C/2026/2773

13.5.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2773)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Comté"

EU-referentienummer: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Naam van het product**

"Comté"

2. Type geografische aanduiding

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Naam van de autoriteiten van het derde land of van de in een derde land gevestigde of wonende producentengroepering waardoor de standaardwijziging aan de Commissie wordt meegedeeld**

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Comté" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Bevoegde dienst van de lidstaat

Beschrijving

De gegevens van het INAO zijn bijgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aanvragende groepering

Beschrijving

De contactgegevens van de aanvragende groepering worden bijgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Productcategorie

Beschrijving

De rubriek over de productcategorie is uit het productdossier geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

Er is toegevoegd dat de kaas gaten kan hebben, ter vervanging van een verplichting om gaten te hebben, in overeenstemming met de realiteit van het product op de huidige markt.

Er is ook een lijst toegevoegd van de enige toegestane ingrediënten (melk, fermenten, stremsel en zout) die een belangrijk element van de identiteit van het product vormen.

De bepalingen van de rubriek betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product zijn naar deze rubriek verplaatst, aangezien zij daarin een grotere plaats innemen: aanwezigheid van een korst ingewreven met korstflora en minimale rijpingsindex. Aangezien de methode voor de beoordeling van deze index is geëvolueerd, zijn de streefwaarden geactualiseerd, zonder inhoudelijke wijzigingen: de rijpingsindex moet ten minste 850 micromol glycine per gram vetvrije droge stof bedragen, bepaald met de TNBS-methode (2,4,6-trinitrobenzeensulfonzuur) of met de instrumentele infraroodmethode.

De kleur van de korst is gewijzigd van “goudgeel” in “okergeel”, wat meer in overeenstemming is met de realiteit van het product.

Tot slot is gespecificeerd dat alle vormen van versnijden zijn toegestaan naast de tot dan toe toegestane vormen, op voorwaarde dat de kaas onbewerkt en bij een positieve temperatuur blijft.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

De datum van goedkeuring van het geografische gebied is toegevoegd, samen met de lijst van gemeenten in het geografische gebied, bijgewerkt op basis van de officiële geografische code van 2024 (zonder wijziging van het geografische gebied zelf). Tot slot is aangegeven dat de cartografische documenten kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut national de l'origine et de la qualité".

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

Beschrijving

Er zijn elementen toegevoegd in de verschillende aangifteverplichtingen.

De aangifteverplichtingen voor melkproducenten zijn geactualiseerd:

— de verplichting om de aanwezigheid van gegiste diervoeders te vermelden is afgeschaft, omdat de aanwezigheid ervan op het hele bedrijf verboden is;

— er is een verplichting toegevoegd om de geleverde hoeveelheid melk aan te geven en een verplichting om de toediening van groenvoer aan te geven.

Voor bereidings-, rijpings- en voorverpakkingsbedrijven is er een verplichting toegevoegd om de onderbreking van de activiteit te melden.

Er zijn aangifteverplichtingen voor de kaasmakerijen toegevoegd met betrekking tot:

— melk die wordt opgehaald in geval van pech of ongevallen;

— het volume opgehaalde melk, de geproduceerde hoeveelheid kaas (gewicht en aantal kaaswielen);

— de weegbrieven voor witte kazen.

Er is een aangifteverplichting toegevoegd voor rijpingsbedrijven met betrekking tot de geproduceerde hoeveelheid kaas (gewicht en aantal kaaswielen) en voor voorverpakkingsbedrijven met betrekking tot het gewicht van verpakte kaas.

De traceerbaarheids- en registratie-elementen voor melkproducenten en bereidings-, rijpings- en voorverpakkingsbedrijven zijn ook in overeenstemming gebracht met de bepalingen die zijn toegevoegd aan het deel over de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

Er is ook informatie over de identificatie van de kazen toegevoegd, naast het aanbrengen van het caseïneplaatje op het moment van bereiding, waarbij wordt gespecificeerd dat de kaas ook wordt geïdentificeerd op het moment dat de wielen in de handel worden gebracht, door middel van een markeringsband en op het moment van voorverpakking door het gebruik van het specifieke logo van de benaming (deze worden beschreven in het deel van het productdossier over etikettering).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Melkproductie

Het bedrijf

Er is toegevoegd dat de melkproducent elke dag van het jaar aan het productdossier moet voldoen om ervoor te zorgen dat de melkkoeien voortdurend en consistent worden gevoederd, ook als de levering wordt onderbroken.

Er zijn bepalingen toegevoegd met betrekking tot de verplichting voor nieuwe melkproducenten om deel te nemen aan een integratiestage in de keten en de verplichting voor erkende kaasmakerijen om een jaarlijkse vergadering voor deze melkproducenten te organiseren. Daarnaast is voor ten minste één bedrijfshoofd per bedrijf de verplichting toegevoegd om jaarlijks deel te nemen aan een door de kaasmakerij of groepering georganiseerde informatievergadering.

Deze bepalingen zijn enerzijds bedoeld om nieuwe melkproducenten te informeren over de vereisten van het productdossier en goede praktijken en anderzijds om de kennis in stand te houden en iedereen te laten deelnemen aan het gemeenschapsleven in de keten.

Er is toegevoegd dat de totale levering van het bedrijf niet meer mag bedragen dan 1,2 miljoen liter melk per melkprijsjaar, in overeenstemming met de beweidingspraktijken, het toezicht op de dieren en het niveau van de melkproductie dat verband houdt met de kenmerken van de natuurlijke omgeving. Voor marktdeelnemers die dit nodig hebben, is bepaald dat de regeling na het melkprijsjaar 2031/2032 in werking treedt. Om dezelfde doelstellingen na te streven, is het aantal melkkoeien beperkt tot vijftig per arbeidsjaareenheid (AJE), waarbij de vermelde hoeveelheden AJE per soort arbeidskracht (het aantal loontrekkende AJE is beperkt tot 1,2) en per quotiteit arbeid worden berekend.

De termen “melkkoe” en “melkprijsjaar” zijn gedefinieerd in de betekenis van het productdossier om deze begrippen te verduidelijken met het oog op controles.

Rassen en opfok

Er is toegevoegd dat de melkkoeien die het bedrijf binnenkomen, en de vervangingsvaarzen die op het bedrijf worden geboren of binnengebracht, aan de overeenkomstige rascode moeten voldoen en dat de certificering van de runderverwantschap verplicht is om ervoor te zorgen dat volledig wordt voldaan aan de verplichting om alleen de rassen Montbéliarde en Simmental française (en kruisingen daarvan) te gebruiken, die zijn aangepast aan het geografische gebied en traditioneel worden gebruikt voor de productie van “Comté”.

Er is toegevoegd dat vanaf het melkprijsseizoen 2031/2032 per bedrijf en per 100 000 liter melk per jaar ten minste één vaars per leeftijdsgroep wordt geboren en opgefokt, met als doel de goede gezondheid van de dieren te waarborgen en zo bij te dragen tot de kwaliteit van de gebruikte melk, het dierenwelzijn in termen van een beperking van de transportduur en stabiele levensomstandigheden, maar ook de knowhow in stand te houden.

Er is toegevoegd dat dragende melkkoeien of vaarzen die minder dan een maand na de vervaldatum in de melkveestapel worden geïntroduceerd, in de maand vóór aankomst zonder gegist voer of ggo’s moeten zijn gevoederd om ervoor te zorgen dat het voeder vóór de melkproductie aan deze punten van het productdossier voldoet.

Er is toegevoegd dat de melkkoeien niet mogen worden ingeschaard, om ervoor te zorgen dat de melkkoeien het hele jaar door overeenkomstig het productdossier worden beheerd en gevoederd. Er is ook toegevoegd dat als de vaarzen worden ingeschaard, zij op hun gastheerbedrijf zonder gegist voer en zonder ggo’s worden gevoederd om ervoor te zorgen dat zij gedurende een bepaalde periode vóór de melkproductie overeenkomstig deze twee punten van het productdossier worden gevoederd.

Er is toegevoegd dat de gemiddelde jaarlijkse productie van de veestapel beperkt is tot 8 500 liter melk per melkkoe per jaar om de productiviteit van de dieren te beperken, waardoor het gebruik van voeder van buiten het geografische gebied wordt beperkt en het verband met het gebied en dus de kwaliteit van het product worden gewaarborgd. Het gaat er ook om het dierenwelzijn te waarborgen, wat een hoge verwachting is van de consument, aangezien hyperproductiviteit de oorzaak is van uitputting van de dieren. De vastgestelde grenswaarde ligt ruim boven het gemiddelde dat wordt waargenomen op de bedrijven van de keten van de BOB “Comté”, maar heeft tot doel uitwassen te voorkomen.

Beheer van grasland en andere voederarealen

Het daadwerkelijk gebruikte graasoppervlak is uitgebreid van 1 naar 1,3 hectare per melkkoe om te zorgen voor voldoende middelen in termen van kwantiteit en kwaliteit (door een grotere extensiviteit) en bestendigheid tegen klimaatrisico’s. Ook is gespecificeerd dat de maximale belasting van het bedrijf, waarvan de waarde ongewijzigd blijft, wordt berekend op basis van de totale grootvee-eenheden (GVE) van het bedrijf.

Er is toegevoegd dat het bedrijf ten minste 50 are voederareaal of potentieel voederareaal per melkkoe heeft binnen een straal van 1,5 km rond de melkpunten, om ervoor te zorgen dat de melkkoeien gemakkelijk kunnen grazen, en om het gebruik van mechanisatie en fossiele brandstoffen te beperken.

De methoden voor de berekening van de individuele referentie voor de melkproductiviteit voor de arealen van de bedrijven zijn toegevoegd om rekening te houden met de verschillende gevallen die voorheen niet waren gespecificeerd (nieuwe bedrijven, overname of verlies van arealen, administratieve aanpassing).

Er is een definitie van blijvend grasland toegevoegd (natuurlijk grasland of grasland dat al meer dan vijf jaar niet is omgeploegd) en er is aangegeven dat het ten minste 50 % van het voederareaal van het bedrijf uitmaakt, om ervoor te zorgen dat de voeding van de veestapel voor het grootste deel afkomstig blijft van blijvend grasland.

Er is toegevoegd dat overbezaaiing, zonder omploegen, van een grasland van meer dan vijf jaar oud dat is aangetast, geen invloed heeft op de status ervan als blijvend grasland, zodat de bestaande flora kan worden versterkt zonder dat dit negatieve gevolgen heeft.

Er is een definitie toegevoegd voor tijdelijk, uit meerdere soorten bestaand grasland, dat minder dan vijf jaar geleden werd ingezaaid met weidesoorten (ten minste vijf complementaire meerjarige weidesoorten, waarvan drie grassen en twee peulgewassen), ter vervanging van de vorige definitie (drie soorten) en om deze duidelijk te onderscheiden van andere graslanden en voedergewassen. Het geografische gebied van “Comté” bestaat vanwege zijn geografie en klimaat immers voornamelijk uit graslanden, die door hun floristieke diversiteit bijdragen tot het verband tussen de geografische omgeving en het product. Het maximumpercentage ander grasland (minder dan vijf soorten) of redelijk productieve voedergewassen is verhoogd van 15 naar 20 % om de autonomie van landbouwbedrijven te vergroten, ook in geval van klimaatrisico’s.

Er is toegevoegd dat de planten die voor nateelt worden gebruikt, begraasbare soorten zijn. Deze nateeltgewassen worden gebruikt om de bodembedekking te waarborgen in de zomerperiode tussen de oogst van een graansoort en de aanleg van een weide of de volgende graansoort. Bodembedekking beperkt erosie, bindt nutriënten en dient als groene meststof. Het voor beweiding geschikte karakter van nateeltgewassen maakt het mogelijk deze te benutten in geval van een klimaatrisico en zo de veerkracht van het bedrijf te vergroten.

Wat verboden gewassen betreft, vervangt de term “ggo” de term “transgeen”.

Bemesting van voederarealen of potentiële voederarealen en behoud van het milieu

Er is toegevoegd dat elk landbouwbedrijf een geactualiseerd uitrijdingsplan heeft, zodat elk bedrijfshoofd een gedetailleerde kennis heeft van de kwetsbaarheid van de percelen.

De lijst van soorten dierlijke mest die op voederarealen of potentiële voederarealen mogen worden uitgereden, is verduidelijkt door deze te beperken tot alle mest die door erkende bedrijven wordt geproduceerd, of die van andere bedrijven in het geografische gebied, mits deze wordt gecomposteerd (met uitzondering van gier). Er is toegevoegd dat er om in overeenstemming te zijn met de productievoorwaarden van het productdossier voor diervoeder geen mest mag worden uitgereden van dieren die met gegist voer zijn gevoederd. Om dezelfde reden is toegevoegd dat vanaf 1 januari 2031 alleen mest mag worden uitgereden van bedrijven waarvan de dieren ggo-vrij worden gevoederd, om de betrokken producenten in staat te stellen de voedselsystemen aan deze nieuwe beperking aan te passen.

Er is toegevoegd dat digestaten van methaniseringsinstallaties mogen worden uitgereden, mits deze zich bevinden op bedrijven die melk voor de productie van de BOB mogen produceren of collectief eigendom zijn van dit type bedrijf, of zich bevinden op bedrijven met ggo-vrij gevoederde varkens die zijn gelegen in het geografische gebied en waar de melkwei van de BOB-kaasmakerijen wordt gebruikt om de dieren te voederen.

Bovendien is de input van methaangistingsinstallaties afkomstig uit het geografische gebied en uitsluitend:

— mest van dieren die zonder gegist voer zijn gevoederd, met een niveau van ten minste 60 % van de input per ton (ggo-vrij vanaf 1 januari 2031);

— afvalwater van melkfabrieken, wei, melk, vetten en zuiveringsslib dat aan de hieronder vermelde voorwaarden voldoet;

— keukenafval en etensresten, op voorwaarde dat deze van tevoren systematisch worden gehygiëniseerd; anders is alleen plantaardig afval toegestaan;

— niet-gefermenteerde planten: groenafval, afval van gewassen, bevuild voeder, nateelt voor energiedoeleinden.

Al deze bepalingen inzake de input van methaangistingsinstallaties maken het mogelijk ervoor te zorgen dat de materiaalstromen binnen het bedrijf en de productieketen van de BOB consistent zijn en dat digestaten van methaangistingsinstallaties geen bron van verontreiniging voor percelen vormen.

Er is toegevoegd dat vanaf 1 januari 2031 het enige toegestane stabiele zuiveringsslib afkomstig is van installaties die uitsluitend de effluenten en grondstoffen van de BOB-kaasmakerijen behandelen, met name om contaminaties door menselijke ziektekiemen en chemische verontreinigende stoffen te voorkomen en tegelijkertijd de materiaalkringloop te sluiten conform het beginsel van de circulaire economie.

Hieraan is toegevoegd dat de andere toegestane meststoffen, naast het groenafval van het landbouwbedrijf, commerciële meststoffen, calcium- en magnesiumverbeteraars en houtketelas uit het geografische gebied zijn, die eenmaal per jaar moeten worden geregistreerd en gecontroleerd op agronomische waarde en zware metalen, om zo een bestaande praktijk te formaliseren.

De synthetische stikstofbemesting is op graslandgebieden gemiddeld verlaagd van 50 naar 40 eenheden per hectare per jaar en de totale stikstofbemesting is verlaagd van 120 naar 100 eenheden per hectare per jaar voor elk perceel, behalve voor percelen die alleen vaste mest (compost of mest) krijgen. Deze mogen tot 120 eenheden stikstof per hectare per jaar krijgen, om het risico op uitlogen of verdamping van de stikstof te beperken en om verontreiniging van de waterlopen op de zeer kwetsbare karstbodems van het Juramassief te voorkomen.

Er is gespecificeerd dat bij de behandeling van effluenten met een fasescheider de vloeibare fase wordt gelijkgesteld aan een vloeibaar effluent en de vaste fase aan een mest of compost.

Er is toegevoegd dat het maximumaantal op of in de bodem gebrachte hoeveelheden betrekking heeft op organische mest, om elke dubbelzinnigheid tijdens de controles te voorkomen.

Ten slotte wordt elk effluent om de drie jaar geanalyseerd in termen van agronomische waarden om de consistentie van de doseringen te waarborgen.

Er is toegevoegd dat het uitrijden van meststoffen die rijk zijn aan snel beschikbare stikstof (kunstmest, vloeibare effluenten, compost van pluimveemest), pas kan plaatsvinden wanneer de som van de positieve temperaturen sinds 1 januari voor de betrokken sector 200 °C heeft bereikt, omdat de datum waarop deze cumulatieve temperatuur wordt bereikt in de agronomie wordt erkend als de datum waarop de vegetatieperiode begint, en omdat meststoffen vóór die datum niet door de vegetatie worden gebonden en oplosbaar blijven met een hoog risico op milieuverontreiniging.

Er is toegevoegd dat het uitrijden op sneeuw niet is toegestaan en dat gier niet op bevroren grond mag worden uitgereden, om verontreiniging te voorkomen die het karstecosysteem van het geografische gebied zou kunnen schaden.

De tijd die nodig is om een voederareaal na het uitrijden van mest te bewerken, wordt uitgedrukt in dagen (30 dagen in plaats van één maand voor organische mest, 21 dagen in plaats van drie weken voor kunstmest) om de interpretatie van de bepaling tijdens de controle te vergemakkelijken. Er is ook toegevoegd dat de termijn van 30 dagen van toepassing is na de aanwezigheid van pluimvee op het perceel. Dit is bedoeld om contaminaties te voorkomen.

Met betrekking tot de bepaling die elke behandeling in de maand voorafgaand aan de oogst verbiedt, is gepreciseerd dat zij van toepassing is op voederarealen, maar ook op potentiële voederarealen.

Hieraan is toegevoegd dat de chemische vernietiging van grasland met een allesdodend herbicide verboden is om het milieu en de gezondheid te beschermen, maar dat lokale behandelingen met selectieve herbiciden zijn toegestaan ter bestrijding van onkruid.

Voeder voor het melkvee

Het basisrantsoen is gedefinieerd als alle voedergewassen en het totale rantsoen als het volledige basisrantsoen en aanvullend diervoeder, ter verduidelijking van de gebruikte termen. Er is toegevoegd dat de percentages betrekking hebben op de droge stof.

Het percentage voeders uit het geografische gebied is verhoogd van 70 naar 80 % en er is toegevoegd dat 70 % van dit voeder afkomstig is van het bedrijf. Met de eis dat 80 % van de voedergewassen uit het geografische gebied afkomstig moet zijn, worden praktijken van de producenten geformaliseerd en met de eis dat 70 % van de voedergewassen van het bedrijf afkomstig moet zijn, kunnen multifunctionele landbouwbedrijven in stand worden gehouden waar de producenten traditionele knowhow over de veehouderij en de voederproductie behouden.

Het percentage voeder uit het gebied in het voer van de melkkoeien is verlaagd van 100 naar 95 %, met het oog op mogelijke klimaatrisico's.

Er is toegevoegd dat droogstaande koeien tijdens de beweidingsperiode ten minste 15 dagen buiten blijven grazen om de continuïteit van de voeding op basis van gras te waarborgen.

Er is toegevoegd dat in het geval van een door een derde verrichte dienst bestaande in het drogen, elk bedrijf zijn eigen voeder terugneemt en dat deze voedergewassen niet meer dan 15 % van het voeder van het bedrijf mogen bedragen, om zo de knowhow over de voederproductie op het bedrijf in stand te houden.

Met betrekking tot het toedienen van groenvoer is toegevoegd dat dit niet is toegestaan vóór 1 juni en dat het niet meer dan 75 dagen per jaar mag gebeuren. De groepering is van mening dat het in extreme mate toedienen van groenvoer tot een beperking van de beweiding kan leiden. Bovendien kunnen gemaaid gras en voedermaïs niet op dezelfde dag worden toegediend, aangezien de voedermaïs volledig op het bedrijf moet worden geproduceerd om ervoor te zorgen dat de teelt ervan, die van oudsher niet in het geografische gebied voorkomt, een beperkte praktijk blijft.

Wat voederbieten betreft, is toegevoegd dat deze afkomstig zijn uit het geografische gebied en alleen in de winter mogen worden toegediend, met een maximum van 3 kg droge stof per koe per dag in de betrokken periode. De groepering is van mening dat voederbieten, net als voedermaïs, een onbeduidend, niet-specifiek en kleinschalig gewas zijn waarvoor niettemin een praktijk bestaat, maar dat het geen vervanging mag zijn voor droog voeder.

Wat verboden voeders betreft, is bepaald dat de verbodsbepalingen gelden voor alle dieren op het bedrijf. De lijst van planten met een schadelijk effect op de smaak is uitgebreid om rekening te houden met nieuwe voorstellen uit de handel: radijs (in combinatie met andere planten van de familie Brassicaceae), witloof, rode en suikerbieten en aardappelen zijn toegevoegd.

De lijst van verboden aanvullend diervoeder is uitgebreid naar aanleiding van nieuwe voorstellen uit de handel: zuivere suikers, actieve of inactieve gist, mono-propyleenglycol en melasse zijn toegevoegd. De wens van de groepering is om een toename van het aandeel kunstmatig diervoeder te vermijden, wat in strijd zou zijn met de traditionele praktijken en de kwaliteit van de melk. Er is ook gespecificeerd dat deze verbodsbepalingen het hele jaar door van toepassing zijn op alle runderen op het bedrijf.

De lijst van grondstoffen en andere ingrediënten is ook bijgewerkt, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan edele grondstoffen, om de kwaliteit van de melk te behouden: daaraan zijn toegevoegd: producten van de zetmeelindustrie, van brouwerijen en distilleerderijen voor gerst, van brouwerijen en distilleerderijen voor maïs, van brouwerijen en distilleerderijen voor spelt, sorghum, gierst, boekweitdoppen, noten, huttentut, hennep en pompoenpitten, gedroogd gras van de weiden in het gebied, gedroogde hele peulvruchten en kleimineralen; niet-eiwitrijke mineralen uit stikstofbronnen zijn uitgesloten. Grondstoffen van lage kwaliteit zijn verwijderd (palmolie, kopra, saffloer). De lijst van toegestane ingrediënten voor melkvervangers is ook bijgewerkt. Er is toegevoegd dat deze aanvullende diervoeders op een schone, droge en geventileerde plaats worden opgeslagen.

Er is gespecificeerd dat alleen planten en aanvullende diervoeders die zijn afgeleid van producten waarvoor de etiketteringsvoorschriften van de voorschriften inzake ggo's (genetisch gemodificeerde organismen) niet gelden, in de diervoeding zijn toegelaten, in plaats van "transgeen" in het huidige productdossier. Ggo-grondstoffen en -ingrediënten, ongeacht of zij van ggo's zijn afgeleid of daarmee zijn geproduceerd, zijn eveneens verboden.

Melken, melkkwaliteit en dierenwelzijn

Er is toegevoegd dat het bedrijf beschikt over een melkuitrusting en een speciaal melkgebied dat uitsluitend bestemd is voor de eigen veestapel om de oorsprong van de melk te garanderen.

De bepaling over de melkrobot is gewijzigd om deze te verduidelijken: de aanwezigheid (en niet het gebruik) van een melkrobot op de boerderij is verboden.

De bepaling inzake het verbod op vrij melken is overbodig geworden en geschrapt. Het verbod op de distributie van voedergewassen tijdens het melken is ook geschrapt, aangezien voedergewassen voortaan worden beschouwd als een mogelijke bron van het inzaaien van nuttige flora.

De verplichting om de uiers vóór het melken te reinigen is geschrapt en vervangen door een resultaatsverplichting: de spenen moeten schoon en droog zijn. Er is ook toegevoegd dat het reinigen van de uiers en het plaatsen van de spenen handmatig gebeuren, aangezien deze bepalingen tot doel hebben de bacteriële flora van de melk in stand te houden; aangezien de aanwezigheid van een oplettend individu op dit zeer kritieke moment eveneens van groot belang is voor de gezondheid en het welzijn van de dieren.

De bepaling inzake het materiaal bestemd voor het melken is geherformuleerd om duidelijk te maken dat dit niet alleen geldt voor de opslag, maar ook voor het vervoer van de melk.

De frequentie van het wisselen van de tepelvoeringen is gewijzigd om rekening te houden met de verschillende materialen, waarvan de levensduur kan variëren. Er is gespecificeerd dat de controle van de goede werking van de melkinstallatie niet alleen betrekking heeft op vaste installaties, maar ook op mobiele installaties, dat de controlefrequentie jaarlijks is (in plaats van tweejaarlijks) en dat de aanbevolen reparaties binnen de volgende maand worden uitgevoerd om de goede werking van het systeem te waarborgen.

De bepaling inzake ontsmettingsmiddelen die indien noodzakelijk in het huidige productdossier zijn toegestaan, is aangevuld met de wijze waarop een dergelijke voorwaarde kan worden gedefinieerd.

Er is toegevoegd dat melkkoeien in gebonden loopstallen, wanneer de omstandigheden dat toelaten, ten minste twee keer per week naar buiten gaan, met het oog op het dierenwelzijn.

Voorwaarden voor de verwerking van melk tot Comté

Er is toegevoegd dat de melk afkomstig moet zijn van bedrijven waar de melkkoeien geen gegist voer of ggo's hebben geconsumeerd en waar het melken gedurende ten minste één jaar zonder ontsmettingsmiddel is uitgevoerd, waar ten minste één landbouwer ten minste één maand ervaring met het melken heeft gehad en waar de bemesting al ten minste één jaar aan de eisen van het productdossier voldoet, om rekening te houden met de situatie van niet-melkveehouders die met de melkproductie beginnen.

Ophalen van de melk

Er is toegevoegd dat tanks, pompen en leidingen van roestvrij staal zijn en er is gespecificeerd dat zij behalve voor het vervoer van melk en wei ook kunnen worden gebruikt voor het vervoer van drinkwater.

Jaarlijks wordt voldaan aan de verplichting om na te gaan of het materiaal geschikt is voor de reiniging, waarbij eventuele reparaties binnen de daaropvolgende maand moeten worden uitgevoerd. Dankzij al deze bepalingen kan de kwaliteit van de melk bij het ophalen worden gewaarborgd.

De voorwaarden met betrekking tot de verzamelbekkens van de kaasmakerijen zijn gespecificeerd voor uitzonderlijke gevallen waarin de vervaardiging in de gebruikelijke kaasmakerij onmogelijk is.

Tot slot is toegevoegd dat wanneer melk wordt opgehaald die niet geschikt is voor de productie van "Comté", de compartimenten het mogelijk maken de melk over te hevelen en monsters te nemen om een strikte scheiding van de melk te waarborgen.

Verwerking van de melk

De definitie van de kaasmakerij is toegevoegd, waarbij is gespecificeerd dat de scheiding van een andere werkplaats geldt vanaf de ontvangst van de melk tot en met het in de vorm doen, om te zorgen voor een scheiding van andere producten tot een stadium waarin de kaas wordt geïdentificeerd. Bovendien is een uitzondering toegevoegd die uitsluitend betrekking heeft op het binnenbrengen in de werkplaats van melk die geschikt is voor de productie van "Comté", waardoor melk die bij een ander temperatuurbereik wordt bewaard, in de werkplaats kan worden binnengebracht op dagen waarop er geen productie van Comté is.

Er is toegevoegd dat er een geïdentificeerde kaasmaker aanwezig is tijdens het productieproces, van de aankomst van de melk in de bak tot het in de vorm doen, en dat bij de besluitvorming rekening wordt gehouden met de variabiliteit in de samenstelling van de melk, teneinde de traditionele productiemethode te waarborgen. Er is ook toegevoegd dat de beoordeling van de consistentie van de wrongel handmatig gebeurt en bepalend is voor de snelheid en de duur van het snijden van de wrongel, en vervolgens voor het tijdstip van het uitnemen. Overigens nemen nieuwe kaasmakers in het jaar voorafgaand aan of volgend op de aanvang van hun infunctietreding deel aan een integratiestage in de keten om de kennis in stand te houden en iedereen te laten deelnemen aan het gemeenschapsleven in de keten.

Er is toegevoegd dat het productiepotentieel van de kaasmakerij wordt bepaald op basis van het productiepotentieel van de bedrijven die hun melk aan het bedrijf leveren, dat eerder is vastgesteld op basis van de arealen waarover het bedrijf beschikt. Hieraan is toegevoegd dat de procentuele groei van het productiepotentieel van de kaasmakerijen omgekeerd evenredig is met hun omvang. Er zijn speciale regels toegevoegd voor gevallen waarin bedrijven worden opgenomen door een kaasmakerij, bedrijven die recent een erkenning als BOB hebben gekregen (aangezien deze opname niet beperkt is) of een fusie van kaasmakerijen. Het doel van deze maatregelen is een dicht netwerk van kaasmakerijen in stand te houden en de kwaliteit en diversiteit van de smaken van het product te waarborgen.

Ter verduidelijking van de verplichtingen van de kaasmakerij is toegevoegd dat de voorzieningen van de kaasmakerij bestaan uit een voorrijpingskelder en middelen voor het meten van de temperatuur, de vochtigheid en de druk en dat voor het reinigen en spoelen van alle apparatuur drinkwater moet worden gebruikt om de verplichtingen van de kaasmakerij te verduidelijken. Het verbod op bereiding in een gesloten bak is vervangen door de eis van een open bak, en er is gespecificeerd dat om dezelfde redenen alleen de giststarter en het stremsel aan de melk mogen worden toegevoegd.

Om te specificeren hoe deze moeten worden gebruikt, is de term “melkmedium” als groeimedium voor de starters verduidelijkt, waarbij rauwe of gethermiseerde wei, het met droge lebdeeltjes uit wei zonder albumine bereide natuurlijke stremsel (“recuite”) en melk zijn toegestaan, en is toegevoegd dat het totale volume van de verschillende starters niet meer bedraagt dan 0,5 % van het volume melk dat in het bereidingsproces wordt gebruikt. Tot slot is toegevoegd dat de gisten, groeimedia en het stremsel vrij zijn van ggo’s, delen van ggo’s, niet van ggo’s zijn afgeleid en geen nanomaterialen bevatten.

Er is toegevoegd dat de melk gefilterd moet worden, voordat hij in bakken wordt gedaan, om ervoor te zorgen dat alle elementen groter dan 250 µm eruit worden gehaald. Er is toegevoegd dat de rijpingsperiode wordt gedefinieerd als de periode tussen het begin van het vullen van de bakken en de instremzetting en ten minste 40 minuten duurt, en dat het vermengen niet minder dan 15 minuten bedraagt, om het contact tussen de grondstof en de koperen tobbe te bevorderen. De verwarmingstemperatuur is vastgesteld op maximaal 57 °C om de flora van de rauwe melk te behouden.

Er is toegevoegd dat de caseïneplaatjes op het moment van het in de vorm gieten op de zijde van elk kaaswiel worden aangebracht. Er is gespecificeerd dat in het geval van het zouten met zoutkorrels het zouten de eerste keer met de hand wordt gedaan en dat bij het zouten door onderdompeling de kenmerken van de temperatuur, de dichtheid en de verversing van de pekel zijn toegevoegd. De maximumperiode voor het aanbrengen van microflora op het oppervlak van de tweede zijde van de kaas is verlengd van 36 tot 60 uur, waarbij de periode voor de eerste zijde altijd 36 uur bedraagt. Dit is een verduidelijking van de formulering van de twee mogelijke methoden voor het zouten.

Er is toegevoegd dat de maximale termijn waarbinnen de kaaswielen op een plank van sparrenhout moeten rusten, is vastgesteld op de vierde dag vanaf de bereidingsdatum en dat deze wielen uiterlijk op de vijftigste dag door een erkend rijpingsbedrijf moeten worden overgenomen, waarbij de kazen op dat moment tussen 35 en 45 kg wegen.

Rijping

Er is een definitie van het rijpingsbedrijf toegevoegd, waarin wordt gespecificeerd dat het bedrijf een zone moet omvatten waar de kazen worden ontvangen en gewogen, drie afzonderlijke kelders om de drie rijpingsfasen tegelijkertijd te waarborgen, en een zone waar de kazen worden voorbereid voor de verkoop.

Er is toegevoegd dat tijdens het sorteren van de kazen een aangewezen sorteringsverantwoordelijke aanwezig is die beslist over het einde van de rijpingsfase, teneinde de traditionele productiemethode te waarborgen. Overigens nemen nieuwe sorteringsverantwoordelijken in het jaar volgend op de aanvang van hun infunctietreding deel aan een integratiestage in de keten om de kennis in stand te houden en iedereen te laten deelnemen aan het gemeenschapsleven in de keten.

Ter verduidelijking van de verplichtingen van de kaasmakerij is toegevoegd dat de zij is uitgerust met middelen om de temperatuur en de vochtigheid te regelen, evenals een thermometer, en dat voor het reinigen van de planken drinkwater moet worden gebruikt. Er is ook toegevoegd dat de oplossing waarmee de kaas wordt ingewreven, op maximaal 13 °C wordt bewaard en dat de flora die voor de vervaardiging ervan worden gebruikt, geen ggo's zijn, evenals de groeimedia, die ook geen nanomaterialen bevatten.

Bovendien is een uitzondering toegevoegd die alleen betrekking heeft op de binnenkomst van "Comté" in de kaasmakerij, waarbij is gespecificeerd dat gekookte geperste kazen met een kwaliteitsmerk zijn toegestaan. Er is toegevoegd dat partijen kaas drie opeenvolgende fasen moeten doorlopen: voorrijping (die in de kaasmakerij begint) tot ten minste de 21e dag van de bereiding, gisting en rijping, waarbij de temperatuurvoorwaarden voor elk van de fasen zijn vastgesteld. Er is gespecificeerd dat de vereiste minimale globale en smaaktoetsen in de eerste plaats gelden voor kazen in wielen of in porties. Er is toegevoegd dat voor de geraspte kaas een tweede schaal wordt gebruikt, waaraan minimumscores zijn toegevoegd, na een eerste indeling van de kazen.

Er is toegevoegd dat aan het einde van het rijpingsproces een kaasetiket op de kaas wordt aangebracht om het product te identificeren, maar dat dit kaasetiket en de markeringsband facultatief zijn, wanneer de kazen tussen erkende marktdeelnemers worden verkocht of wanneer zij bestemd zijn voor voorverpakking of secundaire verwerking.

Versnijden en verpakken

De definitie van "versnijdings- en verpakkingsbedrijf" is toegevoegd, waarbij is gespecificeerd dat dit niet alleen voorverpakkingsfasen omvat, maar ook het in stukken snijden voor de verkoop aan marktdeelnemers die de kaas zonder verwerking gebruiken.

Er is toegevoegd dat tijdens het versnijden en het voorverpakken een geïdentificeerde lijnverantwoordelijke aanwezig is om de kwaliteit van de kaas tijdens deze fasen te waarborgen. Overigens nemen nieuwe lijnverantwoordelijken in het jaar volgend op de aanvang van hun infunctietreding deel aan een integratiestage in de keten om de kennis in stand te houden en iedereen te laten deelnemen aan het gemeenschapsleven in de keten.

De maximumtermijn voor het in stukken snijden van de kazen is verlengd van 15 dagen tot één maand, aangezien deze termijn het mogelijk maakt de kwaliteit van het product na te leven. Tot slot zijn voorwaarden toegevoegd voor de behandeling van afsnijdsels, de verplichting om geraspte Comté onder inert gas te plaatsen en het verbod op elke toevoeging voor voorverpakte deelstukken, om de kwaliteit ervan te waarborgen.

In het enig document is de zin dat versnijden en raspen buiten het gebied mogelijk blijft, geschrapt, aangezien deze zin niet nodig is.

☑De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

De formulering van dit deel is gewijzigd, zonder dat het verband met het geografische gebied is gewijzigd.

Aan het enig document zijn de droge stof en het zoutgehalte van de kaas toegevoegd, omdat zij bepaalde kenmerken van de kaas verklaren.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen naar de controlestructuren

Beschrijving

De contactgegevens van de controlestructuren zijn geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Specifieke elementen van de etikettering

Beschrijving

Er is toegevoegd dat de verplichte vermeldingen betrekking hebben op alle aanbiedingsvormen van "Comté" en dat de naam en het BOB-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld op de etikettering staan om de consument te informeren.

De vermelding omvat ook de bewaartemperatuur, tussen 4 °C en 8 °C, van de kaas aangezien deze temperaturen worden toegepast door degenen die de kaas in de handel brengen.

Er is gespecificeerd dat de markeringsbanden ook het BOB-symbool van de Europese Unie en het logo van de groepering bevatten, maar ook dat de kaasetiketten duidelijk de naam en het adres van het rijpingsbedrijf (dat zich in het geografische gebied moet bevinden) vermelden, en dat de etiketten aanwezig zijn totdat het product aan de consument wordt aangeboden.

Er is bepaald dat de voorverpakte porties, naast de naam en het logo van de groepering op de voorzijde van de verpakking, de naam en het adres van de erkende marktdeelnemer in de zin van artikel 37, lid 5, van Verordening (EU) 2024/1143 moeten bevatten.

Wat de facultatieve vermeldingen betreft, is toegevoegd dat het niet verplicht is de rijpingsduur te vermelden, maar dat, als deze wordt vermeld, dit moet gebeuren in de vorm van het minimumaantal maanden dat de kaas heeft doorgebracht bij een bedrijf dat is erkend voor het rijpen van Comté, en dat de leeftijd van de kaas overeen moet komen met de datum van het in de handel brengen door de laatste marktdeelnemer in de keten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Nationale eisen

Beschrijving

De belangrijkste controlepunten zijn bijgewerkt in het licht van veranderingen in de productieomstandigheden

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Comté"

EU-referentienummer: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026

1. **Naam van het product**

"Comté"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Comté" is een kaas die uitsluitend van rauwe koemelk wordt gemaakt. Deze gekookte, geperste kaas wordt aan het oppervlak gezouten of gepekeld. Op het moment dat de kaas in de handel wordt gebracht, na een rijping van ten minste 120 dagen, is de massa ivoorkleurig tot geel en kunnen er gaten in zitten die de afmetingen van een kleine kers kunnen bereiken.

De enige toegestane ingrediënten voor de productie van "Comté" zijn melk, gisten, stremsel en zout.

"Comté" bevat na volledige droging minimaal 45 gram en maximaal 54 gram vetstof per 100 gram kaas, en het drogestofgehalte is niet lager dan 62 gram per 100 gram kaas. Het zoutgehalte is minimaal 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas. Het vochtgehalte van de vetvrije kaasmassa bedraagt maximaal 54 %.

Proteolyse: de rijping wordt zo uitgevoerd dat een korst met flora wordt verkregen en dat de proteolyse een rijpingsindex bereikt van ten minste 850 micromol glycine per gram vetvrije droge stof, bepaald met behulp van de TNBS-methode (2,4,6 trinitrobenzeensulfonzuur) of de instrumentele infraroodmethode.

"Comté" wordt aangeboden in de vorm van een kaaswiel met een gewicht van 32-45 kilogram, een diameter van 55-75 centimeter, een rechte of enigszins bolle opstaande kant van 8-13 centimeter hoog en een ingewreven, stevige, korrelige korst met een okergele tot bruine kleur. In het midden is de kaas niet meer dan een factor 1,4 hoger dan de kant.

"Comté" mag ook worden aangeboden in een verpakking in porties, geraspt of in enige andere vorm van versnijding. "Comté" wordt altijd in onbewerkte toestand en bij een temperatuur van ten minste 0 °C aan de consument aangeboden.

De smaak van "Comté" is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, met fruitige, melkachtige en geroosterde toetsen, zijn er geen twee "Comté"-wielen die volledig identiek zijn. In "Comté" zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan negentig nuances omvatten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Volgens de regels inzake de voeding voor melkkoeien komt jaarlijks ongeveer 65 % van de droge stof uit het geografische gebied.

Gezien het reliëf en het klimaat van het geografische gebied is het technisch niet mogelijk om alle aanvullende diervoeders daar te produceren; bovendien mag 5 % van het voeder dat door de melkkoeien wordt geconsumeerd, van buiten het gebied afkomstig zijn voor een betere aanpassing aan de klimaatrisico's.

Aangezien het basisrantsoen voor de melkkoeien grotendeels uit het geografische gebied komt en aangezien de hoeveelheid aanvullend diervoeder strikt beperkt is, is het effect van deze externe factoren op de kenmerken, die voornamelijk het gevolg zijn van de geografische omgeving, beperkt.

Om door middel van specifiek voeder uit het geografische gebied een nauwe band tussen het productiegebied en het product te garanderen, is de hoeveelheid aanvullend diervoeder beperkt tot 1 800 kg per melkkoe per jaar en krijgen de melkkoeien voor ten minste 95 % voeder uit het geografisch gebied.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

In het geval van voorverpakking wordt het versnijden en/of het raspen in het geografische gebied uitgevoerd overeenkomstig de vereisten van het productdossier.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Verplichte vermeldingen

Naast de verplichte vermeldingen overeenkomstig de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen staat op het etiket van "Comté" in welke verpakking dan ook in hetzelfde gezichtsveld het volgende:

— de oorsprongsbenaming in lettertekens die minstens even groot zijn als twee derde van de grootste op het etiket voorkomende lettertekens;

— het BOB-symbool van de Europese Unie en, in voorkomend geval, de vermelding "Appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming).

Op elk kaaswiel wordt het volgende aangebracht:

— een bruine of groene markeringsband met het logo "Comté clochettes" (geregistreerd handelsmerk); deze stroken moeten tevens het BOB-logo van de Europese Unie bevatten;

— een kaasetiket met de naam en het adres van het rijpingsbedrijf (dat zich in het geografische gebied moet bevinden).

In geen geval mogen de kaasetiketten en de markeringsbanden worden verwijderd tot en met de fase waarin de kazen aan de eindverbruiker worden aangeboden.

Op het etiket van elke voorverpakte consumentenverpakking wordt het volgende vermeld:

— de benaming "Comté" en het logo "Comté clochette" in het groen op de voorzijde van de verpakking;

— naam en adres van de marktdeelnemer in de zin van artikel 37, lid 5, van Verordening (EU) 2024/1143.

De bewaartemperatuur van het product wordt als volgt op het etiket vermeld: bewaren tussen 4 °C en 8 °C.

Facultatieve vermeldingen

Het is niet verplicht de rijpingsduur te vermelden. Als de duur wordt vermeld, gebeurt dit in de vorm van het minimumaantal maanden dat de kaas heeft doorgebracht bij een bedrijf dat is erkend voor het rijpen van Comté.

De leeftijd van de kaas komt dus overeen met de datum waarop de laatste marktdeelnemer in de keten de kaas in de handel heeft gebracht. Deze informatie mag niet worden geïnterpreteerd of gewijzigd. Het gebruik van de term "affiné par" (gerijpt door) is voorbehouden aan erkende marktdeelnemers in het geografische gebied van de BOB "Comté".

Verboden vermeldingen

Het is verboden om op etiketten, in reclame, op facturen of in handelsdocumenten een kwalitatieve of andere vermelding naast de oorsprongsbenaming te gebruiken, met uitzondering van bijzondere handelsmerken van de benaming of fabrieksmerken.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De productie van de melk, de bereiding en de rijping van de kazen, evenals het in plakken snijden en het raspen, uitsluitend in het geval van voorverpakte producten, worden uitgevoerd in het geografisch gebied dat tijdens de

vergadering van het bevoegde nationale comité op 11 december 1997 door het Institut national de l'origine et de la qualité is goedgekeurd. Op de datum van goedkeuring van het productdossier door het bevoegde nationale comité bestond dit gebied uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2024:

Departement Ain (155 gemeenten)

Het hele departement, met uitzondering van:

— de kantons Attignat, Bourg-en-Bresse (alle), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes en Vonnas: alle gemeenten;

— het kanton Ambérieu-en-Bugey: de gemeenten Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey en Saint-Maurice-de-Rémens;

— het kanton Ceyzériat: de gemeenten 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 en Villette-sur-Ain;

— het kanton Gex: de gemeenten Sauverny en Versonnex;

— het kanton Lagnieu: de gemeenten Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas en Villieu-Loyes-Mollon;

— het kanton Plateau d'Hauteville: de gemeente Artémix;

— het kanton Pont-d'Ain: de gemeenten Priay en Varambon;

— het kanton Saint-Etienne-du-Bois: de gemeenten Beaupont, Cormoz en Marboz;

— het kanton Thoiry: de gemeenten Challex, Chevry, Pougny en Ségny.

Departement Doubs (465 gemeenten)

Het hele departement, met uitzondering van:

— de kantons Audincourt, Bethoncourt en Montbéliard: alle gemeenten;

— het kanton Baume-les-Dames: de gemeenten 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 en Viéthorey;

— het kanton Bavans: de gemeenten 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 en Villars-sous-Écot;

— het kanton Maîche: de gemeenten Abbévillers, Bondeval, Meslières en Thulay;

— het kanton Valentigney: de gemeenten Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney en Voujeaucourt.

Departement Jura (483 gemeenten)

Het hele departement met uitzondering van de gemeenten Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup en Tavaux.

Departement Saône-et-Loire (13 gemeenten)

Volledig:

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

Departement Haute-Savoie (1 gemeente)

Gedeeltelijk:

Challonges (alleen voor de percelen 1538 (voorheen 562) en 563 (gedeeltelijk) van deel A (blad 6)).

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut National de l'Origine et de la Qualité".

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied bestaat uit de "arc jurassien", een geheel van kalkplateaus, en de uitloop daarvan in een klein deel van de aangrenzende vlakte.

De landbouwgebieden in kwestie onderscheiden zich door hun arme bodems en hun aanzienlijke reliëf, alsook door hun door kalk en molasse gekenmerkte geologische onderlaag.

Het geografische gebied in zijn geheel heeft een klimaat dat zowel continentaal als noordelijk is en dat wordt gekenmerkt door grote temperatuurverschillen tussen de seizoenen, neerslag die weliswaar over het hele jaar valt, maar een hoogtepunt kent in de zomer, een lage gemiddelde jaartemperatuur en een groot aantal vorstdagen.

Het betreft een neerslagrijk berg- of bergachtig gebied. Deze neerslag is al aanzienlijk op lagere hoogte en neemt richting het midden van het massief nog toe. Wat de verdeling over de seizoenen betreft, valt de afwezigheid van een droog seizoen op.

De ruimte in het gebied wordt ingenomen door bossen, voor de helft sparren, en weilanden. In het gebied heersen bijzondere geo-klimatologische omstandigheden (veel neerslag, geen zomerdroogte enz.) die zeer gunstig zijn voor de productie van kwaliteitsgras. Daardoor kunnen zich natuurlijke graslanden ontwikkelen met een rijke flora (vooral tweezaadlobbigen), meer bepaald een specifieke kalkminnende flora.

Al deze gegevens worden echter verstoord door de huidige klimaatverandering, waardoor perioden van droogte voortaan in elk seizoen mogelijk zijn.

In deze voor beweiding gunstige omgeving heeft beweiding van de melkkoeien de voorkeur zolang de grond dat kan verdragen, er gras aanwezig is en de klimatologische omstandigheden dat mogelijk maken. De veehouders werken met het ras Montbéliarde, dat aan de omgevingsomstandigheden is aangepast en nagenoeg het totale melkkoeienbestand van het geografische gebied uitmaakt. De extensieve benutting van de graslanden wordt in stand gehouden (beperking van de veedichtheid en van stikstof, concentraten enz.). Het geografische gebied kent voorts een bijzondere "kaascultuur". Deze cultuur, die gebaseerd is op de praktijk dat melk van verschillende melkveebedrijven wordt samengevoegd om er een grote kaas van te maken, heeft geleid tot grote solidariteit en gemeenschapsregels.

Sinds de dertiende eeuw zijn de veehouders uit deze regio namelijk verenigd in samenwerkingsverbanden met als doel dagelijks de melk van hun kudden bijeen te brengen voor de bereiding van grote kazen. Ook nu nog is de overgrote meerderheid van de producenten georganiseerd in coöperaties en wordt de melk geleverd aan kaasmakerijen, die "fruitières" worden genoemd.

De traditionele praktijken voor de bereiding van deze kaas leven ook nu nog voort op het niveau van de veehouderij, met het beheer van weilanden en het drogen van maaigras, en op het niveau van de bereiding, met het bepalen van het juiste moment voor het snijden, roeren en verwarmen van de wrongel, voor het aftappen van de wei en voor het persen, zouten, voorrijpen en rijpen van de kaas.

"Comté" is een gekookte, geperste kaas van rauwe koemelk in de vorm van een groot kaaswiel met een diameter van 55-75 cm. De kaas heeft een lange rijpingstijd, die hem tot een bewaarkaas maakt. Het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 62 gram per 100 gram kaas en het vochtgehalte van de vetvrije kaasmassa bedraagt maximaal 54 %.

Het zoutgehalte is minimaal 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas.

De smaak van "Comté" is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, zijn er geen twee "Comté"-wielen die volledig identiek zijn. In de kaas zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan negentig nuances omvatten.

In dit weinig uitnodigende natuurlijke milieu, met hoofdzakelijk bossen en weilanden, waar het onmogelijk was andere middelen van bestaan te ontwikkelen, bood de productie van grote, harde kazen een oplossing. Voor de mensen uit dit gebied was de bereiding van een bewaarkaas de enige manier om met de in de zomer overvloedig aanwezige melk een houdbaar voedingsproduct te maken dat de lange winters kon doorstaan. De veehouders uit het gebied hebben dan ook een koeienras gekozen dat bijzonder geschikt is voor de omgevingsomstandigheden en de productie van een bijzondere kaas. De melk werd samengebracht in de "fruitières" (coöperaties) om een goed houdbare, grote kaas te maken, waarmee de natuurlijke rijkdommen van het gebied daarbuiten te gelde konden worden gemaakt. Het feit dat in de nabije omgeving voldoende brandhout voorhanden was, werkte de keuze voor een gekookte kaas in de hand.

De kenmerken van de graslanden komen, mede dankzij de specifieke kennis van alle fasen van de kaasbereiding, tot uiting in de smaak van de kaas.

Allereerst is de rijke flora die samenhangt met de natuurlijke omgeving van het geografische gebied, zeer bevorderlijk voor de ontwikkeling van aromatische verbindingen in de kazen. Deze diversiteit blijft behouden dankzij de extensieve benutting van de graslanden door de veehouders. Het nauwe verband tussen de diversiteit van de flora en de rijke aroma's van "Comté" is overigens aangetoond door twee wetenschappelijke studies uit 1994. Dankzij de beperking van het vetgehalte bij de bereiding wordt de met lipolyse samenhangende smaak voorkomen en kunnen de specifieke aroma's van "Comté" zich beter ontwikkelen. Door het minimale drogestofgehalte en de maximale vochtigheid in de vetvrije kaasmassa wordt overtollig water in de kaas beperkt en wordt de aromaontwikkeling bevorderd. Ook het minimale zoutgehalte draagt bij aan een betere ontwikkeling van de aroma's.

Doordat het gebruik van open bakken verplicht is, blijven de vaardigheden van de kaasmakers behouden, zoals die voor het bepalen van het juiste moment voor het snijden van de wrongel en voor het aftappen van de wei. Tot slot past de rijpingsmeester zijn kennis toe door uiterst zorgvuldig de rijpingscondities van elke partij kaas bij te stellen. De aroma's in de kaas, ontstaan door natuurlijke factoren, zoals het gras en het microbiële ecosysteem, komen pas volledig tot uiting na een langdurige rijping, die wordt begunstigd door sparrenhouten planken, die bij uitstek geschikt zijn voor de rijping van "Comté". De productie van "Comté" zorgt voor het behoud van traditionele landbouwactiviteiten en draagt in ruime mate bij tot een gezonde plaatselijke economie.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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