comté“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. Žemės ūkio produkto aprašymas

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Sūris „Comté“ gaminamas tik iš žalio karvės pieno. Tai kaitintas ir slėgtas sūris, kurio paviršius sūdomas druska arba kuris sūdomas sūryme. Po ne trumpesnio kaip 120 dienų brandinimo laikotarpio parduodamo sūrio minkštimas būna nuo dramblio kaulo iki geltonos spalvos, kartais su skylutėmis, kurios gali siekti nedidelių vyšnių dydį.

Vienintelės sūriui „Comté“ gaminti leidžiamos sudedamosios dalys yra pienas, raugas, šliužo fermentas ir druska.

100 g visiškai išdžiūvusio sūrio „Comté“ būna ne mažiau kaip 45 g ir ne daugiau kaip 54 g riebalų, o sausųjų medžiagų – ne mažiau kaip 62 g. Druskos kiekis 100 g sūrio „Comté“ – ne mažiau kaip 0,6 g natrio chlorido. Pašalinus riebalus, drėgmė neviršija 54 %.

Proteolizė: brandinimas vykdomas taip, kad ant plutelės užaugtų nokinimo kultūrų sluoksnis, o proteolizės lygis, išmatuotas taikant minimalaus brandumo rodiklį (BR), būtų ne mažesnis kaip 850 mikromolių glicino vienam gramui sausosios neriebalinės medžiagos, apskaičiuojant TNBS rūgšties (2,4,6-trinitrobenzensulfonrūgšties) metodu arba taikant instrumentinį infraraudonųjų spindulių metodą.

Sūris „Comté“ parduodamas 32–45 kg svorio 55–75 cm skersmens sūrių galvomis lygiais arba šiek tiek išgaubtais 8–13 cm aukščio kraštais. Jo plutelė patrinta, kieta ir grūdėta, spalva – nuo ochros geltonos iki rudos. Storis sūrio galvos viduryje turi būti ne daugiau kaip 1,4 karto didesnis už kraštų aukštį.

Sūris „Comté“ vartotojams gali būti parduodamas supakuotas porcijomis, tarkuotas ar supjaustytas bet kokiu kitu būdu. Vartotojui jis visuomet pateikiamas žalias ir teigiamos temperatūros.

Sūrio „Comté“ skonis – įvairialypis. Nors bendros jutiminės visų sūrio galvų savybės yra tokios pat – jose juntami vaisių, pieno, skrudėsių poskoniai, – galima teigti, kad nėra absoliučiai identiškų sūrio „Comté“ galvų. Nustatytos šešios didelės sūrio „Comté“ aromatų grupės (vaisiniai, pieniniai, spraginti, augaliniai, gyvuliniai, aštrūs), apimančios daugiau kaip 90 niuansų.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Atsižvelgiant į pieninių karvių pašarams taikomus apribojimus, apie 65 % jų per metus suvartojamos sausosios medžiagos gaunama iš geografinės vietovės.

Geografinės vietovės reljefas ir klimatas yra tokie, kad joje pagaminti visus papildomus pašarus techniškai neįmanoma. Siekiant geriau prisitaikyti prie su klimatu susijusios rizikos, 5 % pieninių karvių suvartojamų pašarų gali būti gaunama už vietovės ribų.

Kadangi didžioji dalis pagrindinio pieninių karvių raciono pagaminama pačioje geografinėje vietovėje, o papildomi pašarai yra griežtai ribojami, ribotas ir šių išorės veiksnių poveikis savybėms, kurios iš esmės priklauso nuo geografinės aplinkos.

Siekiant užtikrinti glaudų geografinės vietovės ir produkto ryšį gyvulius šeriant šiai vietovei būdingais pašarais, papildomi pašarai ribojami iki 1 800 kg vienai pieninei karvei per metus ir ne mažiau kaip 95 %. pieninėms karvėms duodamo pašaro turi būti iš tos geografinės vietovės.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje vyksta pieno ir sūrių gamyba ir sūrių brandinimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Fasuojant produktą jį pjaustyti ir (arba) tarkuoti būtina toje geografinėje vietovėje pagal produkto specifikacijoje nustatytus reikalavimus.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Privalomi duomenys

Be teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų privalomų duomenų, sūrio „Comté“ etiketėje, pateikiant jį bet kokiu pavidalu, tame pačiame regėjimo lauke privaloma nurodyti:

— kilmės vietos nuorodos pavadinimą, kurio raidžių dydis ne mažesnis kaip du trečdaliai didžiausių etiketėje esančių raidžių dydžio;

— Europos Sąjungos SKVN simbolį ir, pasirinktinai, žodžius „Saugoma kilmės vietos nuoroda“.

Ant kiekvienos sūrio galvos turi būti pritvirtinta:

— rudos arba žalios spalvos spausdinta išorinė juostelė su „Comté clochettes“ (registruotas prekių ženklas) logotipu [varpeliai]. Ant šių juostelių taip pat privaloma pateikti Europos Sąjungos SKVN simbolį;

— sūrio galvos etiketė, kurioje aiškiai nurodytas brandintojo (kuris turi būti įsikūręs toje geografinėje vietovėje) pavadinimas ir adresas.

Etiketė arba spausdintos išorinės juostelės jokiu būdu negali būti nuimtos nei prieš pateikimą galutiniam vartotojui, nei jo metu.

Kiekvienos vartotojui skirtos fasuotos porcijos etiketėje turi būti nurodyta:

— pakuotės priekyje – žalios spalvos nuoroda „Comté“ ir prekių ženklo „Comté clochette“ mažų varpelių logotipas;

— veiklos vykdytojo pavadinimas ir adresas, kaip numatyta Reglamento (ES) 2024/1143 37 straipsnio 5 dalyje.

Produkto laikymo temperatūra etiketėje turi būti nurodyta taip: laikyti 4–8 °C temperatūroje.

Neprivalomi duomenys

Brandinimo laikotarpio nurodyti neprivaloma. Jei ši informacija pateikiama, turi būti nurodytas mažiausias mėnesių, kuriuos sūris praleido sertifikuotame sūrių „Comté“ brandinimo rūsyje, skaičius.

Taigi sūrio amžius sutampa su data, kai paskutinis tiekimo grandinės veiklos vykdytojas jį pateikia rinkai. Šios informacijos negalima formuluoti kitaip ar keisti. Užrašą „brandinta“ gali naudoti tik SKVN „Comté“ geografinėje vietovėje įsikūrę sertifikuoti brandintojai.

Draudžiama informacija

SKVN žymimų produktų etiketėse, reklamoje, sąskaitose faktūrose arba prekybos dokumentuose, išskyrus konkrečius prekių ženklus, draudžiama šalia minėtosios nuorodos vartoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius ar įtraukti kitus įrašus.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pieno gamybos, sūrio gamybos ir brandinimo, pjaustymo ir tarkavimo etapai (tik jei fasuojama) turi vykti 1997 m. gruodžio 11 d. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje patvirtintoje

geografinėje vietovėje. Dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtino šią produkto specifikaciją, ta vietovė apėmė šių komunų, apibrėžtų 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

Eno departamentas (155 komunų)

Visas departamentas, išskyrus:

— visas komunas šiuose kantonuose: Attignat, Bourg-en-Bresse (visa teritorija), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas;

— šias komunas Amberje an Biužė kantone: Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— šias komunas Sezerja kantone: 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;

— šias komunas Žekso kantone: Sauverny, Versonnex;

— šias komunas Lanjė kantone: Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— šią komuną Hotvilio Plynaukštės kantone: Artémix;

— šias komunas Pon d'Eno kantone: Priay, Varambon;

— šias komunas Sent Etjen diu Bua kantone: Beaupont, Cormoz, Marboz;

— šias komunas Tuari kantone: Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Du departamentas (465 komunos)

Visas departamentas, išskyrus:

— visas komunas šiuose kantonuose: Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard;

— šias komunas Bom le Damo kantone: 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;

— šias komunas Bavanso kantone: 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;

— šias komunas Mešo kantone: Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— šias komunas Valantinjė kantone: Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Jura departamentas (483 komunos)

Visas departamentas, išskyrus šias komunas: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Sonos ir Luaros departamentas (13 komunų)

Visa šių komunų teritorija:

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

Aukštutinės Savojos departamentas (1 komuna)

Iš dalies įtrauktos komunos:

Šalonžas (tik žemės sklypai nr. 1538 (buvęs nr. 562) ir 563 (iš dalies), A skyrius (6 lapas)).

Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto svetainėje.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Geografinė vietovė apima Jura kalnų lanką, klintines plokštikalnes ir jų tąsą – nedidelę greta esančios lygumos dalį.

Šios vietovės sklypai išsiskiria dirvos skurdumu, dideliu reljefiškumu ir podirvio kalkėtumu bei molingumu.

Visai geografinei vietovei būdingas ir žemyninis, ir šiaurinis klimatas, pasižymintis labai skirtinga vasaros ir žiemos temperatūra bei lietingumu: lyja ištisus metus, tačiau daugiausia vasarą. Vietovei taip pat būdinga žema vidutinė metinė temperatūra ir dažnos šalnos.

Vyrauja kalnų ir pakalnių gamtinės sąlygos. Lietingumas didelis jau mažame aukštyje, o ties masyvo viduriu – dar didesnis. Sezoniniam kritulių pasiskirstymui iš esmės būdinga tai, kad sausojo metų laiko nėra.

Vietovę sudaro miškai, iš kurių pusė – paprastosios eglės, ir ganyklos. Vietovei būdingos geografinės klimato sąlygos (didelis lietingumas, sausrų nebuvimas vasarą ir pan.) yra labai palankios kokybiškai ganyklų žolei augti. Šios sąlygos tinka ir natūralioms pievoms, kuriose vyrauja itin didelė augalų įvairovė (pvz., daug dviskilčių augalų) ir specifinė, daugiausia klintinė augmenija.

Tačiau dėl besitęsiančios klimato kaitos ši informacija gali keistis ir sausrų tikimybės nebegalima atmesti, nes jos gali kilti bet kuriuo metų laiku.

Šioje ganyti palankioje teritorijoje pieninės karvės ganomos tol, kol leidžia oro sąlygos, išlaiko žemė ir yra žolės. Augintojai pasirinko prie vietos gamtinių sąlygų prisitaikiusią veislę „Montbéliarde“. Šiai veislei priklauso beveik visos geografinėje vietovėje auginamų pieninių karvių bandos. Pievos ir toliau naudojamos ekstensyviai (ribojamas karvių tankis, azoto, koncentratų naudojimas ir kt.). Be to, geografinėje vietovėje gyvuoja savita sūrių gaminimo tradicija. Ši tradicija, pagrįsta kolektyviniu pieno surinkimu didelių sūrių gamybai, lėmė didelį sūrininkų tarpusavio solidarumą ir bendro gyvenimo taisykles.

Jau XIII a. šio regiono augintojai jungėsi, kad kasdien surinktų skirtingų bandų karvių pieną ir iš jo galėtų gaminti didelius sūrius. Dar ir dabar pieno gamintojai daugiausia dirba kooperatyvuose ir pristato pieną į vietos sūrių gamybos kooperatyvus, vadinamus „fruitière“.

Šio sūrio gamybos tradicijos – gyvulių auginimas pagal savitas taisykles prižiūrimose ganyklose, nušienautos žolės džiovinimas, kruopštus laiko, kada smulkinti, maišyti ir kaitinti varškę, kada pašalinti išrūgas, slėgti, sūdyti sūrį ir kada atlikti pradinį bei pagrindinį brandinimą, parinkimas – išliko iki mūsų dienų.

„Comté“ – didelis nuo 55 iki 75 cm skersmens slėgtas ir kaitintas žalio karvės pieno sūris. Jis brandinamas ilgą laiką, todėl ilgai negenda. 100 g sūrio turi būti ne mažiau kaip 62 g sausosios medžiagos, o pašalinus riebalus drėgmė neturi viršyti 54 %.

Druskos kiekis 100 g sūrio „Comté“ – ne mažiau kaip 0,6 g natrio chlorido.

Sūrio „Comté“ skonis – įvairialypis. Nors bendros jutiminės visų sūrių galvų savybės yra tokios pat, galima teigti, kad nėra absoliučiai identiškų sūrio „Comté“ galvų. Nustatytos šešios didelės grupės sūrio „Comté“ aromatų (vaisiniai, pieniniai, spraginti, augaliniai, gyvuliniai, aštrūs), apimančios daugiau kaip 90 niuansų.

Būtent šioje nelengvų sąlygų gamtinėje aplinkoje, kurią sudaro miškai, ganyklos ir kurioje nebuvo įmanoma kurti kitų išteklių, įsigalėjo didelių kietųjų sūrių gamyba. Šioje teritorijoje gyvenusiems žmonėms ilgai negendančių sūrių slėgimas buvo vienintelis būdas iš gausiai vasarą primelžiamo pieno gaminti atsargai maisto produktą, kuris padeda ištverti ilgas žiemas. Todėl šio krašto augintojai pasirinko prie vietos gamtinių sąlygų ir sūrio gamybos ypatumų itin gerai prisitaikiusią karvių veislę. Pienas būdavo vežamas į sūrių gamybos kooperatyvus, ten iš jo gaminami dideli ilgai negendantys sūriai ir taip už geografinės vietovės ribų panaudojami šios gamtinės aplinkos privalumai. Sprendimą gaminti kaitintą sūrį paskatino priimti tai, kad aplink buvo daug malkinės medienos.

Atskleisti pievų ypatybes sūrių skonyje padeda visuose jų gamybos etapuose taikomos specifinės žinios.

Tobulinti sūrių aromatus padeda visų pirma labai palanki itin didelė geografinės vietovės augalų įvairovė. Ši įvairovė nemažėja todėl, kad pievas augintojai naudoja ekstensyviai. Beje, šį glaudų augalų įvairovės ir didelio aromatingumo ryšį įrodo ir du 1994 m. atlikti moksliniai tyrimai. Gamyboje apribojant riebalų kiekį, išvengiama dėl lipolizės galinčio atsirasti pašalinio skonio ir sustiprinamas specifinis sūrio „Comté“ aromatas. Nustatant minimalų sausosios medžiagos kiekį ir maksimalią drėgmę apribojamas vandens perteklius sūryje ir padedama atsiskleisti aromatams. Atsiskleisti aromatams padeda ir nustatytas minimalus druskos kiekis.

Reikalavimu neuždengti kubilų užtikrinama, kad sūrininkai neprarastų įgūdžių, pavyzdžiui, žinotų, kada smulkinti varškę ar pašalinti išrūgas. O brandintojai pasitelkia savo patirtį, kad kiekvienai partijai tinkamai pritaikytų brandinimo sąlygas. Sūrio „Comté“ aromatai, kurių formavimąsi skatina gamtiniai veiksniai – žolė ir mikrobinė ekosistema, visiškai atsiskleidžia tik po ilgo sūrių brandinimo, kuriam itin tinka iš paprastųjų eglių medienos padarytos lentos. Sūrių „Comté“ gamyba leidžia išlaikyti tradicinę žemės ūkio veiklą ir iš esmės prisideda prie vietinės ekonomikos pusiausvyros.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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