C/2026/2773

13.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2773)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Comté"

ES atsauces numurs: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Comté"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Organizācija

Lauksaimniecības, agropārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN "Comté" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikts tiek standarta grozījums.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Atbildīgais departaments dalībvalstī

Apraksts

Atjaunināta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pieprasījuma iesniedzēju grupa

Apraksts

Atjaunināta pieprasījuma iesniedzēju grupas kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta veids

Apraksts

Produkta specifikācijā ir svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš tika noteikts pēc tā grupas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta apraksts

Apraksts

Ir veikts papildinājums, ar kuru prasība, ka sieram ir jābūt ar atverēm, tiek aizstāta ar formulējumu, ka tas "var būt" ar atverēm, lai labāk atspoguļotu produkta pašreizējo situāciju tirgū.

Ir iekļauts arī saraksts, kurā uzskaitītas vienīgās atļautās sastāvdaļas (piens, ieraugs, himozīns un sāls), jo tas ir būtisks produkta identitātes elements.

Daži noteikumi, kas iepriekš bija iekļauti sadaļā "Ražošanas metode", ir pārcelti uz šo sadaļu, kas tiem ir piemērotāka, proti, prasība par mizu, kas klāta ar glemi, un minimālās gatavības indeksu. Ņemot vērā to, ka šā indeksa novērtēšanas metodika ir mainījusies, mērķvērtības ir atjauninātas, neveicot tajās būtiskas izmaiņas: minimālās gatavības indekss (MGI) nedrīkst būt mazāks par 850 mikromoliem glicīna uz gramu beztauku sausnas, un to aprēķina, izmantojot vai nu TNBS skābes metodi (2,4,6-trinitrobenzolsulfoskābe), vai infrasarkanā starojuma instrumentālo metodi.

Mizas krāsa ir mainīta no "zeltaini dzeltenas" uz "okerdzeltenu", kas vairāk atbilst produkta faktiskajam izskatam.

Visbeidzot, ir precizēts, ka ir atļauti visi porciju veidi – arī tie, kas līdz šim bijuši atļauti, ar nosacījumu, ka siers tiek glabāts neapstrādātā veidā un temperatūrā virs 0 °C.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apraksts

Ir pievienots ģeogrāfiskā apgabala apstiprināšanas datums, kā arī ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību saraksts, kas atjaunināts saskaņā ar 2024. gada Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatoru (nemainot pašu ģeogrāfisko apgabalu). Visbeidzot, ir precizēts, ka ģeogrāfiskā apgabala kartes ir pieejamas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Ir iekļauts noteikums, kurā precizēts, kāda informācija ir jāiekļauj dažādajos obligātajos ziņojumos.

Ir atjauninātas ziņošanas prasības piena ražotājiem:

— konkrētāk, ir svītrota prasība ziņot par fermentētas barības izmantošanu, jo tās izmantošana ir aizliegta visā saimniecībā;

— ir pievienota prasība ziņot par saražotā piena daudzumu un prasība ziņot par zaļbarības izbarošanas praksi.

Ir pievienota prasība ziņot par darbības pārtraukšanu siera ražošanas, nogatavināšanas vai fasēšanas ražotnēs.

Ir noteiktas ziņošanas prasības siera ražotnēm attiecībā uz:

— pienu, kas pieņemts tehnisku bojājumu gadījumā vai avārijas situācijās;

— pieņemtā piena daudzumu, saražotā siera daudzumu (rituļu svars un skaits);

— baltā (nenogatavinātā) siera svēršanas reģistriem.

Ir noteikta ziņošanas prasība nogatavināšanas ražotnēm attiecībā uz saražotā siera daudzumu (svaru un siera rituļu skaitu) un fasēšanas ražotnēm attiecībā uz safasētā siera svaru.

Izsekojamības un uzskaites prasības piena ražotājiem un siera ražošanas, nogatavināšanas un fasēšanas ražotnēm ir saskaņotas arī ar sadaļā par ražošanas metodi pievienotajiem noteikumiem.

Pievienota arī informācija par to, kā siers identificējams, kā arī par kazeīna plāksnītes novietojumu siera gatavošanas posmā. Ir precizēts, ka posmā, kad siera rituļus laiž tirgū, siers tiek identificēts arī ar siera rituļa ārpusē piestiprinātu apdrukātu lenti. Fasēšanas posmā to identificē ar īpašu nosaukuma logotipu (sīkāku informāciju sk. produkta specifikācijas iedaļā "Marķējums").

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ražošanas metodes apraksts

Apraksts

Piena ražošana

Saimniecība

Ir iekļauts noteikums, ka piena ražotājiem visu gadu katru dienu ir jāievēro specifikācija, lai nodrošinātu slaucamo govju barības nepārtrauktu un konsekventu pārvaldību arī piegāžu pārtraukuma gadījumā.

Ir pievienoti noteikumi, ka jauniem piena ražotājiem pirms pievienošanās piegādes ķēdei ir jāiziet ievadapmācība. Ir pievienota arī prasība sertificētām siera ražotnēm organizēt ikgadēju sanāksmi šiem piena ražotājiem. Vismaz vienam uzņēmējam no katras saimniecības ir jāpiedalās arī ikgadējā informatīvajā sanāksmē, ko organizē siera ražotne vai grupa.

Šo noteikumu mērķis ir, no vienas puses, informēt jaunos piena ražotājus par produkta specifikācijā noteiktajām prasībām un paraugpraksi un, no otras puses, nodrošināt, ka tiek saglabāta lietpratība un ka visi piegādes ķēdes dalībnieki ir iesaistīti kopīgajos centienos.

Ir iekļauts noteikums, ka kopējais saimniecībā saražotā piena daudzums nedrīkst pārsniegt 1,2 miljonus litru gadā, lai nodrošinātu saskaņotību ar ganību un dzīvnieku uzraudzības praksi un saglabātu saikni starp piena ražošanas līmeni un dabiskās vides īpašībām. Uzņēmējiem, kuriem tas nepieciešams, atbilstības nodrošināšanai ir paredzēts pārejas periods līdz 2031./2032. tirdzniecības gadam. Slaucamo govju skaits nedrīkst pārsniegt 50 uz vienu gada darba vienību (GDV), turklāt GDV skaits ir jāaprēķina atbilstoši attiecīgā darba veidam (atalgotā darba GDV skaits ir ierobežots līdz 1,2 GDV) un pilnslodzes ekvivalenta vienību īpatsvaram, lai sasniegtu šos pašus minētos mērķus.

Termini "piena govs" un "piena gads" ir definēti specifikācijas nozīmē, lai precizētu šos jēdzienus pārbaužu kontekstā.

Šķirnes un lopkopības prakses

Ir iekļauts noteikums, ka slaucamajām govīm, ko ieved saimniecībā, un jaunajām telēm, kas dzimušas saimniecībā vai ievestas saimniecībā, ir jāatbilst prasībai par attiecīgo šķirnes kodu, un liellopu šķirnes sertifikācija ir obligāta, lai nodrošinātu pilnīgu atbilstību prasībai izmantot tikai Francijas *Montbéliarde* un *Simmental* šķirnes (un to krustojumus), jo tās ir pielāgojušās apgabala apstākļiem un "Comté" tradicionāli ir ražots no to piena.

Ir iekļauts noteikums, ka no 2031./2032. tirdzniecības gada katrā saimniecībā uz katriem 100 000 litru piena gadā ir jābūt vismaz vienai telei katrā vecuma grupā, kas ir dzimusi un audzēta uz vietas. Mērķis ir nodrošināt labu dzīvnieku veselību (kas veicina izmantotā piena kvalitāti) un labturību, ierobežojot pārvadāšanas laiku un nodrošinot stabilus turēšanas apstākļus, vienlaikus saglabājot lietpratību.

Ir iekļauts noteikums, ka visas grūsnas slaucamās govis vai teles, kas ganāmpulkā ievestas mazāk nekā vienu mēnesi pirms paredzamā atnešanās datuma, mēnesī pirms ierašanās nedrīkst būt barotas ar fermentētu barību vai ĢMO. Mērķis ir nodrošināt, ka to uzturs atbilst produkta specifikācijā noteiktajām prasībām, pirms tās sāk dot pienu.

Ir iekļauts noteikums, ka slaucamās govis nedrīkst tikt turētas citās saimniecībās, lai nodrošinātu, ka tās visu gadu tiek turētas un barotas saskaņā ar produkta specifikāciju. Ir precizēts, ka tad, ja teles tiek turētas citās saimniecībās, to uzturs attiecīgajās saimniecībās nedrīkst ietvert fermentētu barību vai ĢMO. Tas vajadzīgs, lai nodrošinātu, ka to uzturs noteiktu laiku pirms tam, kad tās sāk dot pienu, atbilst šīm divām produkta specifikācijas prasībām.

Ir arī noteikts, ka ganāmpulka vidējais gada izslaukums nedrīkst pārsniegt 8 500 litrus piena uz vienu slaucamo govi gadā. Šīs prasības mērķis ir ierobežot izslaukumu uz vienu dzīvnieku, jo tas mazina atkarību no barības, kas iegūta ārpus ģeogrāfiskā apgabala, tādējādi nodrošinot saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un līdz ar to – produkta kvalitāti. Tā arī ir vērsta uz dzīvnieku labturības nodrošināšanu, kas ir būtiska patērētāju prasība, ņemot vērā, ka pārmērīga produktivitāte kaitē dzīvnieku veselībai. Noteiktais ierobežojums ir ievērojami augstāks nekā vidējais rādītājs, kas reģistrēts saimniecībās ar ACVN "Comté" apzīmētā produkta piegādes ķēdē, jo mērķis ir novērst novirzes no ierastās prakses.

Zālāju un citu lopbarības platību apsaimniekošana

Faktiski izmantotā ganību platība ir palielināta no 1 hektāra līdz 1,3 hektāriem uz vienu slaucamo govi, lai garantētu pietiekamus resursus kvantitātes un kvalitātes ziņā (izmantojot ekstensīvāku lauksaimniecību) un palielinātu noturību pret klimata riskiem. Ir arī precizēts, ka maksimālo dzīvnieku blīvumu konkrētā saimniecībā (kura vērtība paliek nemainīga) aprēķina, pamatojoties uz kopējo liellopu vienību skaitu saimniecībā.

Ir iekļauts noteikums, ka saimniecībā uz vienu slaucamo govi ir jābūt vismaz 50 āriem faktiskās vai potenciālās lopbarības platības 1,5 km rādiusā no slaukšanas iekārtām, lai nodrošinātu slaucamajām govīm vieglu piekļuvi ganībām un ierobežotu atkarību no mehanizācijas un fosilā kurināmā.

Ir pievienotas individuālā piena produktivitātes atsauces rādītāja aprēķināšanas metodes uz saimniecības platību, lai ņemtu vērā dažādus iepriekš neprecizētus apstākļus (jaunas saimniecības, zemes platību pārņemšana vai samazinājums, administratīvā pārkārtošana).

Ir pievienota ilggadīgo zālāju definīcija (dabiski zālāji vai zeme, kas nav aparta vairāk nekā piecus gadus) un ir precizēts, ka tiem ir jāveido vismaz 50 % no saimniecības lopbarības platības, lai nodrošinātu lielākās daļas ilgtermiņa zālāju saglabāšanu ganāmpulka barošanai.

Ir pievienots noteikums, ka vairāk nekā piecus gadus vecu un bojātu zālāju pārsēšana bez augsnes apstrādes neietekmē to kā ilggadīgo zālāju statusu, jo šī metode ļauj palielināt esošās floras daudzveidību bez negatīvas ietekmes.

Ir pievienota daudzsugu pagaidu zālāju definīcija, proti, zeme, kurā uz laiku, kas nepārsniedz piecus gadus, ir iesētas pļavu sugas (vismaz piecas savstarpēji papildinošas daudzgadīgas pļavu sugas, citastarp trīs graudzāles un divi tauriņzieži). Ar to tiek aizstāta iepriekšējā definīcija (trīs sugu veidi), un tas ļauj šādu zālāju nošķirt no citiem zālājiem un lopbarības kultūrām. Ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo "Comté", reljefs un klimats ir tāds, ka minēto zālāju galvenokārt veido zālāji, kuru floras daudzveidība veicina saikni starp produktu un tā ģeogrāfisko vidi. Citu zālāju (ar mazāk nekā piecām sugām) vai salīdzinoši ražīgu lopbarības kultūru maksimālais īpatsvars ir palielināts no 15 % līdz 20 %, lai stiprinātu saimniecību autonomiju, citastarp klimata risku gadījumā.

Ir iekļauts noteikums, ka starpkultūrās izmantotajiem augiem ir jābūt tādiem, kas ir piemēroti noganīšanai. Šādu starpkultūru mērķis ir nodrošināt augsnes segumu vasaras periodā pēc graudaugu ražas novākšanas līdz tam, kad tiek iesēts zālājs vai nākamā graudaugu kultūra. Augsnes segums ierobežo eroziju, nodrošina barības vielu absorbciju un kalpo par zaļmēslojumu. Nodrošinot, ka starpkultūras ir piemērotas noganīšanai, tās var izmantot kā barību klimatisko risku gadījumā, tādējādi uzlabojot saimniecības noturību.

Attiecībā uz aizliegtiem graudaugiem termins "transgēns" ir aizstāts ar akronīmu "ĢMO".

Lopbarības platību vai potenciālo lopbarības platību mēslošana un vides saglabāšana

Ir iekļauts noteikums, ka katrā saimniecībā ir jābūt izstrādātam aktuālam mēslošanas plānam, lai lauksaimniekam būtu pieejama detalizēta informācija par attiecīgo zemes gabalu ietekmējamību.

Ir precizēts lopbarības platībās vai potenciālajās lopbarības platībās izkliedēšanai atļauto kūtsmēslu saraksts, nosakot, ka drīkst izmantot tikai kūtsmēslus, kas iegūti apstiprinātās saimniecībās vai citās saimniecībās ģeogrāfiskajā apgabalā, ja tie ir kompostēti (izņemot šķidrmēslus). Lai nodrošinātu atbilstību produkta specifikācijā noteiktajiem dzīvnieku barības ražošanas nosacījumiem, ir iekļauts noteikums, saskaņā ar kuru ir aizliegts izkliedēt tādu dzīvnieku kūtsmēslus, kas baroti ar fermentētu barību. Tā paša iemesla dēļ ir noteikts, ka no 2031. gada 1. janvāra mēslošanas darbībās drīkst izmantot tikai tādu dzīvnieku kūtsmēslus, kas nav baroti ar ĢMO. Šis datums dod attiecīgajiem ražotājiem laiku pielāgot savas barošanas sistēmas šim jaunajam ierobežojumam.

Ir iekļauts noteikums, ka metanizācijas iekārtu digestātus ir atļauts izmantot ar nosacījumu, ka šīs iekārtas atrodas saimniecībās, kurām ir atļauts iegūt pienu produktu ar ACVN ražošanai, vai ka tās kopīgi pieder šāda veida saimniecībām, vai ka tās atrodas cūku saimniecībās, kurās neizmanto ĢMO un kuras atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā un izmanto sūkalas no iekārtām, kurās ražo sieru ar ACVN.

Metanizācijas iekārtās izmantotajām izejvielām ir jābūt iegūtām ģeogrāfiskajā apgabalā un ir jāietver tikai:

— kūtsmēsli no dzīvniekiem, kuri nav baroti ar fermentētu barību, un šo kūtsmēslu īpatsvaram ir jābūt vismaz 60 % no kopējās izejvielu masas (no 2031. gada 1. janvāra – bez ĢMO);

— piena pārstrādes notekūdeņi, sūkalas, piens, tauki un attīrīšanas iekārtu dūņas, kas atbilst iepriekš minētajiem nosacījumiem;

— ēdināšanas atkritumi, ar nosacījumu, ka tie pirms izmantošanas tiek sistemātiski higiēniski apstrādāti; pretējā gadījumā ir atļauti tikai augu izcelsmes atkritumi;

— nefermentēti augi: zaļie atkritumi, kultūraugu atkritumi, netīra lopbarība, starpkultūras enerģijas ražošanai.

Visi šie noteikumi par digestātiem no metanizācijas iekārtām ļauj nodrošināt, ka materiālu plūsmas saimniecībā un ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas ķēdē ir konsekventas un ka šādi digestāti neizraisīs piesārņojumu attiecīgajos zemes gabalos.

Ir iekļauts noteikums, ka no 2031. gada 1. janvāra ir atļautas tikai attīrīšanas iekārtu dūņas no iekārtām, kurās attīra vienīgi ar ACVN apzīmētu produktu pārstrādes uzņēmumu efluentus un izejvielas. Citastarp mērķis ir novērst piesārņojumu ar cilvēku patogēniem un ķīmiskiem piesārņotājiem, vienlaikus nodrošinot materiālu aprites cikla noslēgšanu saskaņā ar aprites ekonomikas principu.

Ir paredzēts, ka citi atļautie mēslošanas līdzekļi papildus saimniecībā saražotajiem zaļajiem atkritumiem ir komerciāli mēslošanas līdzekļi, kalcija un magnija augsnes ielabotāji un koksnes kurināmā katlu pelni no ģeogrāfiskā apgabala, ar nosacījumu, ka to agronomiskā vērtība un smago metālu saturs tiek reģistrēts un kontrolēts reizi gadā. Šā papildinājuma mērķis ir formalizēt pašreizējo praksi.

Zālāju mēslošanai paredzētā sintētiskā slāpekļa mēslojuma daudzums ir samazināts no 50 uz 40 vienībām uz hektāru gadā, un kopējais slāpekļa mēslojuma daudzums ir samazināts no 120 uz 100 vienībām uz hektāru gadā katrā zemes gabalā, izņemot laukus, kuros izmanto tikai cietos efluentus (kompostu vai kūtsmēslus) un kuros drīkst izmantot līdz 120 slāpekļa vienībām uz hektāru gadā. Šā noteikuma mērķis ir ierobežot slāpekļa izskalošanās vai izgarošanas risku un ūdensobjektu piesārņojumu Juras kalnu masīva karsta zonās, kas ir īpaši nestabilas.

Precizēts, ka tad, ja efluentus apstrādā, izmantojot fāzu separatoru, šķidro frakciju uzskata par šķidrajiem efluentiem, bet cieto frakciju – par kūtsmēsliem vai kompostu.

Ir noteikts, ka maksimālais izkliedēšanas reižu skaits attiecas uz organiskajiem kūtsmēsliem, lai novērstu neskaidrības pārbaužu laikā

Visbeidzot, katrs efluents ir jāanalizē reizi trijos gados, pamatojoties uz agronomiskajām vērtībām, lai nodrošinātu konsekventas lietošanas devas.

Ir iekļauts noteikums, ka mēslošanas līdzekļus, kas bagāti ar viegli pieejamu slāpekli (sintētiskie mēslošanas līdzekļi, šķidrie efluenti, mājputnu mēslu komposts), nedrīkst izkliedēt, kamēr temperatūru virs 0 °C summa kopš 1. janvāra attiecīgajā apgabalā nav sasniegusi 200 °C, jo datumu, kurā šī kumulatīvā temperatūra ir sasniegta, agronomijā atzīst par veģetācijas perioda sākuma datumu. Pirms minētā datuma mēslošanas līdzekļi neuzsūcas veģetācijā un ir šķīstoši, tādējādi radot augstu vides piesārņojuma risku.

Ir noteikts, ka šķidrmēslus nedrīkst izkliedēt uz sniega un sasalušas augsnes, lai neradītu piesārņojumu, kas varētu kaitēt karsta ekosistēmai ģeogrāfiskajā apgabalā.

Laiks starp organiskā mēslojuma izkliedi un lopbarības platības apstrādi ir izteikts dienās (30 dienas, nevis viens mēnesis attiecībā uz organiskajiem kūtsmēsliem, 21 diena, nevis trīs nedēļas attiecībā uz sintētiskajiem minerālmēsliem), lai pārbaužu laikā šis noteikums būtu vieglāk saprotams. Ir arī pievienots noteikums, ka pēc tam, kad lauku ir šķērsojuši mājputni, ir jāievēro 30 dienu nogaidīšanas periods. Mērķis ir izvairīties no kontaminācijas.

Attiecībā uz noteikumu, saskaņā ar kuru mēneša laikā pirms ražas novākšanas jebkāda apstrāde ir aizliegta, ir precizēts, ka šis aizliegums attiecas uz potenciālajām lopbarības platībām, kā arī uz faktiskajām lopbarības platībām.

Ir pievienota norāde, ka ir aizliegta zālāja ķīmiska iznīcināšana ar neselektīvu herbicīdu, lai aizsargātu vidi un veselību, bet nezāļu apkarošanas nolūkā ir atļauta lokāla apstrāde ar selektīviem herbicīdiem.

Slaucamo govju ganāmpulka barība

Lai precizētu izmantotos terminus, "pamatuzturs" ir definēts kā visu veidu lopbarība, un "kopējais uzturs" ir definēts kā pamatuzturs un visa papildbarība. Ir pievienota norāde, ka procentuālais īpatsvars attiecas uz sausnu.

Ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtās lopbarības procentuālais īpatsvars ir palielināts no 70 % līdz 80 %, un ir iekļauts noteikums, ka 70 % šādas lopbarības ir jābūt iegūtiem saimniecībā. Prasība, ka 80 % lopbarības ir jāiegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, formalizē ražotāju izmantoto praksi, un prasība, ka 70 % lopbarības ir jāiegūst saimniecībā, palīdz nodrošināt to daudznozaru saimniecību darbības nepārtrauktību, kuru ražotājiem ir tradicionālās zināšanas, kas saistītas ar lopkopību un lopbarības ražošanu.

Ņemot vērā iespējamos klimatiskos riskus, slaucamo govju uzturā no apgabala iegūtās lopbarības procentuālais īpatsvars ir samazināts no 100 % uz 95 %.

Ir pievienota norāde, ka ganību sezonā cietstāvošās govis atstāj ganībās vismaz 15 dienas, lai nodrošinātu nepārtrauktu barošanu ar zāles barību.

Ir pievienots noteikums, ka, izmantojot trešās personas žāvēšanas pakalpojumu, katra saimniecība saņem atpakaļ savu lopbarību, kuras daudzums nepārsniedz 15 % no saimniecībā saražotās lopbarības, lai saimniecībā saglabātu lopbarības ražošanas lietpratību.

Attiecībā uz zaļbarības izmantošanu ir pievienota norāde, ka šāda prakse nav atļauta pirms 1. jūnija un ka to nedrīkst veikt ilgāk par 75 dienām gadā. Grupa uzskata, ka zaļbarības izmantošana, ja to īsteno pārmērīgi, var ierobežot ganīšanu. Turklāt nopļautas zāles un zaļbarības kukurūzas izbarošana tajā pašā dienā nav atļauta. Zaļbarības kukurūza ir jāražo tikai saimniecībā, lai nodrošinātu, ka šīs kultūras audzēšana – vēsturiski reti sastopama prakse šajā ģeogrāfiskajā apgabalā – arī turpmāk būtu ierobežota prakse.

Attiecībā uz lopbarības bietēm ir pievienots noteikums, ka tās ir jāiegūst ģeogrāfiskajā apgabalā un tās drīkst izbarot tikai ziemas periodā, nepārsniedzot 3 kg sausnas uz vienu govi dienā attiecīgajā periodā. Lai gan grupa atzīst, ka lopbarības bietes, tāpat kā zaļbarības kukurūza, praksē ir plaši sastopamas, nespecifiskas un ierobežotā apjomā izmantotas kultūras, tā uzskata, ka ar tām nedrīkst aizstāt sauso lopbarību.

Attiecībā uz aizliegto lopbarību ir precizēts, ka aizliegumi attiecas uz visiem dzīvniekiem saimniecībā. To augu saraksts, kuriem ir negatīva ietekme uz garšu, ir paplašināts, iekļaujot jaunus komerciālus priekšlikumus; ir pievienoti redīsi (iekļauti vienā grupā ar citiem *Brassica* dzimtas augiem), endīvijas, sarkanās bietes un cukurbietes, kā arī kartupeļi.

Aizliegtās papildbarības saraksts ir paplašināts, iekļaujot jaunus komerciālus priekšlikumus: ir pievienoti tīri cukuri, aktīvi vai neaktīvi raugi, monopropilēnglikols un melase. Grupa vēlas izvairīties no mākslīgās barības iekļaušanas dzīvnieku uzturā, jo tas būtu pretrunā tradicionālajai praksei un kaitētu piena kvalitātei. Ir arī precizēts, ka šie aizliegumi visu gadu attiecas uz visiem liellopiem saimniecībā.

Ir atjaunināts arī izejvielu un citu sastāvdaļu saraksts, piena kvalitātes saglabāšanas nolūkā priekšroku dodot augstākās kvalitātes izejvielām. Ir pievienotas šādas izejvielas: mieži (no cietes ražošanas, alus brūvēšanas vai destilācijas), kukurūza (no alus brūvēšanas vai destilācijas), speltas kvieši (no alus brūvēšanas vai destilācijas), sorgo, prosa, griķu sēnalas, valrieksti, idras, kaņepes un ķirbju sēklas, dehidrēta zāle no vietējām pļavām, dehidrēti veseli pākšaugi un māli. Minerālvielas, kas ir neproteīna slāpekļa avoti, nav atļautas. Ir svītrotas zemas kvalitātes izejvielas (palmu, kopras un saflora eļļa). Ir arī atjaunināts piena aizstājēju sastāvā atļauto sastāvdaļu saraksts. Ir pievienota norāde, ka šī papildbarība ir jāuzglabā tīrā, sausā un vēdināmā vietā.

Ir precizēts, ka dzīvnieku barībā ir atļauti tikai augi un papildbarība, kas iegūta no produktiem, uz kuriem neattiecas marķēšanas prasība, kas noteikta tiesību aktos par ģenētiski modificētiem organismiem (ĢMO), aizstājot iepriekšējā produkta specifikācijas redakcijā lietoto terminu "transgēns". Ir aizliegtas arī ĢMO izejvielas un sastāvdaļas neatkarīgi no tā, vai tās ir iegūtas vai ražotas no ĢMO.

Slaukšana, piena kvalitāte un dzīvnieku labturība

Ir pievienota norāde, ka saimniecībā esošajam aprīkojumam un slaukšanas zonai ir jābūt tādai, kas ir paredzēta tikai šīs saimniecības ganāmpulkam, lai varētu garantēt piena izcelsmi.

Skaidrības labad ir grozīts noteikums par slaukšanas robotiem: saimniecībā nedrīkst būt robotizētas slaukšanas iekārtas (nevis ir aizliegta to izmantošana).

Noteikums, ar kuru bija aizliegta pašapkalpošanās slaukšana, ir svītrots, jo tas vairs nav nepieciešams. Ir arī svītrots aizliegums izbarot lopbarību slaukšanas laikā, jo tagad tiek uzskatīts, ka lopbarība ir iespējami noderīgs floras sēklu avots.

Prasība, ka pupi pirms slaukšanas ir jānotīra, ir svītrota un aizstāta ar pienākumu sasniegt rezultātu: pupu glāzēm ir jābūt tīrām un sausām. Ir arī precizēts, ka pupi ir jānotīra un pupu glāzes ir jāpiestiprina ar rokām. Šo noteikumu mērķis ir saglabāt piena bakteriālo floru; vērīga cilvēku klātbūtne šajā īpaši svarīgajā posmā ir būtiska arī dzīvnieku veselības un labturības apsvērumu dēļ.

Noteikums par slaukšanas aprīkojumu ir izteikts citā redakcijā, lai precizētu, ka tas attiecas ne tikai uz piena uzglabāšanu, bet arī uz transportēšanas posmu.

Slaukšanas aparātu gumiju nomaiņas biežums ir grozīts, lai ņemtu vērā dažādu materiālu atšķirīgo darbmūžu. Ir precizēts, ka slaukšanas iekārtu pareizas darbības pārbaude attiecas gan uz stacionārajām, gan mobilajām iekārtām, ka tā ir jāveic katru gadu (nevis reizi divos gados) un ka ieteiktie remontdarbi ir jāveic nākamā mēneša laikā, lai garantētu sistēmas pienācīgu darbību.

Spēkā esošajā produkta specifikācijā ietvertais noteikums par to, ka dezinfekcijas līdzekļu izmantošana nepieciešamības gadījumā ir atļauta, ir papildināts ar skaidrojumu par to, kā šādi gadījumi tiek definēti.

Ir iekļauts noteikums, ka, lai nodrošinātu dzīvnieku labturību, slaucamās govis, kuras tur piesietas turēšanas kūtīs, ir jāatbrīvo vismaz divas reizes nedēļā, ja apstākļi to ļauj.

Priekšnosacījumi piena pārstrādei, ražojot “Comté”

Attiecībā uz saimniecībām ir pievienotas šādas prasības: slaucamajām govīm nedrīkst būt izbarota raudzēta barība vai ĢMO; slaukšanai ir jābūt veiktai bez dezinfekcijas līdzekļa vismaz vienu gadu; vienam saimniecības loceklim ir jāspēj pierādīt vismaz viena mēneša pieredzi slaukšanā, un produkta specifikācijā izklāstītajiem mēslošanas noteikumiem ir jābūt ievērotiem vismaz vienu gadu, lai ņemtu vērā to pienu neražojošo lauksaimnieku situāciju, kuri uzsāk piena ražošanu.

Piena savākšana

Ir pievienots noteikums, ka tvertnēm, sūkņiem un caurulēm ir jābūt izgatavotām no nerūsošā tērauda, un ir precizēts, ka tās var izmantot dzeramā ūdens, kā arī piena un sūkalu transportēšanai.

Materiālus pārbauda katru gadu, un visi remontdarbi ir jāveic nākamajā mēnesī. Visi šie noteikumi ir paredzēti, lai garantētu piena kvalitāti savākšanas posmā.

Ir precizēti nosacījumi, kas attiecas uz sierotavu piena apgādes zonām, ja rodas neparedzēti apstākļi, kas kavē siera ražošanu parastajās telpās.

Visbeidzot, ir pievienots nosacījums, ka tad, kad tiek savākts ar “Comté” ražošanu nesavienojams piens, nodalījumiem ir jānodrošina iespēja šādu pienu nodot un ņemt paraugus, vienlaikus nodrošinot, ka šāds piens tiek glabāts stingri nošķirti.

Piena pārstrāde

Ir pievienota “sierotavas” definīcija un ir precizēts, ka tai ir jābūt nodalītai no visām citām telpām, sākot no piena saņemšanas līdz iepildīšanai veidnēs, lai nodrošinātu atdalīšanu no citiem produktiem līdz posmam, kurā sieru var marķēt. Ir pievienots izņēmums noteikumam, saskaņā ar kuru sierotavā drīkst ievest tikai pienu, kas ir piemērots “Comté” ražošanai, jo pienu, kas tiek turēts citā temperatūras diapazonā, var ievest dienās, kad “Comté” netiek ražots.

Ir pievienots nosacījums, ka identificētam siera ražotājam ir jābūt klāt ražošanas procesā no brīža, kad piens nonāk tvertnē, līdz iepildīšanas posmam. Šai personai ir jāpieņem lēmumi, lai garantētu, ka tiek ievērota tradicionālā ražošanas metode, vienlaikus ņemot vērā piena mainīgo sastāvu. Ir arī pievienots nosacījums, ka recekļa konsistence ir jānovērtē ar rokām un ka tieši tas nosaka recekļa sagriešanas posma ātrumu un ilgumu, kā arī brīdi, kad tas ir jāatdala no sūkalām un jāievieto veidnēs. Jaunajiem siera ražotājiem, uzsākot darba pienākumus (vai iepriekšējā gadā pirms darba pienākumu uzsākšanas), ir arī jāiziet apmācība par piegādes ķēdi. Tas vajadzīgs, lai nodrošinātu, ka tiek saglabātas speciālās zināšanas un ka visi piegādes ķēdes dalībnieki ir iesaistīti kopīgajos centienos.

Ir pievienots nosacījums, ka sierotavas ražošanas potenciāls ir noteikts, pamatojoties uz tai pienu piegādājošo saimniecību ražošanas potenciālu, kas savukārt ir iepriekš noteikts, pamatojoties uz saimniecībām pieejamo platību. Ir pievienots nosacījums, ka sierotavu ražošanas potenciāla procentuālajam pieaugumam ir jābūt apgriezti proporcionālam to lielumam. Ir pievienoti īpaši noteikumi par to, kad sierotavas sāk darbu ar [jaunām] saimniecībām vai saimniecībām, kas nesen sertificētas ACVN ražošanai (ierobežojumu nepiemēro), kā arī par sierotavu apvienošanu. Šo pasākumu mērķis ir saglabāt cieši saistītu sierotavu tīklu, tādējādi garantējot produkta garšu kvalitāti un daudzveidību.

Ir pievienots nosacījums, ka sierotavas aprīkojumā ir jāiekļauj priekšnogatavināšanas pagrabs un temperatūras, mitruma un spiediena mērīšanas sistēma. Lai precizētu prasības, kas jāievēro sierotavām, ir arī paskaidrots, ka visu iekārtu tīrīšanai un skalošanai ir obligāti jāizmanto dzeramais ūdens. Aizliegums siera gatavošanā izmantot slēgtas tvertnes ir aizstāts ar prasību izmantot atvērtas tvertnes. Šo pašu iemeslu dēļ ir precizēts, ka pienam drīkst pievienot tikai ierauga un himozīna fermentus.

Lai paskaidrotu, kā tie izmantojami, ir precizēts termins "piena barotne" kā kultivēšanas barotne ieraugam, lai atļautu neapstrādātas vai termiski apstrādātas sūkalas, "*recuite*" (atkārtoti uzsildītas sūkalas) un pienu. Ir arī pievienots nosacījums, ka dažādu ieraugu kopējais apjoms nedrīkst pārsniegt 0,5 % no ražošanai izmantotā piena apjoma. Visbeidzot, ir pievienots nosacījums, ka gan ieraugam, gan barotnei, gan himozīnam ir jābūt bez ĢMO vai ĢMO blakusproduktiem, tie nedrīkst būt iegūti no ĢMO un nedrīkst saturēt nanomateriālus.

Ir iekļauta norāde, ka pirms iepildīšanas tvertnēs piens ir obligāti jāfiltrē, lai nodrošinātu, ka tiek aizturēts ikviens elements, kas ir lielāks par 250 μm. Ir pievienots nosacījums, ka nogatavināšanas laiks ir definēts kā laikposms no tvertnes piepildīšanas sākuma līdz sarecināšanai ar himozīnu, kas ilgst vismaz 40 minūtes, un ka minimālais maisīšanas laiks ir 15 minūtes, lai veicinātu kontaktu starp izejvielu un vara tvertni. Lai saglabātu svaigpiena mikrofloru, ir noteikts, ka sildīšanas temperatūra nedrīkst būt augstāka par 57 °C.

Ir pievienots nosacījums, ka posmā, kad piepilda veidnes, pie katra rituļa sāniem ir jāpiestiprina kazeīna plāksnītes. Ir precizēts, ka, sālot ar rupjo sāli, sākotnējai sālīšanai ir jābūt manuālai. Attiecībā uz sālīšanu iegremdējot ir pievienotas prasības par sālījuma temperatūru, blīvumu un atjaunošanas ātrumu. Maksimālais termiņš virsmas mikrobiotas izveidei siera rituļa otrajā pusē ir pagarināts no 36 līdz 60 stundām. Šis ierobežojums attiecībā uz pirmo pusi paliek nemainīgs – 36 stundas. Šis ir redakcionāls grozījums attiecībā uz abām atļautajām sālīšanas metodēm.

Ir pievienots nosacījums, ka maksimālais termiņš siera rituļa novietošanai uz egles dēļa ir ceturtā diena pēc tā ražošanas dienas un ka rituļi ir jānogādā sertificētā nogatavināšanas uzņēmumā ne vēlāk kā 50. dienā, kad siera svars ir 35–45 kg.

Nogatavināšana

Ir pievienota nogatavināšanas kameras definīcija, kurā precizēts, ka tajā ir jāiekļauj zona, kurā sieru saņem un nosver, trīs atsevišķi pagrabi, lai nodrošinātu, ka visi trīs nogatavināšanas posmi notiek vienlaikus, un zona, kurā sieru sagatavo pārdošanai.

Ir pievienots noteikums, ka siera šķirošanas posmā ir jābūt klāt identificētam šķirošanas uzraugam. Lai garantētu tradicionālās ražošanas metodes ievērošanu, šai personai ir arī jāizlemj, kad beidzas nogatavināšanas posms. Jaunajiem šķirošanas uzraugiem viena gada laikā pēc darba pienākumu uzsākšanas ir arī jāiziet apmācība par piegādes ķēdi Tas vajadzīgs, lai garantētu, ka tiek saglabātas speciālās zināšanas un ka visi piegādes ķēdes dalībnieki ir iesaistīti kopīgajos centienos.

Ir pievienots nosacījums, ka kamerai ir jābūt aprīkotai ar temperatūras un mitruma regulēšanas sistēmu, kā arī termometru. Lai paskaidrotu prasības, kas ir jāievēro kamerām, ir arī precizēts, ka dēļu tīrīšanai ir obligāti jāizmanto dzeramais ūdens. Ir arī pievienots nosacījums, ka ierīvēšanas šķīdumu uzglabā temperatūrā, kas nav augstāka par 13 °C, un ka tā gatavošanā izmantotajai florai ir jābūt bez ĢMO. Tas attiecas arī uz kultūras vidi, kurā nedrīkst būt arī nanomateriālu.

Ir pievienots arī izņēmums tikai attiecībā uz "Comté" sieriem, kuru turēšana ir atļauta kamerā, norādot, ka ir atļauts turēt termiski apstrādātus presētus sierus, kuriem ir piešķirta kvalitātes zīme. Ir pievienots nosacījums, ka siera partijām ir jāiziet trīs secīgi posmi: iepriekšēja nogatavināšana (kas sākas sierotavā) vismaz līdz 21. dienai pēc ražošanas, fermentācija un nogatavināšana, katram no šiem posmiem nosakot temperatūras nosacījumus. Ir precizēts, ka minimālās kopējās un garšas vērtības attiecas galvenokārt uz rituļa formas sieriem vai gabalos sadalītiem sieriem. Ir otra skala, kurai pievienotas minimālās vērtības un kura jāizmanto rīvētam sieram pēc sieru sākotnējās klasifikācijas.

Ir pievienots nosacījums, ka nogatavināšanas procesa beigās sieram ir jāpiestiprina rituļa etiķete (vai aptinums), lai produktu varētu identificēt, bet šī etiķete un ārējā apdrukātā lente nav obligāta, ja rituļus pārdod starp sertificētiem uzņēmējiem vai ja tie paredzēti fasēšanai vai papildu pārstrādei.

Sadalīšana porcijās un iepakošana

Ir pievienota "sadalīšanas porcijās un iepakošanas uzņēmuma" definīcija, kurā precizēts, ka tā ir vieta, kur notiek ne tikai fasēšanas posms, bet arī sadalīšana porcijās pārdošanai uzņēmējiem, kuri sieru izmanto neapstrādātu.

Ir pievienots papildinājums, saskaņā ar kuru sadalīšanas porcijās un fasēšanas darbību laikā ir jāpiedalās identificētam ražošanas līnijas uzraugam, lai varētu garantēt siera kvalitāti šajos posmos. Jaunajiem ražošanas līnijas uzraugiem viena gada laikā pēc darba pienākumu uzsākšanas arī ir jāiziet apmācība par piegādes ķēdi Tas vajadzīgs, lai garantētu, ka tiek saglabātas speciālās zināšanas un ka visi piegādes ķēdes dalībnieki ir iesaistīti kopīgajos centienos.

Maksimālais laikposms, pēc kura rituļus var sadalīt gabalos, ir pagarināts no 15 dienām līdz vienam mēnesim, jo tas garantē produkta kvalitāti. Visbeidzot, ir iekļauts noteikums par atgriezumu apstrādes nosacījumiem, pienākums uzglabāt rīvētu "Comté" inertā gāzē un aizliegums par pievienošanu fasētām porcijām, lai garantētu kvalitāti.

Vienotajā dokumentā ir svītrots teikums, kurā teikts, ka ir atļauta sadalīšana porcijās un rīvēšana ārpus apgabala, jo tas nav nepieciešams.

☑Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Informācija par saikni ar ģeogrāfisko vidi

Apraksts

Lai gan šīs iedaļas formulējums ir grozīts, saikne ar ģeogrāfisko apgabalu nav mainīta.

Vienotajā dokumentā ir iekļauts siera sausnas un sāls saturs, jo tas palīdz izskaidrot dažas siera īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Norādes par pārbaudes struktūrām

Apraksts

Ir atjaunināta kontroles dienestu kontaktinformācija.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Īpaši noteikumi marķēšanai

Apraksts

Attiecībā uz obligātajām ziņām ir iekļauta norāde, ka tās attiecas uz "Comté" visās sagatavošanas formās. Ir arī pievienots nosacījums, ka patērētāju informēšanas nolūkā nosaukumam un Eiropas Savienības "ACVN" simbolam marķējumā ir jāatrodas vienā un tajā pašā redzamības laukā.

Tajā ir jānorāda arī siera uzglabāšanas temperatūra, t. i., no 4 °C līdz 8 °C, jo tā ir temperatūra, ko ievēro uzņēmēji, kuri sieru laiž tirgū.

Ir precizēts, ka uz ārējām apdrukātajām lentēm ir jābūt arī Eiropas Savienības ACVN simbolam un grupas logotipam. Uz siera rituļiem ir jābūt arī skaidri norādītam nogatavinātāja nosaukumam un adresei (kurai ir jābūt ģeogrāfiskajā apgabalā), un šīm lentēm ir jāpaliek uz siera līdz posmam, kurā sieru piedāvā patērētājam.

Ir precizēts, ka uz fasētajiem gabaliem papildus grupas nosaukumam un logotipam iepakojuma priekšpusē ir jānorāda sertificētā uzņēmēja nosaukums un adrese Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 5. punkta nozīmē.

Attiecībā uz neobligātajām norādēm ir pievienots nosacījums, ka nogatavināšanas perioda norādīšana nav obligāta. Tomēr, ja šī informācija ir iekļauta, tajā ir jānorāda minimālais mēnešu skaits, cik ilgi siers ir turēts "Comté" sertificētā nogatavināšanas pagrabā, kā arī tas, ka siera vecums atbilst dienai, kad to laiž tirgū pēdējais uzņēmējs piegādes ķēdē.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Valsts prasības

Apraksts

Galvenie kontrolpunkti ir atjaunināti, ņemot vērā ražošanas apstākļu izmaiņas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Comté"

ES atsauces numurs: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Comté"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. Lauksaimniecības produkta apraksts

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Comté" ir siers, ko ražo vienīgi no svaiga govs pilnpiena. Tas ir sildītas un presētas masas siers, ko sāla, ierīvējot rituļa virsu ar rupjo sāli vai iegremdējot rituli sālījumā. Pēc vismaz 120 dienu ilga nogatavināšanas perioda piedāvājot sieru tirdzniecībā, tā masa ir ziloņkaula līdz dzeltenā krāsā, un dažreiz tajā ir "atvere" mazas ķiršogas lielumā.

Vienīgās sastāvdaļas, ko atļauts izmantot "Comté" ražošanā, ir piens, ieraugs, himozīns un sāls.

Pēc pilnīgas izžāvēšanas "Comté" siera 100 gramos ir vismaz 45 grami tauku, taču ne vairāk par 54 gramiem, un 100 gramos siera ir jābūt vismaz 62 gramiem sausnas. Sāls saturs nedrīkst būt mazāks par 0,6 gramiem nātrija hlorīda 100 gramos siera. Mitruma saturs attaukotā sierā nedrīkst pārsniegt 54 %.

Proteolīze. Nogatavināšanu veic tā, lai iegūtu ar glemi klātu mizu un proteolīzes līmeni, kas, mērīts ar minimālās gatavības indeksu (MGI), ir vismaz 850 mikromoli glicīna uz gramu beztauku sausnas un ko aprēķina, izmantojot *TNBS* skābes metodi (2,4,6-trinitrobenzolsulfoskābe) vai infrasarkanā starojuma instrumentālo metodi.

"Comté" ir 32–45 kg smags ritulis, kura diametrs ir 55–75 cm un kuram ir taisni vai nedaudz izliekti sāni 8–13 cm augstumā. Tam ir grubuļaina, cieta un graudaina miza, kas ir okerdzeltenā līdz brūnā krāsā. Rituļa biezums tā centrā nav lielāks par tā sānu augstumu, kas reizināts ar koeficientu 1,4.

"Comté" var piedāvāt arī iepakotās porcijās vai rīvētu, vai jebkādu citu porciju veidā. Patērētājam to vienmēr piedāvā neapstrādātā veidā un temperatūrā, kas augstāka par 0 °C.

"Comté" garša ir daudzveidīga. Kaut arī visu siera rituļu vispārējās sensorās īpašības ir vienādas, ar augļainuma, pienskābes un grauzdējuma niansēm, tomēr nav divu identisku "Comté" rituļu. "Comté" sierā var identificēt sešas galvenās aromātu grupas (augļainums, pienskābe, grauzdējums, saistība ar augiem, saistība ar dzīvniekiem, garšvielas), un tajās ietilpst vairāk nekā 90 niansu.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Ņemot vērā ierobežojumus attiecībā uz slaucamo govju barību, aptuveni 65 % no gadā uzņemtās sausnas nāk no ģeogrāfiskā apgabala.

Reljefs un klimats ģeogrāfiskajā apgabalā ir tāds, ka ražot visu papildbarību tur tehniski nav iespējams. Lai labāk pielāgotos ar klimatu saistītiem riskiem, 5 % no slaucamo govju patērētās lopbarības var iegūt ārpus minētā apgabala.

Tā kā lielākā daļa slaucamo govju pamatbarības tiek iegūta šajā ģeogrāfiskajā apgabalā un papildbarības daudzums ir ļoti ierobežots, šiem ārējiem faktoriem, galvenokārt pateicoties ģeogrāfiskajai videi, ir tikai neliela ietekme uz produkta īpašībām.

Lai garantētu ciešu saikni starp reģionu un produktu, izmantojot īpašu ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu barību, papildbarība nedrīkst pārsniegt 1 800 kg katrai slaucamajai govij gadā, un vismaz 95 % no slaucamajām govīm izbarotās lopbarības iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, sieru izgatavošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Fasēšanas gadījumā sadalīšana porcijās un/vai rīvēšana ir jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar produkta specifikācijā noteiktajām prasībām.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Obligātās ziņas

Papildus obligātajām ziņām, kas noteikumos paredzētas saistībā ar pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, jebkādā veidā noformēta "Comté" siera marķējumā tajā pašā redzamības laukā ir jānorāda:

— cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem marķējumā lietotajiem burtiem;

— Eiropas Savienības ACVN simbols un pēc izvēles vārdi "aizsargāts cilmes vietas nosaukums".

Uz katra rituļa ir jābūt piestiprinātam šādam marķējumam:

— brūna vai zaļa ārējā apdrukātā lente ar "Comté clochettes" (reģistrēta preču zīme) logotipu [mazi zvani]. Uz šīm lentēm ir jābūt arī Eiropas Savienības ACVN simbolam;

— rituļa etiķete, kurā skaidri norādīts nogatavinātāja nosaukums un adrese (kurai ir jābūt ģeogrāfiskajā apgabalā).

Etiķeti vai ārējās apdrukātās lentes nekādā gadījumā nedrīkst noņemt ne pirms produkta piedāvāšanas galapatērētājam, ne tās laikā.

Uz katras fasētās patērētājam piedāvātās porcijas marķējuma ir jābūt šādai informācijai:

— nosaukums "Comté" un "Comté clochette" mazo zvanu logotips zaļā krāsā iepakojuma priekšpusē;

— uzņēmēja nosaukums un adrese Regulas (ES) 2024/1143 37. panta 5. punkta nozīmē.

Produkta uzglabāšanas temperatūra marķējumā ir jānorāda šādi: "Uzglabāt 4–8 °C temperatūrā."

Neobligātās ziņas

Nogatavināšanas periods nav obligāti jānorāda. Ja šī informācija ir iekļauta, ir jānorāda minimālais mēnešu skaits, cik ilgi siers tika turēts "Comté" sertificētā nogatavināšanas pagrabā.

Tādējādi siera vecums atbilst datumam, kurā pēdējais uzņēmējs piegādes ķēdē to laiž tirgū. Šo informāciju nedrīkst formulēt citādi vai mainīt. Vārds "nogatavinājis" ir rezervēts sertificētiem nogatavinātājiem, kas atrodas ACVN "Comté" ģeogrāfiskajā apgabalā.

Aizliegta informācija

Jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto nosaukumu marķējumā, reklāmā, rēķinos vai ACVN tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus.

5. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Piena ražošanas, siera gatavošanas un nogatavināšanas, sadalīšanas porcijās un rīvēšanas (tikai fasēšanas gadījumā) posmiem ir jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts apstiprinājis attiecīgās valsts

komitejas sanāksmē 1997. gada 11. decembrī. Dienā, kad attiecīgā valsts komiteja apstiprināja šā produkta specifikāciju, minētais apgabals, pamatojoties uz 2024. gada Administratīvi teritoriālo vienību oficiālo klasifikatoru, aptvēra tālāk norādīto pašvaldību teritoriju.

*Ēnas [*Ain*] departaments (155 pašvaldības)*

Viss departaments, izņemot:

— *Attignat, Bourg-en-Bresse* (viss), *Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas* kantonā: visas pašvaldības;

— *Ambérieu-en-Bugey* kantonā: *Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens* pašvaldība;

— *Ceyzériat* kantonā: *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* pašvaldība;

— *Gex* kantonā: *Sauverny* un *Versonnex* pašvaldība;

— *Pastel* kantonā: *Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon* pašvaldība;

— *Plateau d'Hauteville* kantonā: *Artémix* pašvaldība;

— *Pont-d'Ain* kantonā: *Priay, Varambon* pašvaldība;

— *Saint-Etienne-du-Bois* kantonā: *Beaupont, Cormoz, Marboz* pašvaldība;

— *Thoiry* kantonā: *Challex, Chevry, Pougny, Ségny* pašvaldība.

Dū (Doubs) *departaments (465 pašvaldības)*

Viss departaments, izņemot:

— *Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard* kantonā: visas pašvaldības;

— *Baume-les-Dames* kantonā: *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* pašvaldība;

— *Bavans* kantonā: *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* pašvaldība;

— *Maîche* kantonā: *Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay* pašvaldība;

— *Valentigney* kantonā: *Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt* pašvaldība.

Juras (Jura) *departaments (483 pašvaldības)*

Viss departaments, izņemot *Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup* un *Tavaux* pašvaldību.

*Sonas un Luāras [*Saône-et-Loire*] departaments (13 pašvaldības)*

Visa šādu pašvaldību teritorija:

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

*Augšsavojas [*Haute-Savoie*] departaments (1 pašvaldība)*

Daļēji iekļauta šādu pašvaldību teritorija:

Challonges (tikai zemes gabali ar numuriem 1538 (iepriekš 562) un 563 (daļēji) A iedaļā (6. lapa)).

Ģeogrāfiskā apgabala kartes ir atrodamas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfisko apgabalu veido Juras kalnu loks, kaļķakmens plakankaļņu kopums un to turpinājums nelielā blakusesošajā līdzenuma daļā.

Attiecīgie lauksaimniecības apgabali izceļas ar nabadzīgām augsnēm un ievērojamu reljefainību, kā arī ģeoloģiskās pamatnes kaļķaino un molasa [irdena smilšakmens] raksturu.

Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgs gan kontinentālais klimats ar lielām gadalaiku temperatūras atšķirībām un visa gada garumā vienmērīgi sadalītu nokrišņu daudzumu, kas tomēr vasarās ir īpaši nozīmīgs, gan arī zema vidējā gaisa temperatūra gadā un biežas salnas.

Tā ir ļoti mitra kalnu vai subkalnu vide. Šis nokrišņu daudzums jau ir ievērojams zemā augstumā virs jūras līmeņa un palielinās virzienā uz kalnu grēdas iekšieni. Nokrišņu daudzuma vienmērīgais sadalījums pa gadalaikiem parasti ir bez izteiktas sausās sezonas.

Šo dabas telpu vienādā daudzumā aizņem gan meži, kuros pusē platības aug egles, gan arī ganības. Apgabala īpašie ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi (bagātīgi nokrišņi, vasarā nav sausuma perioda u. c.) ir ļoti labvēlīgi augstas kvalitātes zāles iegūšanai. Šādi apstākļi ļauj attīstīt dabiskās pļavas ar ļoti bagātīgu botānisko sastāvu (jo īpaši divdīgļlapju) un savdabīgu – galvenokārt kaļķainām augsnēm piemērotu – floru.

Tomēr klimata pārmaiņu dēļ šī informācija var mainīties un vairs nevar izslēgt sausuma periodus, jo tie var gadīties jebkurā sezonā.

Šajā ganībām piemērotajā dabas telpā šis slaucamo govju ganīšanas veids ir pārsvarā tik ilgi, kamēr vien klimatiskie apstākļi, augsnes nestspēja un zāles daudzums to atļauj. Lopkopji selekcijas ceļā ir izaudzējuši *Montbéliarde* govju šķirni, kas ir pielāgojusies vides apstākļiem, un šā ģeogrāfiskā apgabala piena lopu ganāmpulki gandrīz pilnībā ir veidoti no šīs šķirnes govīm. Zālāju platībās ir saglabāta ekstensīvā lauksaimniecība (ierobežojumi attiecībā uz dzīvnieku blīvumu, kā arī slāpekļa, koncentrātu u. c. izmantošanu). Turklāt ģeogrāfiskajā apgabalā pastāv sava īpaša "sierniecības tradīcija". Pateicoties šai tradīcijai, kuras pamatā ir piena savākšana lielizmēra siera rituļu pagatavošanai, izveidojās spēcīga solidaritātes sajūta un kopīgas dzīves noteikumi.

Kopš 13. gadsimta šā reģiona lauksaimnieki ir apvienojušies, lai diendienā savāktu kopā pienu, ko deva to dažādie ganāmpulki, un lai ražotu liela izmēra siera rituļus. Arī šodien piensaimnieki lielākoties ir organizējušies kooperatīvos un savu kopā savākto pienu nogādā pārstrādes ražotnē – vietējā sierotavā, ko agrāk sauca par "*fruitière*".

Tradicionālie praktiskie paņēmieni šā siera ražošanā ir vienmēr izmantoti un saglabāti līdz pat mūsdienām, no vienas puses, dzīvnieku audzēšanā ar īpašu ganību pārvaldības sistēmu un nopļautās zāles žāvēšanu, un, no otras puses, siera ražošanā, rūpīgi izraugoties laiku piena recekļa griešanai, maisīšanai un sildīšanai, kā arī siera masas izņemšanai un presēšanai, tad sālīšanai, priekšnogatavināšanai un, visbeidzot, nogatavināšanai.

“Comté” ir govs svaigpiena siers. Tā masa ir termiski apstrādāta un presēta, un to veido liela rituļa formā, kura diametrs ir 55–75 cm. To nogatavina ilgu laiku, tāpēc tas ir ilgi uzglabājams siers. Sausnas saturs 100 gramos siera nedrīkst būt zemāks par 62 gramiem, un mitruma saturs attaukotā sierā nedrīkst pārsniegt 54 %.

Sāls saturs nedrīkst būt mazāks par 0,6 gramiem nātrija hlorīda 100 gramos siera.

“Comté” garša ir daudzveidīga. Kaut arī visu siera rituļu vispārējās sensorās īpašības ir vienādas, tomēr nav divu identisku “Comté” rituļu. Var identificēt sešas galvenās aromātu grupas (augļainums, pienskābe, grauzdējums, saistība ar augiem, saistība ar dzīvniekiem, garšvielas), un tajās ietilpst vairāk nekā 90 nianšu.

Šādā grūti apsaimniekojamā vidē, kur dabas telpu aizņem meži un ganības un kur nav iespējams attīstīt citus resursus, apstākļi ir spieduši gatavot lielus cietas masas siera rituļus. Cilvēkiem, kas šajā teritorijā apmetušies uz dzīvi, ilgi uzglabājams siers bija vienīgais pārtikas produkts, kuru varēja pagatavot no vasarā bagātīgi pieejamā piena un saglabāt visu garo ziemu. Tāpēc reģiona lopkopji selekcijas ceļā ir izkopuši govju šķirni, kas ir sevišķi labi piemērota vides apstākļiem un īpaša siera ražošanai. Pienu savāca kopā siernīcās, lai pagatavotu liela izmēra ilgi uzglabājamu sieru, un tādējādi lopkopji varēja vislabāk izmantot šīs zemes bagātības, nodrošinot vērtību arī ārpus šā ģeogrāfiskā apgabala. Izšķiršanos par labu siera masas karsēšanai veicināja tas, ka apkaimē ir viegli sagādājami malkas krājumi.

Zālāju raksturīgās īpašības sierā izpaužas, pateicoties tam, ka visos produkta gatavošanas posmos tiek izmantotas īpašas amatprasmes.

Pirmām kārtām lielā augu sugu dažādība, kas saistīta ar ģeogrāfiskā apgabala dabas vidi, ir ļoti labvēlīga siera sastāvā esošo aromātisko vielu attīstībai. Šī dažādība ir nosargāta, pateicoties tam, ka lopkopji zālāju platībās saglabāja ekstensīvo lauksaimniecību. Šo ciešo saikni starp floras daudzveidību un “Comté” sieram piemītošo aromātu bagātību pierādīja arī divi 1994. gadā veikti zinātniskie pētījumi. Tauku satura ierobežošana siera ražošanas procesā ļauj novērst lipolīzei piemītošās garšas iezīmes un pastiprināt “Comté” specifiskās aromāta nianses. Nosakot minimālo sausnas saturu un maksimālo mitruma saturu attaukotā sierā, var ierobežot liekā ūdens daudzumu sierā un veicināt visu aromātu izpaušanos. Aromāta niansēm labāk atklāties ļauj arī minimālais sāls saturs.

Pienākums izmantot atvērtas tvertnes ļauj siera ražotājiem saglabāt savas prasmes, piemēram, izraudzīties pareizo recekļa griešanas laiku un siera masas izņemšanas laiku. Visbeidzot, nogatavinātāji liek lietā savu amatprasmi, precīzi pielāgojot katras partijas nogatavināšanas apstākļus. Siera aromāti, kas izveidojušies tādu dabas faktoru ietekmē kā zāle un mikrobu ekosistēma, pilnīgi izpaužas tikai pēc ilga nogatavināšanas perioda uz egles dēļiem, kas ir sevišķi labi piemēroti “Comté” nogatavināšanai. “Comté” ražošana ļauj saglabāt tradicionālās lauksaimnieciskās darbības un dod lielu ieguldījumu vietējās tautsaimniecības līdzsvara nodrošināšanā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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