C/2026/2773

13.5.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2773)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Comté"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Isem il-prodott**

"Comté"

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità nazzjonali li tikkomunika l-emenda standard**

Organizzazzjoni

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għall-Qasam Agroalimentari u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP "Comté" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament, ma:

(a) tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Id-dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità ġew aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Grupp applikanti:

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-grupp applikant ġew aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tip ta' prodott

Deskrizzjoni

It-taqsima dwar it-tip ta' prodott, li qabel kienet definita mill-klassi tiegħu, tħassret mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Deskrizzjoni tal-prodott

Deskrizzjoni

Iddaħħlet formulazzjoni li tissostitwixxi r-rekwiżit li l-ġobon kellu jkollu t-toqob b'dikjarazzjoni li tgħid li "jista' jkollu" t-toqob, sabiex tirrifletti aħjar ir-realtà tal-prodott fis-suq tal-lum il-ġurnata.

Iddaħħlet ukoll lista tal-uniċi ingredjenti awtorizzati (il-ħalib, l-istarters, it-tames u l-melħ), peress li dawn jikkostitwixxu karatteristika distintiva tal-identità tal-prodott.

Xi dispożizzjonijiet li qabel kienu taħt l-intestatura "Metodu tal-produzzjoni" tmexxew għal din l-intestatura, peress li din it-taqsima tixirqilhom aktar: jiġifieri l-ħtieġa ta' qoxra mdellka bix-xaħam u l-indiċi minimu tal-maturità. Minħabba li nbidlet il-metodoloġija biex jiġi vvalutat dan l-indiċi, ġew aġġornati l-valuri fil-mira, iżda mingħajr l-ebda emenda sostantiva: l-indiċi minimu tal-maturità (MI, Maturity Index) għandu jkun ta' 850 mikromol ta' gliċina għal kull gramma materja niexfa mingħajr xaħam jew aktar, ikkalkolat jew bil-metodu tal-aċidu TNBS (2,4,6-aċidu trinitrobenżensulfoniku) jew bil-metodu strumentali tal-infraaħmar.

Il-kulur tal-qoxra nbidel minn "isfar dehbi" għal "isfar lewn l-okra", li huwa aktar allinjat ma' kif verament jidher il-prodott.

Fl-aħħar nett, ġie speċifikat li huma permessi l-istili kollha ta' qsim f'porzjonijiet kif ukoll dawk li kienu awtorizzati sal-lum, dment li l-ġobon iżomm l-istat mhux ipproċessat tiegħu u jibqa' f'temperatura pożittiva.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Definizzjoni taż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Żdiedet id-data tal-approvazzjoni taż-żona ġeografika, flimkien mal-lista tal-muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika aġġornata f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024 (l-ebda bidla fiż-żona ġeografika). Fl-aħħar nett, ġie ċċarat ukoll li l-mapep taż-żona ġeografika jistgħu jinstabu fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Iddaħħlet formulazzjoni li tispjega fid-dettall l-informazzjoni li għandha tiġi inkluża fid-diversi rapporti obbligatorji.

Ir-rekwiżiti ta' rapportar għall-produtturi tal-ħalib ġew aġġornati:

— b'mod partikolari, tħassar ir-rekwiżit li jiġi rrapportat l-użu tal-għalf iffermentat minħabba li huwa pprojbit li dan l-għalf ikun preżenti fi kwalunkwe parti tal-azjenda;

— żdied rekwiżit li jiġi rrapportat il-volum ta' ħalib ikkonsenjat, kif ukoll rekwiżit li tiġi rrapportata l-prattika tat-tagħlif tal-ħaxix frisk.

Żdied rekwiżit li tiġi rrapportata l-interruzzjoni tal-attività għall-impjanti tal-produzzjoni, tal-maturazzjoni jew tal-imballaġġ minn qabel tal-ġobon.

Żdiedu rekwiżiti ta' rapportar għall-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon, b'rabta ma' dawn:

— il-ħalib miġbur f'każ ta' ħsarat jew ta' inċidenti;

— il-volum ta' ħalib miġbur, il-kwantità prodotta ta' ġobon (il-piż u n-numru ta' roti);

— ir-reġistri tal-użin għall-ġobon abjad (mhux immaturat).

Żdied rekwiżit ta' rapportar għall-impjanti tal-maturazzjoni fir-rigward tal-kwantità prodotta ta' ġobon (il-piż u n-numru ta' roti) u għall-impjanti tal-imballaġġ minn qabel fir-rigward tal-piż tal-ġobon imballat.

Ir-rekwiżiti tat-traċċabbiltà u taż-żamma tar-rekords għall-produtturi tal-ħalib, u għall-impjanti tal-produzzjoni, tal-maturazzjoni u tal-imballaġġ minn qabel tal-ġobon, ukoll ġew allinjati mad-dispożizzjonijiet miżjuda mat-taqsima dwar il-metodu tal-produzzjoni.

Żdiedet ukoll informazzjoni dwar kif għandu jiġi identifikat il-ġobon, kif ukoll dwar it-tqegħid tat-tikketta tal-kaseina fl-istadju tal-produzzjoni tal-ġobon. Ġie speċifikat li l-ġobon huwa identifikat ukoll minn faxxa stampata fuq barra fl-istadju tal-introduzzjoni tar-roti fis-suq. Għall-istadju tal-imballaġġ minn qabel, huwa identifikat mil-logo speċifiku għad-denominazzjoni (ara t-taqsima "Tikkettar" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal dawn id-dettalji).

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni;

Deskrizzjoni

Produzzjoni tal-ħalib

L-azjenda

Iddaħħlet formulazzjoni li tirrikjedi li l-produtturi tal-ħalib jikkonformaw mal-ispeċifikazzjoni f'kull ġurnata tas-sena, sabiex jiġi żgurat li l-għalf tal-merħla tal-baqar tal-ħalib jiġi ġestit b'mod konsistenti u kontinwu anki f'każ ta' interruzzjonijiet fil-konsenji.

Żdiedu dispożizzjonijiet li jeħtieġu lill-produtturi ġodda tal-ħalib jagħmlu taħriġ ta' induzzjoni qabel ma jingħaqdu mal-katina tal-provvista. Żdied ukoll rekwiżit li l-impjanti ċċertifikati tal-produzzjoni tal-ġobon għandhom jorganizzaw laqgħa annwali għal dawn il-produtturi tal-ħalib. Issa huwa meħtieġ ukoll li mill-inqas operatur wieħed minn kull azjenda jieħu sehem f'laqgħa ta' informazzjoni annwali organizzata mill-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon jew mill-grupp.

Dawn id-dispożizzjonijiet huma maħsuba, minn naħa, biex jinfurmaw lill-produtturi l-ġodda tal-ħalib dwar ir-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u dwar l-aħjar prattiki, u min-naħa l-oħra, biex jiżguraw li jinżamm l-għarfien espert u li l-partijiet kollha fil-katina tal-provvista jkunu involuti fl-isforz kollettiv.

Iddaħħlet formulazzjoni li biha l-konsenja totali għall-azjenda ma tistax taqbeż il-1,2 miljun litru ħalib fis-sena, biex jiġi żgurat l-allinjament mal-prattiki tar-ragħa u tal-monitoraġġ tal-annimali u biex tiġi ppreservata r-rabta bejn il-livell tal-produzzjoni tal-ħalib u l-karatteristiċi tal-ambjent naturali. Ġie previst perjodu ta' konċessjoni sas-sena tal-kummerċjalizzazzjoni 2031/2032 għall-konformità għall-operaturi li jeħtieġ li jagħmlu użu minnha. Biex jintlaħqu dawn l-istess għanijiet, in-numru ta' baqar tal-ħalib ġie limitat għal 50 għal kull unità ta' xogħol annwali (AWU, Annual Work Unit) u ġie speċifikat li l-kwantitajiet tal-AWU jridu jingħaddu skont it-tip ta' xogħol involut (bl-għadd ta' massimu ta' 1,2 AWU bil-paga) u l-perċentwal ta' ekwivalenti għall-full-time.

It-termini "baqra tal-ħalib" u "sena tal-ħalib" ġew iddefiniti, skont it-tifsira tal-ispeċifikazzjoni, biex dawn il-kunċetti jiġu ċċarati fil-kuntest tal-kontrolli.

Razez u prattiki tat-trobbija

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-baqar tal-ħalib li jidħlu fl-azjenda u l-erieħ ta' sostituzzjoni li jitwieldu fl-azjenda jew li jidħlu fiha jridu jissodisfaw ir-rekwiżit tal-kodiċi tar-razza rilevanti u ċ-ċertifikazzjoni tal-pedigree tal-bovini hija obbligatorja, sabiex tiġi żgurata konformità sħiħa mar-rekwiżit li jintużaw biss ir-razez Montbéliarde Franċiża u Simmental (u t-taħlitiet inkroċjati tagħhom), billi dawn adattaw għall-kundizzjonijiet fiż-żona u tradizzjonalment il-"Comté" kien isir [mill-ħalib tagħhom].

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li mis-sena tal-kummerċjalizzazzjoni 2031/2032 'il quddiem, għal kull azjenda u għal kull 100 000 litru ħalib fis-sena, jeħtieġ li titwieled u titrabba [lokalment] mill-inqas erħa waħda għal kull klassi ta' età. L-għan huwa li jiġu żgurati saħħa tajba (li tikkontribwixxi għall-kwalità tal-ħalib użat) u benesseri għall-annimali, billi jiġu limitati l-ħinijiet tat-trasport u jiġu żgurati kundizzjonijiet stabbli tal-għajxien, filwaqt li jiġi ppreservat ukoll l-għarfien espert.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li kwalunkwe baqra tal-ħalib jew kwalunkwe erħa tqila miżjuda mal-merħla inqas minn xahar qabel id-data meta hi mistennija twelled trid tkun ġiet mitmugħa mingħajr għalf iffermentat jew OĠM fix-xahar qabel il-wasla tagħha. L-intenzjoni hija li jiġi żgurat li d-dieta tagħha tissodisfa dawn ir-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott qabel ma tibda l-produzzjoni tal-ħalib.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-baqar tal-ħalib ma jistgħux jissellfu lil azjendi oħra, sabiex jiġi żgurat li l-baqar tal-ħalib jiġu ġestiti u jintemgħu f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tul is-sena kollha. Żdied li jekk l-erieħ jissellfu lil azjendi oħra, id-dieta tagħhom fil-farm ospitanti ma tistax tinkludi għalf iffermentat jew OĠM. Dan sabiex jiġi żgurat li d-dieta tagħhom tissodisfa dawn iż-żewġ rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal ċertu perjodu ta' żmien qabel ma jibdew jipproduċu l-ħalib.

Żdied ukoll li l-produzzjoni annwali medja tal-merħla hija limitata għal massimu ta' 8 500 litru ħalib ikkonsenjati għal kull baqra tal-ħalib fis-sena. L-intenzjoni hija li jiġi ristrett ir-rendiment għal kull annimal peress li dan jillimita d-dipendenza fuq l-għalf miksub minn barra ż-żona ġeografika, u b'hekk jiġu żgurati r-rabta maż-żona ġeografika u, għaldaqstant, il-kwalità tal-prodott. Din tfittex ukoll li tiżgura l-benesseri tal-annimali, aspettattiva ewlenija tal-konsumaturi, peress li l-iperproduttività hija ta' detriment għas-saħħa tal-annimali. Il-limitu massimu huwa ħafna ogħla mill-medja rreġistrata f'azjendi fil-katina tal-provvista tad-DOP "Comté", peress li l-intenzjoni hija li jiġu evitati d-devjazzjonijiet [mill-prattiki tas-soltu].

Ġestjoni tal-artijiet bil-ħaxix u ta' żoni oħra tal-foraġġ

L-erja tar-ragħa li tintuża fil-prattika żdiedet minn 1 għal 1,3 ettaru għal kull baqra tal-ħalib, sabiex jiġi ggarantit li jkun hemm biżżejjed riżorsi f'termini ta' kwantità u ta' kwalità (permezz ta' biedja aktar estensiva) u biex tiżdied ir-reżiljenza għar-riskji klimatiċi. Ġie speċifikat ukoll li d-densità massima tat-trobbija f'azjenda partikolari (li l-valur tagħha jibqa' l-istess) tiġi kkalkulata abbażi tal-unitajiet totali tal-bhejjem bovini fl-azjenda.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li azjenda għandu jkollha mill-inqas 50 are ta' żona reali jew potenzjali tal-foraġġ għal kull baqra tal-ħalib f'raġġ ta' 1,5 km mir-raggruppamenti tal-ħlib, sabiex jiġi ggarantit aċċess faċli għall-art tal-mergħa għall-baqar tal-ħalib u tiġi limitata d-dipendenza fuq il-mekkanizzazzjoni u fuq il-fjuwils fossili.

Il-metodi tal-kalkolu għar-referenza tal-produttività tal-ħalib individwali skont l-erja tas-superfiċje ta' kull azjenda żdiedu biex jitqiesu diversi ċirkostanzi li ma kinux speċifikati qabel (farms ġodda, l-akkwiżizzjoni jew it-telf ta' erja tal-art, riaġġustament amministrattiv).

Żdiedet definizzjoni ta' art bil-ħaxix permanenti (art bil-ħaxix jew art naturali li ilha ma tinħarat aktar minn 5 snin) u ġie speċifikat li trid tirrappreżenta mill-inqas 50 % taż-żona tal-foraġġ tal-azjenda, sabiex tiġi żgurata l-preservazzjoni tal-maġġoranza tal-art bil-ħaxix fuq medda ta' żmien twila għall-finijiet tat-tagħlif tal-merħla.

Żdiedet formulazzjoni li ż-żrigħ mingħajr qlugħ tal-uċuħ ta' qabel mingħajr ħrit ta' artijiet bil-ħaxix li ilhom ma jinħartu aktar minn 5 snin u li ġarrbu ħsara ma jikkompromettix l-istatus tal-art bħala art bil-ħaxix permanenti, billi dan jippermetti li tissaħħaħ il-flora eżistenti mingħajr ebda impatt negattiv.

Żdiedet definizzjoni ta' art bil-ħaxix temporanja b'diversi speċijiet, jiġifieri art fejn ilhom jinżergħu speċijiet tal-mergħat (mill-inqas ħames speċijiet tal-mergħat perenni komplementari, inklużi tliet tipi ta' ħaxix u żewġ legumi) għal inqas minn 5 snin. Din tissostitwixxi d-definizzjoni preċedenti (tliet tipi ta' speċijiet) u tagħmilha possibbli li ssir distinzjoni minn artijiet bil-ħaxix u għelejjel għall-foraġġ oħra. It-terren u l-klima taż-żona ġeografika għall-"Comté" huma tali li fil-biċċa l-kbira jikkonsistu minn artijiet bil-ħaxix, li d-diversità tal-fjuri tagħhom tikkontribwixxi għar-rabta bejn il-prodott u l-ambjent ġeografiku tiegħu. Il-perċentwal massimu ta' artijiet bil-ħaxix (inqas minn ħames speċijiet) jew għelejjel għall-foraġġ relattivament produttivi oħra żdied minn 15 % għal 20 % sabiex tiżdied l-awtonomija tal-azjendi, inkluż f'każ ta' riskji klimatiċi.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-pjanti użati fl-għelejjel tat-titwiq iridu jkunu speċijiet adattati għar-ragħa. L-iskop ta' dawn l-għelejjel tat-titwiq huwa li tiġi żgurata l-għata tal-ħamrija għas-sajf, wara li tinħasad għalla ċereali u sakemm tinżera' għalla tal-mergħa jew l-għalla ċereali li jmiss. L-għata tal-ħamrija tillimita l-erożjoni, tiżgura l-assorbiment tan-nutrijenti, u sservi bħala demel aħdar. L-iżgurar li l-għelejjel tat-titwiq huma adattati għar-ragħa jfisser li jistgħu jintużaw bħala għalf f'każ ta' riskji klimatiċi, u b'hekk tittejjeb ir-reżiljenza tal-azjenda.

F'dak li għandu x'jaqsam mal-għelejjel ipprojbiti, l-akronimu "OĠM" issostitwixxa t-terminu "transġeniċi".

Fertilizzazzjoni tal-foraġġ jew taż-żoni potenzjali tal-foraġġ u konservazzjoni ambjentali

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li kull azjenda jrid ikollha pjan ta' tifrix tad-demel aġġornat, sabiex kull bidwi jkollu informazzjoni dettaljata dwar il-vulnerabbiltà tal-irqajja' art tiegħu.

Il-lista ta' demel tal-bhejjem awtorizzat għat-tifrix fuq żoni tal-foraġġ jew fuq żoni tal-foraġġ potenzjali ġiet iċċarata billi ġiet ristretta għad-demel prodott f'azjendi approvati, jew f'azjendi oħra fiż-żona ġeografika dment li jkunu kompostjati (l-eċċezzjoni hija d-demel likwidu). Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li d-demel minn annimali mitmugħa bl-għalf iffermentat huwa pprojbit f'operazzjonijiet tat-tifrix, sabiex tiġi żgurata l-konsistenza mal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni fuq l-għalf tal-annimali stabbiliti fl-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott. Għall-istess raġuni, ġie miżjud li d-demel tal-bhejjem minn annimali mitmugħa mingħajr OĠM biss jista' jintuża fl-operazzjonijiet tat-tifrix mill-1 ta' Jannar 2031 "il quddiem. Din id-data tagħti lill-produtturi affettwati ż-żmien biex jadattaw is-sistemi tat-tagħlif tagħhom għal din ir-restrizzjoni l-ġdida.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li d-diġestati mill-unitajiet tal-metanizzazzjoni huma awtorizzati għat-tifrix, dment li jkunu jinsabu f'azjendi ċċertifikati għall-produzzjoni tal-ħalib għad-DOP jew li jkunu l-proprjetà kollettiva tat-tali farms, jew ikunu jinsabu f'farms tal-ħnieżer ħielsa minn OĠM li jinsabu fiż-żona ġeografika li jużaw ix-xorrox mill-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon tad-DOP għal skop ġdid.

L-inputs użati fid-diġesturi jridu jinkisbu miż-żona ġeografika u jridu jikkonsistu esklużivament minn:

— demel minn annimali mitmugħa mingħajr għalf iffermentat, li jinkludi mill-inqas 60 % tal-inputs skont it-tunnellaġġ (ħielsa minn OĠM mill-1 ta' Jannar 2031 'il quddiem);

— ilma tal-ħalib, xorrox, ħalib, xaħmijiet u ħama mill-impjanti tat-tisfija li jissodisfaw il-kundizzjonijiet ta' hawn fuq;

— skart mill-catering, dment li jiġi iġjenizzat b'mod sistematiku minn qabel; jekk le, ikun permess biss l-iskart ibbażat fuq il-pjanti;

— pjanti mhux iffermentati: skart veġetali, skart tal-għelejjel, foraġġ maħmuġ, għelejjel intermedji għal skopijiet ta' enerġija.

Dawn id-dispożizzjonijiet kollha dwar id-diġestati mill-metanizzaturi jagħmluha possibbli li jiġi żgurat li l-flussi materjali jkunu konsistenti fl-azjenda u fil-katina tal-produzzjoni tad-DOP u li dawn id-diġestati ma jikkostitwixxux sors ta' tniġġis fl-irqajja' art.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li mill-1 ta' Jannar 2031, l-unika ħama mill-impjanti tat-tisfija li se tkun awtorizzata hija l-ħama minn impjanti li jittrattaw b'mod esklużiv l-effluwenti u l-materja prima mill-faċilitajiet tal-ipproċessar tad-DOP. Fost affarijiet oħra, l-għan huwa li tiġi evitata l-kontaminazzjoni mill-patoġeni umani u mill-inkwinanti kimiċi, filwaqt li jingħalaq iċ-ċirku tal-materjali f'konformità mal-prinċipju tal-ekonomija ċirkolari.

Żdied li l-fertilizzanti awtorizzati l-oħra, minbarra l-iskart veġetali prodott fl-azjenda, huma fertilizzanti kummerċjali, korretturi tal-kalċju u tal-manjeżju, u rmied mill-bojlers tal-injam miż-żona ġeografika, bil-kundizzjoni li l-valur agronomiku u l-livelli tal-metalli tqal jiġu rreġistrati u mmonitorjati darba fis-sena. L-iskop ta' din iż-żieda huwa li tifformalizza l-prattika eżistenti.

Il-fertilizzazzjoni tan-nitroġenu sintetiku għall-artijiet bil-ħaxix tnaqqset minn 50 għal 40 unità għal kull ettaru fis-sena, u l-fertilizzazzjoni tan-nitroġenu totali tnaqqset minn 120 għal 100 unità għal kull ettaru fis-sena għal kull roqgħa art – ħlief għall-irqajja' art li jirċievu biss effluwenti solidi (kompost jew demel), li jistgħu jirċievu sa 120 unità ta' nitroġenu għal kull ettaru fis-sena. Din id-dispożizzjoni għandha l-għan li tillimita r-riskju tal-lissija jew tal-volatilizzazzjoni tan-nitroġenu u t-tniġġis tal-korpi tal-ilma fiż-żoni tal-karst tal-massif ta' Jura, li huma partikolarment fraġli.

Ġie speċifikat li jekk l-effluwenti jiġu pproċessati bl-użu ta' separatur f'fażijiet, il-fażi likwida tiġi ttrattata bħala effluwent likwidu u l-fażi solida bħala demel jew kompost.

Żdied li n-numru massimu ta' applikazzjonijiet japplika għad-demel organiku, biex tiġi evitata kull ambigwità meta jitwettqu l-kontrolli.

Fl-aħħar nett, kull effluwent irid jiġi analizzat kull 3 snin, abbażi tal-valuri agronomiċi, biex jiġu żgurati rati ta' applikazzjoni konsistenti.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-fertilizzanti b'kontenut għoli ta' nitroġenu faċilment disponibbli (fertilizzanti sintetiċi, effluwenti likwidi, komposti mill-ħmieġ tal-pollam) ma jistgħux jinfirxu qabel ma s-somma tat-temperaturi pożittivi mill-1 ta' Jannar tkun laħqet il-200 °C għas-settur ikkonċernat, billi d-data li fiha tintlaħaq din it-temperatura kumulattiva fl-agronomija hija rikonoxxuta bħala d-data li fiha jibda l-istaġun tat-tkabbir. Qabel dik id-data, il-fertilizzanti ma jiġux assorbiti mill-veġetazzjoni u jibqgħu solubbli, li jwassal għal riskju għoli ta' tniġġis ambjentali.

Żdied li l-ebda demel likwidu ma jista' jinfirex fuq il-borra u li d-demel likwidu ma għandux jinfirex fuq il-ħamrija ffriżata, sabiex jiġi evitat tniġġis li jista' jagħmel ħsara lill-ekosistema tal-karst fiż-żona ġeografika.

Iż-żmien bejn it-tifrix tad-demel u t-trobbija f'żona tal-foraġġ ġie espress f'jiem (30 jum minflok xahar fil-każ tad-demel organiku, 21 jum minflok 3 ġimgħat għad-demel minerali sintetiku), sabiex ir-regola ssir tinftiehem aktar faċilment meta jitwettqu l-kontrolli. Żdied ukoll li jrid jiġi rrispettat perjodu ta' 30 jum wara li jkunu għaddew minn roqgħa art il-pollam. L-għan huwa li tiġi evitata l-kontaminazzjoni.

Fir-rigward tad-dispożizzjoni li permezz tagħha huma pprojbiti t-trattamenti kollha fix-xahar ta' qabel il-ħsad, ġie speċifikat li din il-projbizzjoni tapplika għaż-żoni potenzjali tal-foraġġ kif ukoll għaż-żoni reali tal-foraġġ.

Żdied li l-qerda kimika tal-artijiet bil-ħaxix b'erbiċida mhux selettiva hija pprojbita sabiex jiġu protetti l-ambjent u s-saħħa, iżda t-trattamenti lokalizzati b'erbiċidi selettivi huma awtorizzati biex jinqered il-ħaxix ħażin.

Għalf għall-merħla tal-baqar tal-ħalib

Biex jiġu ċċarati t-termini użati, il-‘konsum bażiku’ ġie ddefinit bħala t-tipi kollha ta’ foraġġ u l-‘konsum totali’ bħala l-konsum bażiku flimkien mal-għalf supplimentari kollu. Żdied li l-perċentwali jirreferu għall-materja niexfa.

Il-perċentwal tal-foraġġ miksub miż-żona ġeografika żdied minn 70 % għal 80 %, u żdied li 70 % tat-tali foraġġ irid jiġi mill-azjenda. Ir-rekwiżit li 80 % tal-foraġġ jinkiseb miż-żona ġeografika jiffformalizza l-prattiki użati mill-produtturi u r-rekwiżit li 70 % tal-foraġġ jinkiseb mill-azjenda jgħin biex tiġi żgurata l-kontinwità tal-farms b’użi multipli li l-produtturi tagħhom għandhom għarfien espert tradizzjonali marbut mat-trobbija tal-bhejjem u mal-produzzjoni tal-foraġġ.

Il-perċentwal ta’ foraġġ miż-żona fid-dieta tal-baqar tal-ħalib tnaqqas minn 100 % għal 95 %, b’antiċipazzjoni tar-riskji klimatiċi possibbli.

Żdied li matul l-istaġun tar-ragħa, il-baqar niexfa jitħallew jirgħu għal mill-inqas 15-il jum sabiex tiġi żgurata dieta kontinwa ta’ għalf tal-ħaxix.

Żdied li jekk jiġi pprovdut servizz ta’ tnixxif terz, kull azjenda tieħu lura l-foraġġ tagħha stess, li ma jistax jaqbeż il-15 % tal-foraġġ mill-azjenda, sabiex jiġi ppreservat l-għarfien espert fil-produzzjoni tal-foraġġ fl-azjenda.

Fir-rigward tat-tagħlif tal-ħaxix frisk, żdied li din il-prattika ma hijiex awtorizzata qabel l-1 ta’ Ġunju, u li ma għandhiex titwettaq f’aktar minn 75 jum fis-sena. Il-grupp iqis li l-prattika tat-tagħlif tal-ħaxix frisk, jekk tittieħed għall-estrem, jista’ jkollha l-effett li tillimita r-ragħa. Barra minn hekk, ma huwiex permess li fl-istess jum jiġu ddistribwiti l-ħaxix maqtugħ u l-qamħirrum aħdar. Il-qamħirrum aħdar irid jiġi prodott kompletament fl-azjenda sabiex jiġi żgurat li l-kultivazzjoni tal-qamħirrum aħdar — li storikament kienet rari fiż-żona ġeografika — tibqa’ prattika limitata.

Fir-rigward tal-pitravi tal-għalf, żdied li din trid tinkiseb miż-żona ġeografika u titqassam biss matul il-perjodu taxxitwa, sa massimu ta’ 3 kg materja niexfa għal kull baqra għal kull jum matul il-perjodu kkonċernat. Filwaqt li l-grupp jirrikonoxxi li l-pitravi tal-għalf, bħall-qamħirrum aħdar, huma għelejjel komuni, mhux speċifiċi u minoritarji li jintużaw fil-prattika, iqis li dawn ma għandhomx jieħdu l-post tal-foraġġ niexef.

Dwar is-suġġett tal-foraġġ ipprojbit, ġie speċifikat li l-projbizzjonijiet japplikaw għall-annimali kollha fl-azjenda. Il-lista tal-pjanti b’effett detrimentali fuq it-togħma ġiet estiża biex tinkludi proposti kummerċjali ġodda; żdiedu r-ravanell (miġbur flimkien ma’ pjanti oħra mill-familja *Brassica*), iċ-ċikwejra, il-pitravi u l-pitravi ħelwin, u l-patata.

Il-lista tal-għalf supplimentari pprojbit ġiet estiża biex tinkludi proposti kummerċjali ġodda: żdiedu z-zokkrijiet puri, il-ħmira attiva jew inattiva, il-glikol monopropilen u l-melassa. Il-grupp jixtieq jevita l-inklużjoni tal-għalf artifiċjali fid-dieta tal-annimali peress li dan imur kontra l-prattiki tradizzjonali u jkun ta’ detriment għall-kwalità tal-ħalib. Ġie speċifikat ukoll li dawn il-projbizzjonijiet japplikaw matul is-sena kollha għall-annimali bovini kollha fl-azjenda.

Il-lista tal-materja prima u ta’ ingredjenti oħra ġiet aġġornata wkoll, u ngħatat preferenza lill-materja prima l-iżjed fina sabiex tiġi ppreservata l-kwalità tal-ħalib: Żdiedu dawn li ġejjin: ix-xgħir (mill-produzzjoni tal-lamtu, tal-birra jew mid-distillerija), il-qamħirrum (mill-produzzjoni tal-birra jew mid-distillerija), il-farru (mill-produzzjoni tal-birra jew mid-distillerija), is-sorgu, il-millieġ, il-ħlifiet tal-qamħ Saraċin, il-ġewż, il-kamelina, iż-żerriegħa tal-qanneb u tal-qara” aħmar, il-ħaxix deidratat mill-artijiet bil-ħaxix lokali, il-legumi tal-pjanti sħaħ deidratati, u t-tafal. Ma humiex permessi minerali minn sors tan-nitroġenu mhux tal-proteini. Il-materja prima ta’ kwalità baxxa tneħħiet (iż-żjut tal-palm, tal-kopra u tal-għosfor). Ġiet aġġornata wkoll il-lista tal-ingredjenti awtorizzati għas-sostituti tal-ħalib. Żdied li dan l-għalf supplimentari għandu jinħażen f’post nadif, niexef u ventilat.

Ġie speċifikat li huma biss il-pjanti u l-għalf supplimentari derivati minn prodotti mhux soġġetti għar-rekwiżit tat-tikkettar stabbilit fir-regoli dwar l-OĠM (organiżmi ġenetikament modifikati) li huma awtorizzati fl-għalf tal-annimali, minflok “transġeniċi”, kif kienet fil-verżjoni eżistenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Il-materja prima u l-ingredjenti tal-OĠM, kemm jekk derivati minn OĠM kif ukoll jekk prodotti minnhom, huma pprojbiti wkoll.

Ħlib, kwalità tal-ħalib u benesseri tal-annimali

Żdied li l-azjenda jrid ikollha tagħmir u żona tal-ħlib apposta li jkunu esklużivament għall-merħla tagħha stess, sabiex l-oriġini tal-ħalib tkun tista’ tiġi ggarantita.

Id-dispożizzjoni dwar it-tagħmir robotiku tal-ħlib ġiet emendata fl-interess taċ-ċarezza: il-preżenza (mhux l-użu) ta' tagħmir robotiku tal-ħlib fl-azjenda hija pprojbita.

Tħassret id-dispożizzjoni li permezz tagħha l-ħlib self-service kien ipprojbit peress li ma għadhiex neċessarja. Il-projbizzjoni fuq id-distribuzzjoni tal-foraġġ matul il-ħlib tħassret ukoll, peress li l-foraġġ issa huwa meqjus bħala sors possibbilment utli taż-żrigħ bil-flora.

Ir-rekwiżit li skontu l-bżieżel kellhom jitnaddfu qabel il-ħlib tħassar u ġie sostitwit b'obbligu tar-riżultat: it-tazzi tal-bżieżel iridu jkunu nodfa u xotti. Żdied ukoll li l-bżieżel iridu jitnaddfu u li t-tazzi tal-bżieżel għandhom jitqabbdu bl-idejn. L-iskop ta' dawn id-dispożizzjonijiet huwa li tiġi ppreservata l-flora batterika fil-ħalib; f'dan l-istadju kritika ħafna, il-preżenza umana attenta hija importanti wkoll għal raġunijiet ta' saħħa u ta' benesseri tal-annimali.

Id-dispożizzjoni dwar it-tagħmir tal-ħlib ġiet ifformulata mill-ġdid biex tispeċifika li din tapplika mhux biss għall-ħżin tal-ħalib iżda wkoll għall-istadju tat-trasport.

Il-frekwenza li biha għandhom jinbidlu l-inforri tal-ħlib ġiet emendata biex jitqiesu materjali differenti b'tul tal-ħajja li jvarja. Ġie speċifikat li l-verifika li t-tagħmir tal-ħlib qed jaħdem kif suppost tikkonċerna mhux biss it-tagħmir fiss iżda wkoll dak mobbli, li għandha ssir kull sena (minflok kull sentejn) u li t-tiswijiet rakkomandati jitwettqu fix-xahar ta' wara, sabiex jiġi ggarantit li s-sistema taħdem kif suppost.

Id-dispożizzjoni li tgħid li l-prodotti diżinfettanti huma awtorizzati fejn neċessarju fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott eżistenti ġiet issupplimentata bi spjegazzjoni dwar kif għandhom jiġu definiti dawn iċ-ċirkostanzi.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-baqar tal-ħalib li jinsabu f'maqjel bil-puntali jridu jinħarġu barra mill-inqas darbtejn fil-ġimgħa meta l-kundizzjonijiet jippermettu, sabiex jiġi żgurat il-benesseri tal-annimali.

Prekundizzjonijiet għall-ipproċessar tal-ħalib fil-"Comté"

Żdiedu r-rekwiżiti li ġejjin għall-azjendi: il-baqar tal-ħalib ma jridux ikunu kkunsmaw għalf iffermentat jew OĠM; il-ħlib irid ikun twettaq mingħajr diżinfettant għal mill-inqas sena waħda; mill-inqas membru wieħed tal-azjenda jrid ikun jista' jagħti prova ta' mill-inqas xahar wieħed esperjenza fil-ħlib, u r-regoli dwar il-fertilizzazzjoni stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott iridu jkunu ġew segwiti għal mill-anqas sena, sabiex titqies is-sitwazzjoni tal-bdiewa li ma jipproduċux il-ħalib li se jibdew jipproduċuh.

Ġbir tal-ħalib

Żdied li t-tankijiet, il-pompi u l-pajpijiet iridu jkunu magħmula mill-azzar inossidabbli u ġie speċifikat li jistgħu jintużaw għall-ġarr tal-ilma tax-xorb kif ukoll tal-ħalib u tax-xorrox.

Il-materjali għandhom jiġu spezzjonati kull sena, bl-obbligu li kwalunkwe tiswija ssir fix-xahar ta' wara. Dawn id-dispożizzjonijiet huma kollha maħsuba biex jiggarantixxu l-kwalità tal-ħalib fl-istadju tal-ġbir.

Il-kundizzjonijiet li japplikaw għall-kmamar fejn jinżamm il-ħalib għall-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon ġew speċifikati f'każ li jinqalgħu kontinġenzi li jipprevjenu l-produzzjoni tal-ġobon fil-faċilitajiet tas-soltu.

Fl-aħħar nett, żdied li meta jinġabar ħalib li jkun inkompatibbli mal-produzzjoni tal-Comté, il-kompartimenti jridu jagħmluha possibbli li jiġi ttrasferit u li jittieħdu kampjuni filwaqt li jiġi żgurat li l-ħalib jinżamm strettament separat.

Ipproċessar tal-ħalib

Żdiedet definizzjoni għal "impjant tal-produzzjoni tal-ġobon" u ġie speċifikat li dan irid ikun separat minn kwalunkwe faċilità oħra mill-punt fejn jasal il-ħalib sal-istadju tal-iffurmar, biex tiġi żgurata s-separazzjoni minn prodotti oħra sal-istadju fejn il-ġobon ikun jista' jiġi mmarkat. Żdiedet eċċezzjoni mar-regola li biha ħalib li huwa adattat għall-produzzjoni tal-Comté biss jitħalla jidħol fl-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon, peress li l-ħalib miżmum f'medda ta' temperaturi differenti jista' jiddaħħal f'jiem meta ma jkunx hemm produzzjoni tal-Comté.

Żdied li produttur tal-ġobon identifikat huwa meħtieġ ikun preżenti matul il-proċess tal-produzzjoni minn meta l-ħalib jasal fit-tank sal-istadju tal-iffurmar. Din il-persuna għandha tieħu deċiżjonijiet biex tiggarantixxi li jiġi segwit il-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali, filwaqt li tqis il-kompożizzjoni varjabbli tal-ħalib. Żdied ukoll li l-konsistenza tal-baqta għandha tiġi vvalutata bl-idejn u li dan huwa dak li jiddetermina l-ħeffa u d-durata tal-istadju li fih tinqata' l-baqta u l-mument meta għandha tiġi sseparata mix-xorrox u tgħaddi għall-forom. Il-produttur l-ġodda tal-ġobon huma meħtieġa wkoll jagħmlu taħriġ dwar il-katina tal-provvista fis-sena ta' qabel jew ta' wara dik li fiha jibdew jagħmlu dan ix-xogħol. Dan sabiex jiġi żgurat li jinżamm l-għarfien espert u li l-partijiet kollha fil-katina tal-provvista jkunu involuti fl-isforz kollettiv.

Żdied li l-potenzjal produttiv tal-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon huwa ddefinit fuq il-bażi tal-potenzjal produttiv tal-azjendi li jikkonsenjawlu l-ħalib, li preċedentement kien iddefinit fuq il-bażi tal-erja tas-superfiċje disponibbli għall-azjendi. Żdied li l-perċentwal tat-tkabbir tal-potenzjal produttiv tal-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon huwa proporzjonat b'mod invers mad-daqs tagħhom. Żdiedu regoli speċjali għal meta l-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon jibdew jaħdmu ma' farms [ġodda] jew ma' farms li jkunu għadhom kif ġew iċċertifikati għall-produzzjoni tad-DOP (ma japplika l-ebda limitu) kif ukoll għall-każ ta' fużjonijiet ta' impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon. L-għan ta' dawn il-miżuri huwa li jippreservaw network ta' impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon li jaħdmu mill-qrib flimkien, u b'hekk jiggarantixxu l-kwalità u d-diversità tat-togħmiet fil-prodott.

Żdied li t-tagħmir fl-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon għandu jinkludi kantina għal qabel il-maturazzjoni u sistema għall-kejl tat-temperatura, tal-umdità u tal-pressjoni. Biex jiġu ċċarati r-rekwiżiti li għandhom jiġu ssodisfati mill-impjanti tal-produzzjoni tal-ġobon, ġie speċifikat ukoll li huwa obbligatorju li jintuża l-ilma tax-xorb għat-tindif u għat-tlaħliħ tat-tagħmir kollu. Il-projbizzjoni fuq l-użu ta' tankijiet magħluqa fil-produzzjoni tal-ġobon ġiet issostitwita b'rekwiżit li jintużaw tankijiet miftuħa. Għall-istess raġunijiet, ġie speċifikat li l-uniċi affarijiet li jistgħu jiżdiedu mal-ħalib huma l-istarter u t-tames.

Sabiex jiġi speċifikat kif għandhom jintużaw, it-terminu "medium tal-ħalib" bħala medium għall-koltura għall-istarters ġie ċċarat biex jiġu awtorizzati x-xorrox mhux ipproċessat jew ittrattat bis-sħana, ir-"recuite" (xorrox imsaħħan mill-ġdid), u l-ħalib. Żdied ukoll li l-volum totali tad-diversi starters ma jistax jaqbeż iż-0,5 % tal-volum tal-ħalib użat għall-produzzjoni. Fl-aħħar nett, żdied li l-istarters, il-medium għall-koltura u t-tames jridu jkunu lkoll ħielsa mill-OĠM jew minn prodotti sekondarji tal-OĠM, ma jridux ikunu derivati mill-OĠM, u ma jridx ikun fihom nanomaterjali.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li l-filtrazzjoni tal-ħalib hija obbligatorja qabel it-tqegħid fit-tank sabiex tiżgura ż-żamma ta' kwalunkwe element akbar minn 250 µm. Żdied li l-ħin tal-maturazzjoni huwa ddefinit bħala l-perjodu bejn il-bidu tal-mili tat-tank u t-tames, b'durata minima ta' 40 minuta, u li l-ħin minimu tat-tħawwid huwa ta' 15-il minuta, sabiex jitħeġġeġ il-kuntatt bejn il-materja prima u t-tank tar-ram. It-temperatura tat-tisħin hija stabbilita għal massimu ta' 57 °C sabiex tiġi ppreservata l-flora tal-ħalib mhux ipproċessat.

Żdied li t-tikketti tal-kaseina għandhom jitwaħħlu mal-kurvatura ta' kull rota matul l-istadju tal-iffurmar. Ġie speċifikat li f'każ ta' tmelliħ bil-ħbub, it-tmelliħ inizjali jrid isir bl-idejn. Għat-tmelliħ bl-immersjoni, żdiedu rekwiżiti għat-temperatura, għad-densità u għar-rata tat-tiġdid tas-salmura. Il-limitu ta' żmien massimu biex il-mikroflora tas-superfiċje tistabbilixxi ruħha fuq it-tieni ġenb tal-ġobon żdied minn 36 għal 60 siegħa. Dan il-limitu għall-ewwel ġenb jibqa' l-istess, 36 siegħa. Din hija emenda editorjali dwar iż-żewġ metodi tat-tmelliħ li huma permessi.

Żdied li l-iskadenza massima biex ir-rota tal-ġobon titqiegħed fuq pjanċa tal-abit hija stabbilita għar-raba' jum wara d-data li fiha tiġi prodotta, u li r-roti jridu jiġu ttrasferiti lejn faċilità ta' maturazzjoni ċċertifikata sa mhux aktar tard mill-50 jum, f'liema punt il-ġobnijiet ikunu jiżnu bejn 35 kg u 45 kg.

Maturazzjoni

Żdiedet definizzjoni għall-kamra tal-maturazzjoni, li tispeċifika li trid tinkludi żona fejn jaslu u jintiżnu l-ġobnijiet, tliet kantini separati biex jiġi żgurat li t-tliet stadji tal-maturazzjoni jitwettqu fl-istess ħin, u żona fejn il-ġobnijiet jitħejjew għall-bejgħ.

Żdied li superviżur tal-klassifikazzjoni identifikat irid ikun preżenti matul l-istadju tal-għażla tal-ġobnijiet. Din il-persuna jeħtiġilha tiddeċiedi wkoll meta għandu jintemm l-istadju tal-maturazzjoni, sabiex jiġi ggarantit il-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali. Is-superviżuri l-ġodda tal-klassifikazzjoni huma meħtieġa wkoll jagħmlu taħriġ dwar il-katina tal-provvista fi żmien sena minn meta jibdew jagħmlu dan ix-xogħol. Dan sabiex jiġi żgurat li jinżamm l-għarfien espert u li l-partijiet kollha fil-katina tal-provvista jkunu involuti fl-isforz kollettiv.

Żdied li l-kamra trid tkun mgħammra b'sistema li tirregola t-temperatura u l-umdità, kif ukoll b'termometru. Biex jiġu ċċarati r-rekwiżiti li għandhom jiġu ssodisfati mill-kmamar, ġie speċifikat ukoll li huwa obbligatorju li jintuża l-ilma tax-xorb għat-tindif tal-pjanċi. Żdied ukoll li s-soluzzjoni li tingħorok għandha tinżamm f'temperatura massima ta' 13 °C, u li l-flora użata biex issir trid tkun ħielsa minn OĠM. Dan japplika wkoll għall-media għall-koltura, li trid tkun ħielsa wkoll min-nanomaterjali.

Żdiedet ukoll eċċezzjoni fuq li l-ġobnijiet "Comté" biss jitħallew jidħlu fil-kamra, filwaqt li ġie speċifikat li l-ġobnijiet ippressati msajra li għandhom marki ta' kwalità huma permessi. Żdied li l-lottijiet tal-ġobon iridu jgħaddu minn tliet stadji konsekuttivi: qabel il-maturazzjoni (stadju li jibda fl-impjant tal-produzzjoni tal-ġobon) sa mill-inqas il-21 jum wara l-produzzjoni, il-fermentazzjoni u l-maturazzjoni, bil-kundizzjonijiet tat-temperatura jiġu definiti għal kull wieħed minn dawn l-istadji. Ġie speċifikat li l-valuri minimi ġenerali u tat-togħma japplikaw primarjament għall-ġobnijiet f'forma ta' rota jew li nqasmu f'porzjonijiet. Hemm it-tieni skala, li għaliha żdiedu l-valuri minimi, li għandha tintuża għall-ġobon maħkuk, wara l-klassifikazzjoni inizjali tal-ġobnijiet.

Żdied li tikketta (jew tgeżwir) tar-rota għandha titwaħħal mal-ġobon fi tmiem il-proċess tal-maturazzjoni sabiex il-prodott ikun jista' jiġi identifikat, iżda li din it-tikketta, u l-faxxa stampata ta' barra, huma fakultattivi meta r-roti jinbiegħu minn operatur iċċertifikat għal ieħor, jew meta jkunu maħsuba għall-imballaġġ minn qabel jew għal aktar ipproċessar.

Proporzjonijiet u imballaġġ

Żdiedet definizzjoni ta' "impjant tal-qsim f'porzjonijiet u tal-imballaġġ", li tispeċifika li huwa l-post mhux biss għall-istadju tal-imballaġġ minn qabel, iżda wkoll għall-qsim f'porzjonijiet għall-bejgħ lill-operaturi li jużaw il-ġobon mingħajr ma jipproċessawh.

Iddaħħlet formulazzjoni li tgħid li superviżur identifikat tal-linja tal-produzzjoni jrid ikun preżenti matul l-operazzjonijiet tal-qsim f'porzjonijiet u tal-imballaġġ minn qabel, sabiex il-kwalità tal-ġobon f'dawn l-istadji tkun tista' tiġi ggarantita. Is-superviżuri l-ġodda tal-linja tal-produzzjoni huma meħtieġa wkoll jagħmlu taħriġ dwar il-katina tal-provvista fi żmien sena minn meta jibdew jagħmlu dan ix-xogħol. Dan sabiex jiġi żgurat li jinżamm l-għarfien espert u li l-partijiet kollha fil-katina tal-provvista jkunu involuti fl-isforz kollettiv.

Il-perjodu massimu li wara li jgħaddi, ir-roti jkunu jistgħu jinqasmu f'porzjonijiet ittawwal minn 15-il jum għal xahar, peress li dan jiżgura li l-kwalità tal-prodott tkun tista' tiġi ggarantita. Fl-aħħar nett, iddaħħlet formulazzjoni li tistabbilixxi l-kundizzjonijiet għat-trattament tal-biċċiet li jifdal wara l-qsim, l-obbligu li l- "Comté" maħkuk jinżamm f'gass inerti, u l-projbizzjoni ta' kwalunkwe żieda mal-porzjonijiet imballati minn qabel, sabiex tiġi ggarantita l-kwalità.

Fid-dokument uniku, tħassret is-sentenza li kienet tippermetti l-qsim f'porzjonijiet u t-taħkik barra miż-żona, peress li ma hijiex neċessarja.

☑L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dettalji li juru r-rabta mal-ambjent ġeografiku

Deskrizzjoni

Għalkemm il-formulazzjoni ta' din it-taqsima ġiet emendata, ma saret l-ebda bidla fir-rabta maż-żona ġeografika.

Il-livelli tal-materja niexfa u tal-kontenut tal-melħ għall-ġobon żdiedu mad-dokument uniku, peress li jgħinu jispjegaw uħud mill-karatteristiċi tiegħu.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Referenzi għall-korpi ta' spezzjoni

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-korpi ta' spezzjoni ġew aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dettalji speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni

Fir-rigward tad-dettalji obbligatorji, iddaħħlet formulazzjoni li tiddikjara li dawn japplikaw għall-"Comté" f'kull forma ta' preżentazzjoni. Żdied ukoll li d-denominazzjoni u s-simbolu tad-"DOP" tal-Unjoni Ewropea jridu jidhru fl-istess kamp viżiv fuq it-tikkettar, għall-finijiet ta' informazzjoni għall-konsumaturi.

It-tikkettar irid jagħti wkoll it-temperatura li fiha nħażen il-ġobon, jiġifieri bejn 4 °C u 8 °C, peress li dawn huma t-temperaturi segwiti mill-operaturi li jintroduċu l-ġobon fis-suq.

Ġie speċifikat li l-faxex stampati ta' barra jridu juru wkoll is-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea u l-logo tal-grupp. Ir-roti tal-ġobon iridu juru wkoll b'mod ċar l-isem u l-indirizz ta' min immaturah (li jrid ikun jinsab fiż-żona ġeografika), u dawn il-faxex iridu jibqgħu fuq il-ġobon sal-istadju tal-preżentazzjoni lill-konsumatur.

Ġie speċifikat li l-porzjonijiet imballati minn qabel iridu jinkludu, minbarra l-isem u l-logo tal-grupp fuq in-naħa ta' quddiem tal-imballaġġ, l-isem u l-indirizz tal-operatur iċċertifikat skont it-tifsira tal-Artikolu 37(5) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Fir-rigward tad-dettalji mhux obbligatorji, żdied li ma huwiex obbligatorju li jiġi indikat il-perjodu tal-maturazzjoni. Madankollu, jekk tiġi inkluża din l-informazzjoni, trid tindika n-numru minimu ta' xhur li l-ġobon ikun qatta' f'kantina tal-maturazzjoni ċċertifikata għall-"Comté" u tiddikjara li l-età tal-ġobon tikkorrispondi għad-data li fiha ġie introdott fis-suq mill-aħħar operatur fil-katina tal-provvista.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Rekwiżiti nazzjonali

Deskrizzjoni

Il-punti ta' kontroll ewlenin ġew aġġornati fid-dawl tal-bidliet fil-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Comté"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Comté"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 – Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Comté" huwa magħmul kompletament mill-ħalib tal-baqra sħiħ użat mingħajr ma jiġi pproċessat. Huwa ġobon b'pjest ippressat u msajjar li jiġi mmellaħ fil-wiċċ jew fis-salmura. Meta jiġi kkummerċjalizzat, wara perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 120 jum, il-pesjt tal-ġobon ikollu kulur minn lewn l-avorju sa isfar, kultant b'"toqba" li tista' tkun kbira daqs ċirasa żgħira.

L-uniċi ingredjenti awtorizzati għall-produzzjoni tal-"Comté" huma l-ħalib, l-istarters, it-tames u l-melħ.

Il-"Comté" għandu minimu ta' 45 g u massimu ta' 54 g xaħam għal kull 100 g ġobon wara d-dessikazzjoni totali, u l-materja niexfa ma tistax tkun tiżen inqas minn 62 g għal kull 100 g ġobon. Il-kontenut tal-melħ ma għandux ikun inqas minn 0,6 g klorur tas-sodju għal kull 100 g ġobon. Il-kontenut ta' ilma fil-ġobon bix-xaħam imneħħi ma jaqbiżx l-54 %.

Proteolisi: Il-maturazzjoni ssir b'tali mod li tinkiseb qoxra mdellka bix-xaħam u li jkun hemm livell ta' proteolisi mkejjel minn indiċi minimu tal-maturità (MI) ta' 850 mikromol ta' gliċina għal kull gramma ta' materja niexfa mingħajr xaħam jew aktar, ikkalkolat jew bil-metodu tal-aċidu TNBS (2,4,6-aċidu trinitrobenżensulfoniku) jew bil-metodu strumentali tal-infraaħmar.

Il-"Comté" jiġi ppreżentat fil-forma ta' rota li tiżen bejn 32 u 45 kg u b'dijametru ta' 55 sa 75 ċentimetru, b'kruvatura b'wiċċ dritt jew kemxejn konvess għolja bejn 8 u 13 cm. Għandu qoxra mgħarka, solida u mrammla b'kulur minn isfar lewn l-okra sa kannella. Il-ħxuna fiċ-ċentru taċ-ċilindru tal-ġobon ma tistax tkun iktar minn 1,4 darba l-għoli tal-ġenb.

Il-"Comté" jista' wkoll jiġi ppreżentat lill-konsumatur f'porzjonijiet imballati jew maħkuk, jew fi kwalunkwe stil ieħor ta' qsim f'porzjonijiet. Dejjem jiġi ppreżentat lill-konsumatur fl-istat mhux ipproċessat u f'temperatura pożittiva.

Il-"Comté" għandu togħma kumplessa. Minkejja li l-karatteristiċi sensorjali ġenerali huma l-istess għal kull rota, b'noti ta' frott, ta' ħalib u ta' xiwi, l-ebda żewġ roti tal-"Comté" ma huma identiċi. Tista' ssir distinzjoni bejn sitt gruppi ewlenin ta' aromi fil-"Comté" (tal-frott, tal-ħalib, tax-xiwi, veġetali, tal-annimali u pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 sfumatura.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Minħabba r-restrizzjonijiet li japplikaw għall-għalf tal-baqar tal-ħalib, madwar 65 % tal-konsum annwali tagħhom tal-materja niexfa jiġi miż-żona ġeografika.

Ir-riljiev u l-klima fiż-żona ġeografika huma tali li ma huwiex teknikament possibbli li l-għalf supplimentari kollu tagħhom jiġi prodott hemmhekk. Sabiex jadatta aħjar għar-riskji relatati mal-klima, 5 % tal-foraġġ ikkunsmat mill-baqar tal-ħalib jista' jiġi minn barra ż-żona.

Peress li l-biċċa l-kbira tar-razzjon bażiku tal-baqar tal-ħalib jiġi miż-żona ġeografika u l-għalf supplementari huwa limitat b'mod strett, dawn il-fatturi esterni għandhom influwenza limitata fuq il-karatteristiċi essenzjalment dovuti għall-ambjent ġeografiku.

Sabiex tiġi ggarantita rabta mill-qrib bejn ir-reġjun u l-prodott permezz ta' għalf speċifiku miż-żona ġeografika, l-għalf supplimentari huwa limitat għal 1 800 kg għal kull baqra tal-ħalib fis-sena u mill-inqas 95 % tal-foraġġ mitmugħ lill-baqar tal-ħalib jiġi miż-żona ġeografika.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni tal-ħalib u l-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobon isiru fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Fil-każ tal-imballaġġ minn qabel, il-qsim f'porzjonijiet u/jew it-taħkik iridu jsiru fiż-żona ġeografika f'konformità mar-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Dettalji obbligatorji

Minbarra d-dettalji obbligatorji meħtieġa mir-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikkettar tal-"Comté" fi kwalunkwe forma tal-preżentazzjoni jrid ikollu fl-istess kamp viżiv:

— l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini miktub b'karattri b'daqs ekwivalenti għal mill-inqas żewġ terzi tad-daqs tal-akbar karattri fuq it-tikketta;

— is-simbolu tad-"DOP" tal-Unjoni Ewropea, u b'mod fakultattiv il-kliem "Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta".

Dawn li ġejjin iridu jitwaħħlu ma' kull rota:

— Faxxa stampata ta' barra ta' kulur kannella jew aħdar bil-logo tal-"Comté clochettes" (trademark reġistrata) [qniepen żgħar]. Is-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea wkoll irid jidher fuq dawn il-faxex.

— Tikketta tar-rota li tindika b'mod ċar l-isem u l-indirizz ta' min immaturah (li jrid ikun jinsab fiż-żona ġeografika).

It-tikketta jew il-faxex stampati ta' barra fl-ebda ċirkostanza ma jistgħu jitneħħew qabel jew waqt l-istadju tal-preżentazzjoni lill-konsumatur finali.

It-tikkettar ta' kull porzjon għall-konsumatur imballat minn qabel irid juri dawn li ġejjin:

— id-denominazzjoni "Comté" u l-logo tal-qniepen żgħar "Comté clochette" bl-aħdar fuq in-naħa ta' quddiem tal-imballaġġ;

— l-isem u l-indirizz tal-operatur skont it-tifsira tal-Artikolu 37(5) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

It-temperatura tal-ħażna tal-prodott trid tiġi indikata fuq it-tikketta kif ġej: Aħżen f'temperatura ta' bejn 4 °C u 8 °C.

Dettalji mhux obbligatorji

Ma huwiex obbligatorju li jiġi indikat il-perjodu tal-maturazzjoni. Jekk din l-informazzjoni tiġi inkluża, trid tiġi indikata bħala n-numru minimu ta' xhur li l-ġobon ikun qatta' f'kantina tal-maturazzjoni ċċertifikata għall-"Comté".

Għalhekk, l-età tal-ġobon tikkorrispondi għad-data li fiha ġie introdott fis-suq mill-aħħar operatur fil-katina tal-provvista. Din l-informazzjoni ma tistax tiġi fformulata b'mod differenti jew tinbidel. Il-kliem "immaturat minn" huwa riżervat għal dawk li huma ċċertifikati biex jimmaturawh u li jinsabu fiż-żona ġeografika għad-DOP "Comté".

Informazzjoni pprojbita

L-użu ta' kwalunkwe terminu jew referenza oħra li takkumpanja din id-denominazzjoni huwa pprojbit fit-tikkettar, fir-reklamar, fil-fatturi jew fid-dokumenti kummerċjali għad-DOP, bl-eċċezzjoni ta' trademarks speċifiċi.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

L-istadji tal-produzzjoni tal-ħalib, tal-produzzjoni tal-ġobon u tal-maturazzjoni, tal-qsim f'porzjonijiet u tat-taħkik (fil-każ ta' imballaġġ minn qabel biss) iridu jsiru fiż-żona ġeografika approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u

tal-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali rilevanti li saret fil-11 ta' Diċembru 1997. Il-perimetru ta' din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott mill-kumitat nazzjonali rilevanti, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024:

Id-dipartiment ta' Ain (155 muniċipalità)

Id-dipartiment fl-intier tiegħu, bl-eċċezzjoni ta':

— il-cantons ta' Attignat, Bourg-en-Bresse (kollu), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: il-muniċipalitajiet kollha;

— Fil-canton ta' Ambérieu-en-Bugey: il-muniċipalitajiet ta' Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— Fil-canton ta' Ceyzériat: il-muniċipalitajiet ta' 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;

— Fil-canton ta' Gex: il-muniċipalitajiet ta' Sauverny u Versonnex;

— Fil-canton ta' Lagnieu: il-muniċipalitajiet ta' Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— Fil-canton ta' Plateau d'Hauteville: il-muniċipalità ta' Artémix;

— Fil-canton ta' Pont-d'Ain: il-muniċipalitajiet ta' Priay, Varambon;

— Fil-canton ta' Saint-Etienne-du-Bois: il-muniċipalitajiet ta' Beaupont, Cormoz, Marboz;

— Fil-canton ta' Thoiry: il-muniċipalitajiet ta' Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Id-dipartiment ta' Doubs (465 muniċipalità)

Id-dipartiment fl-intier tiegħu, bl-eċċezzjoni ta':

— il-cantons ta' Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: il-muniċipalitajiet kollha;

— il-canton ta' Baume-les-Dames: il-muniċipalitajiet ta' 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;

— Fil-canton ta' Bavans: il-muniċipalitajiet ta' 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;

— Fil-canton ta' Maîche: il-muniċipalitajiet ta' Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— Fil-canton ta' Valentigney: il-muniċipalitajiet ta' Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Id-dipartiment ta' Jura (483 muniċipalità)

Id-dipartiment kollu, ħlief il-muniċipalitajiet ta' Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Id-dipartiment ta' Saône-et-Loire (13-il muniċipalità)

Muniċipalitajiet inklużi fl-intier tagħhom:

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

Id-dipartiment ta' Haute-Savoie (muniċipalità waħda)

Muniċipalitajiet inklużi fuq bażi parzjali:

Challonges (l-irqajja' art bin-numri 1538 (eks 562) u 563 (parzjali) fit-taqsima A (l-iskeda 6) biss).

Il-mapep taż-żona ġeografika jistgħu jinstabu fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mill-ark tal-muntanji Jura, ġabra ta' plateaux tal-ġebel tal-ġir, u l-estensjoni tiegħu f'parti żgħira mill-pjanura biswit.

Iż-żoni agrikoli kkonċernati huma kkaratterizzati mill-ħamrija fqira u mill-kontorni sinifikanti tagħhom u mis-sottostrat ġeoloġiku ta' natura kalkarja u molassika.

Il-klima taż-żona ġeografika xxaqleb lejn klima kontinentali u tat-Tramuntana b'differenzi kbar fit-temperatura bejn l-istaġuni, u bi kwantità ta' xita li, għalkemm hija mqassma tul is-sena kollha, tagħmel aktar ta' spiss fis-sajf, b'temperatura medja annwali baxxa u b'numru kbir ta' jiem bil-ġlata.

Huwa ambjent muntanjuż jew submuntanjuż fejn tagħmel ħafna xita. Din il-kwantità ta' xita diġà hija konsiderevoli f'altitudni baxxa u tiżdied aktar 'il ġewwa fis-serbut tal-muntanji. Id-distribuzzjoni staġjonali ġeneralment hija kkaratterizzata min-nuqqas ta' staġun xott.

Iż-żona hija maqsuma bejn il-boskijiet, li nofshom huma kostitwiti mill-abit, u l-artijiet bil-ħaxix. Il-kundizzjonijiet ġeoklimatiċi partikolari taż-żona (ħafna xita, nuqqas ta' nixfa fis-sajf, eċċ.) jikkontribwixxu b'mod favorevoli ħafna għall-produzzjoni ta' ħaxix ta' kwalità għolja. Jippermettu l-iżvilupp ta' art bil-ħaxix naturali b'varjetà kbira ta' flora (b'mod partikolari d-dikotiledoni) u bi flora speċifika, l-aktar ta' pjanti li jikbru fil-ġebel tal-ġir.

Madankollu, din l-informazzjoni hija soġġetta li tinbidel minħabba t-tibdil fil-klima li għaddejjin minnu, u n-nixfiet ma għadhomx jistgħu jiġu eskluży peress li jistgħu jseħħu fi kwalunkwe staġun.

F'din iż-żona, li hija adattata sew għar-ragħa, il-baqar tal-ħalib jieklu b'dan il-mod kemm-il darba l-kundizzjonijiet tat-temp, il-kapaċità tal-art li jikbru l-għelejjel fiha u l-preżenza tal-ħaxix jippermettu. In-nissiela għażlu r-razza Montbéliarde, li hija adattata sew għall-kundizzjonijiet taż-żona u li tikkostitwixxi kważi l-ammont totali tal-merħliet ta' baqar tal-ħalib fiż-żona ġeografika. L-użu estensiv tal-art bil-ħaxix għall-biedja nżamm (id-densità tat-trobbija u l-użu tan-nitroġenu u tal-konċentrati, eċċ. huma limitati). Barra minn hekk, iż-żona ġeografika għandha "tradizzjoni tal-produzzjoni tal-ġobon" partikolari. Din it-tradizzjoni, ibbażata fuq il-ġbir f'daqqa ta' ħalib minn sorsi differenti biex isir ġobon ta' daqs kbir, wasslet għal sens qawwi ta' solidarjetà u għal regoli komuni.

Sa mis-seklu 13, il-bdiewa ta' dan ir-reġjun bdew jaħdmu flimkien biex kuljum jiġbru f'daqqa l-ħalib prodott mill-merħliet diversi tagħhom sabiex jagħmlu rota kbira. Sal-lum il-ġurnata, il-maġġoranza assoluta tal-produtturi tal-ħalib huma parti minn kooperattivi u jiġbru l-ħalib tagħhom f'daqqa f'impjant għall-ipproċessar imsejjaħ "fruitière", l-impjant lokali tal-produzzjoni tal-ġobon.

Il-metodi tradizzjonali kif isir dan il-ġobon għadhom ħajjin sal-lum u nżammu, minn naħa, fil-mod kif jitnisslu l-annimali permezz ta' sistema speċifika għall-ġestjoni tal-mergħat u għat-tnixxif tal-ħaxix maqtugħ u, min-naħa l-oħra, fil-mod kif isir il-ġobon billi jiġi kkontrollat bir-reqqa t-twaqqit tal-qtugħ tal-baqta, it-taħwid u t-tisħin tagħha, l-estrazzjoni u l-ippressar u mbagħad it-tmelliħ, il-fażi ta' qabel il-maturazzjoni u l-maturazzjoni.

Il-“Comté” huwa ġobon magħmul mill-ħalib tal-baqra mhux ipproċessat. Għandu pejst ippressat u msajjar u jiġi fil-forma ta’ rota kbira b’dijametru ta’ bejn 55 u 75 cm. Jiġi mmaturat għal żmien twil u, għalhekk, huwa ġobon li jibqa’ tajjeb għal żmien twil. Irid ikun fih mill-inqas 62 gramma materja niexfa għal kull 100 gramma ġobon, u l-kontenut ta’ ilma tal-ġobon bix-xaħam imneħħi ma jistax ikun aktar minn 54 %.

Il-kontenut tal-melħ ma għandux ikun inqas minn 0,6 g klorur tas-sodju għal kull 100 g ġobon.

Il-“Comté” għandu togħma kumplessa. Filwaqt li l-karatteristiċi sensorjali ġenerali ta’ kull rota huma l-istess, l-ebda żewġ roti tal-“Comté” ma huma identiċi. Tista’ ssir distinzjoni bejn sitt gruppi ewlenin ta’ aromi (tal-frott, tal-ħalib, tax-xiwi, veġetali, tal-annimali, u pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 sfumatura.

Huwa f’dan l-ambjent diffiċli, fejn il-pajsaġġ huwa maqsum bejn imsaġar u art bil-ħaxix u fejn kien impossibbli li jiġu żviluppati riżorsi oħrajn li l-ġobnijiet ibsin kbar saru l-prodott ewlieni. Għan-nies tal-post, ġobon li jibqa’ tajjeb għal żmien twil kien l-uniku ikel ippreservat li seta’ jsir mill-provvista abbundanti tal-ħalib fis-sajf u li kien jibqa’ tajjeb tul ix-xitwa twila. Għalhekk, in-nissiela lokali għażlu razza ta’ baqar partikolarment adattata għall-kundizzjonijiet lokali u għall-produzzjoni ta’ ġobon partikolari. Il-ħalib kien jinġabar fil-“fruitières” sabiex isir ġobon kbir li jibqa’ tajjeb fit-tul, li jippermetti lin-nissiela jagħmlu l-aqwa użu mir-rikkezza ta’ din l-art barra ż-żona ġeografika. L-għażla ta’ ġobon b’pejst imsajjar kienet ibbażata fuq l-abbundanza ta’ ħatab għan-nar fiż-żona.

Il-karatteristiċi distintivi tal-art bil-ħaxix joħorġu fil-ġobon bis-saħħa tal-għarfien espert speċifiku applikat f’kull stadju tal-produzzjoni.

L-ewwel nett, ir-rikkezza kbira tal-flora tal-ambjent naturali taż-żona ġeografika tikkontribwixxi ħafna għall-iżvilupp tal-komponenti aromatiċi fil-ġobon. Din id-diversità hija ppreservata permezz tal-biedja estensiva tal-art bil-ħaxix min-nissiela. Ir-rabta mill-qrib bejn id-diversità tal-flora u l-aroma rikka tal-“Comté” ntweriet ukoll minn żewġ studji xjentifiċi fl-1994. Billi jiġi limitat il-kontenut ta’ xaħam waqt il-produzzjoni tal-ġobon, jistgħu jiġu evitati togħmiet ħżiena minħabba l-lipolisi u jiġu enfasizzati l-aromi tipiċi tal-“Comté”. Billi jiġi stabbilit kontenut minimu ta’ materja niexfa u kontenut massimu ta’ ilma għall-ġobon bix-xaħam imneħħi, jista’ jiġi evitat li jkun hemm eċċess ta’ ilma fil-ġobon u dan jgħin biex jinħarġu l-aromi kollha. L-aromi jittejbu wkoll bil-kontenut minimu ta’ melħ tal-ġobon.

L-obbligu li jintużaw tankijiet miftuħin jippermetti lill-produtturi tal-ġobon iżommu l-kompetenzi tagħhom, bħal pereżempju l-kontroll tajjeb tat-twaqqit tal-qtugħ tal-baqta u tal-estrazzjoni. Fl-aħħar nett, dawk li jimmaturaw il-ġobon jużaw l-għarfien prattiku tagħhom biex ivarjaw bir-reqqa l-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni ta’ kull lott. L-aroma tal-ġobon, li tiġi minn fatturi naturali bħall-ħaxix u l-ekosistema tal-mikrobi, tkun żviluppata għalkollox biss wara perjodu twil ta’ maturazzjoni fuq il-pjanċi tal-abit, li huma partikolarment adattati għall-maturazzjoni tal-“Comté”. Il-produzzjoni tal-“Comté” tippermetti li jinżammu l-attivitajiet agrikoli tradizzjonali u tikkontribwixxi ħafna għal ekonomija lokali bilanċjata.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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