C/2026/2773

13.5.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27** [1]

(C/2026/2773)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

**„Comté”**

**Numer referencyjny UE: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026**

1. **Nazwa produktu**

„Comté”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

*Organizacja*

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Comté” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej zmianą na poziomie Unii, która: w szczególności:

a) polega na zmianie nazwy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

*Tytuł*

Właściwy organ państwa członkowskiego

*Opis*

Zaktualizowano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Grupa składająca wniosek:

*Opis*

Dokonano aktualizacji danych grupy producentów składającej wniosek.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Typ produktu

*Opis*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określonego na podstawie klasy.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Opis produktu

*Opis*

Wprowadzono zapis określający, że ser „może mieć" dziury, zastępujący wymóg, że ser „musi mieć" dziury, aby lepiej odzwierciedlić rzeczywisty produkt obecny teraz na rynku.

Dodano również wykaz jedynych dopuszczonych składników (mleko, kultury starterowe, podpuszczka i sól), ponieważ stanowi to cechę charakterystyczną produktu.

Niektóre przepisy poprzednio ujęte pod nagłówkiem „Metoda produkcji" zostały przeniesione do tego nagłówka, ponieważ jest to dla nich bardziej odpowiedni punkt: chodzi dokładnie o wymóg skórki pokrytej mazią oraz minimalny wskaźnik dojrzałości. Biorąc pod uwagę, że metodyka oceny tego wskaźnika uległa zmianie, wartości docelowe zostały zaktualizowane, ale bez istotnych zmian: minimalny wskaźnik dojrzałości (MI) musi wynosić co najmniej 850 mikromoli glicyny na gram suchej masy beztłuszczowej, obliczony przy użyciu metody kwasowej TNBS (kwas 2,4,6-trinitrobenzenosulfonowy) lub instrumentalnej metody w podczerwieni.

Barwę skórki zmieniono z „żółtozłotej" na „ochrowożółtą", co jest bardziej zgodne z rzeczywistym wyglądem produktu.

Ponadto uściślono, że dozwolone są wszystkie metody porcjowania w uzupełnieniu do już dozwolonych, o ile ser jest przechowywany w stanie surowym i w temperaturze dodatniej.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Określenie obszaru geograficznego

*Opis*

Dodano datę zatwierdzenia obszaru geograficznego wraz z wykazem gmin na obszarze geograficznym zaktualizowanym zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r. (bez zmiany obszaru geograficznego). Dodano również wzmiankę, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

*Opis*

Wprowadzono zapis określający szczegółowe informacje, które należy zawrzeć w poszczególnych obowiązkowych sprawozdaniach.

Zaktualizowano wymogi sprawozdawcze dla producentów mleka:

— w szczególności skreślono wymóg zgłaszania stosowania pasz fermentowanych, ponieważ obecność takich pasz jest zakazana na całym terenie gospodarstwa;

— dodano wymóg zgłaszania ilości dostarczonego mleka, a także wymóg zgłaszania praktyki karmienia paszą zieloną.

Dodano wymóg sprawozdawczy dotyczący przerwania działalności w odniesieniu do zakładów serowarskich, dojrzewalni lub zakładów pakowania wstępnego.

Dodano wymogi sprawozdawcze dla zakładów serowarskich dotyczące:

— zebranego mleka w przypadku awarii lub wypadków;

— ilości zebranego mleka, ilości wyprodukowanego sera (masa i liczba kręgów);

— dzienników ważenia dla białego (niepoddanego dojrzewaniu) sera.

Dodano wymóg sprawozdawczy dla dojrzewalni w odniesieniu do ilości wyprodukowanego sera (masa i liczba kręgów) oraz dla zakładów pakowania wstępnego w odniesieniu do masy zapakowanego sera.

Wymogi dotyczące identyfikowalności i prowadzenia dokumentacji w odniesieniu do producentów mleka oraz zakładów serowarskich, dojrzewalni i zakładów pakowania wstępnego dostosowano również do przepisów dodanych w punkcie dotyczącym metody produkcji.

Dodano też informacje na temat sposobu identyfikacji sera, a także na temat umieszczania płytki kazeinowej na etapie produkcji sera. Uściślono, że na etapie wprowadzania kręgów do obrotu ser identyfikuje się także za pomocą zewnętrznej zadrukowanej taśmy. Jeżeli chodzi o etap pakowania wstępnego, ser identyfikuje się za pomocą specjalnego logo z nazwą (szczegółowe informacje znajdują się w punkcie „Etykietowanie" specyfikacji produktu).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Opis metody produkcji

*Opis*

Produkcja mleka

Gospodarstwo

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym producenci mleka muszą stosować się do specyfikacji każdego dnia w roku w celu zapewnienia spójnego i ciągłego zarządzania żywieniem stada mlecznego nawet w przypadku przerw w dostawach.

Dodano przepisy nakładające na nowych producentów mleka obowiązek odbycia szkolenia wprowadzającego przed dołączeniem do łańcucha dostaw. Dodano również wymóg, aby certyfikowane zakłady serowarskie organizowały coroczne spotkanie dla tych producentów mleka. Obecnie co najmniej jeden podmiot gospodarczy na gospodarstwo jest również zobowiązany do udziału w corocznym spotkaniu informacyjnym organizowanym przez zakład serowarski lub grupę.

Przepisy te mają na celu z jednej strony informowanie nowych producentów mleka o wymogach określonych w specyfikacji produktu i najlepszych praktykach, a z drugiej strony zapewnienie zachowania wiedzy fachowej i zaangażowania wszystkich stron w łańcuchu dostaw we wspólny wysiłek.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym całkowita wielkość dostaw na gospodarstwo nie może przekroczyć 1,2 mln litrów mleka rocznie, aby zapewnić zgodność z praktykami w zakresie wypasu i monitorowania zwierząt oraz zachować związek między poziomem produkcji mleka a cechami środowiska naturalnego. W przypadku podmiotów gospodarczych, które tego potrzebują, okres wejścia w życie tego wymogu przesunięto na rok gospodarczy 2031/2032. Aby osiągnąć te same cele, liczbę krów mlecznych ograniczono do 50 na roczną jednostkę pracy i określono, że liczbę rocznych jednostek pracy należy obliczać według rodzaju zaangażowanej pracy (z maksymalnie 1,2 wynagradzanej jednostki pracy rocznej) i odsetka ekwiwalentów pełnego czasu pracy.

Terminy „krowa mleczna” i „rok mleczny” zostały zdefiniowane w rozumieniu specyfikacji w celu wyjaśnienia tych pojęć w kontekście kontroli.

Rasy i praktyki hodowlane

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym krowy mleczne wprowadzane do gospodarstwa i jałówki remontowe urodzone w gospodarstwie lub wprowadzane do gospodarstwa muszą spełniać odpowiedni wymóg dotyczący kodu rasy, a certyfikacja rodowodowa bydła jest obowiązkowa, aby zapewnić pełną zgodność z wymogiem stosowania wyłącznie francuskich ras Montbéliarde i Simmental (oraz ich krzyżówek), ponieważ dostosowały się one do warunków panujących na tym obszarze i były tradycyjnie wykorzystywane w produkcji sera „Comté”.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym począwszy od roku gospodarczego 2031/2032 na każde gospodarstwo i na każde 100 000 litrów mleka rocznie musi przypadać co najmniej jedna jałówka na klasę wiekową, która musi być urodzona i hodowana [lokalnie]. Celem jest zapewnienie dobrego zdrowia (co przyczynia się do jakości wykorzystywanego mleka) i dobrostanu zwierząt przez ograniczenie czasu transportu i zapewnienie stabilnych warunków życia, a jednocześnie ma to na celu zachowanie wiedzy fachowej.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym pasza krów mlecznych lub cielnych jałówek dodanych do stada co najmniej miesiąc przed terminem porodu musi być pozbawiona paszy fermentowanej lub GMO przez miesiąc poprzedzający przybycie. Ma to zapewnić, aby ich dieta spełniała wymogi określone w specyfikacji produktu przed rozpoczęciem produkcji mleka.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym krów mlecznych nie można przekazywać pod opiekę innym hodowcom, by zagwarantować, że zarządzanie krowami mlecznymi i ich karmienie odbywa się zgodnie ze specyfikacją produktu przez cały rok. Dodano, że w przypadku przekazania pod opiekę innym hodowcom jałówek ich dieta w gospodarstwie przyjmującym nie może zawierać paszy fermentowanej ani GMO. Ma to zapewnić, aby ich dieta spełniała te dwa wymogi specyfikacji produktu przez pewien okres przed rozpoczęciem produkcji mleka.

Dodano też, że średnia roczna produkcja stada jest ograniczona do 8 500 dostarczonych litrów mleka na krowę mleczną rocznie. Celem jest ograniczenie wydajności na zwierzę, ponieważ zmniejsza to wykorzystanie paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego i zapewnia w ten sposób związek z obszarem geograficznym, a tym samym jakość produktu. Zamierzeniem jest także zapewnienie dobrostanu zwierząt, co jest kluczowym oczekiwaniem konsumentów, biorąc pod uwagę, że nadprodukcja jest szkodliwa dla zdrowia zwierząt. Pułap jest znacznie wyższy niż średnia odnotowana w gospodarstwach w łańcuchu dostaw ChNP „Comté”, ponieważ dąży się do zapobiegania odchyleniom [od zwyczajowych praktyk].

Zarządzanie łąkami i inną powierzchnią przeznaczoną pod uprawę roślin paszowych

Faktycznie użytkowaną powierzchnię użytków zielonych na krowę mleczną zwiększono z 1 do 1,3 hektara, aby zagwarantować wystarczające zasoby pod względem ilości i jakości (poprzez bardziej ekstensywny system uprawy) oraz zwiększyć odporność na ryzyka związane z klimatem. Określono również, że maksymalne zagęszczenie w danym gospodarstwie (którego poziom pozostaje niezmieniony) oblicza się na podstawie całkowitej liczby dużych jednostek przeliczeniowych bydła w danym gospodarstwie.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym gospodarstwo musi posiadać co najmniej 50 arów rzeczywistej lub potencjalnej powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych na krowę mleczną w promieniu 1,5 km od aparatu udojowego, aby zagwarantować krowom mlecznym łatwy dostęp do powierzchni pastwiskowej oraz ograniczyć zależność od mechanizacji i paliw kopalnych.

Dodano metody obliczania indywidualnej referencyjnej wydajności mleka na powierzchnię gospodarstwa, aby uwzględnić różne okoliczności, które nie zostały wcześniej wyszczególnione (nowe gospodarstwa, przejęcie lub utrata powierzchni gruntów, dostosowanie administracyjne).

Dodano definicję trwałych łąk (naturalne łąki lub grunty, które nie były orane od ponad pięciu lat) i określono, że muszą one stanowić co najmniej 50 % powierzchni gospodarstwa przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych, aby zapewnić zachowanie większości długoterminowych łąk do celów żywienia stada.

Dodano, że siew bezpośredni na łąkach starszych niż pięć lat, które uległy zniszczeniu, nie naruszy ich statusu jako trwałych łąk, ponieważ pozwoli to na wzmocnienie istniejącej flory bez negatywnych skutków.

Dodano definicję wielogatunkowych tymczasowych łąk, tj. gruntów, na których przez okres krótszy niż pięć lat wysiewano gatunki łąkowe (co najmniej pięć uzupełniających się gatunków łąkowych wieloletnich, w tym trzy trawy i dwie rośliny strączkowe). Zastępuje ona poprzednią definicję (trzy rodzaje gatunków) i umożliwia odróżnienie od innych łąk i upraw na paszę. Na teren i klimat obszaru geograficznego Comté składają się głównie łąki, których różnorodność flory przyczynia się do związku między produktem a jego środowiskiem geograficznym. Maksymalny odsetek innych łąk (mniej niż pięć gatunków) lub stosunkowo wydajnych upraw na paszę zwiększono z 15 do 20 % w celu zwiększenia autonomii gospodarstw, w tym w przypadku ryzyk związanych z klimatem.

Dodano zapis, zgodnie z którym rośliny wykorzystywane w międzyplonach muszą być gatunkami nadającymi się do wypasu. Celem takich międzyplonów jest zapewnienie pokrywy glebowej w okresie letnim, po zbiorze zbóż i do czasu wysiewu łąki lub kolejnej uprawy zbóż. Pokrywa glebowa ogranicza erozję, zapewnia wchłanianie składników odżywczych i służy jako nawóz zielony. Zapewnienie, aby międzyplony nadawały się do wypasu, oznacza, że można je wykorzystywać jako paszę w przypadku ryzyk związanych z klimatem, co zwiększa odporność gospodarstwa.

W odniesieniu do upraw zakazanych termin „transgeniczne” zastąpiono akronimem „GMO”.

Nawożenie rzeczywistej lub potencjalnej powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych i ochrona środowiska

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym w każdym gospodarstwie należy stosować aktualny plan nawożenia, tak aby każdy rolnik posiadał szczegółowe informacje na temat podatności swoich działek na zagrożenia.

Doprecyzowano wykaz nawozów naturalnych dopuszczonych do rozprowadzania na rzeczywistej lub potencjalnej powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych i ograniczono go do obornika produkowanego w zatwierdzonych gospodarstwach lub w innych gospodarstwach na obszarze geograficznym, pod warunkiem że jest on kompostowany (wyjątek stanowi gnojowica). Wprowadzono zapis, zgodnie z którym zakazane jest stosowanie obornika pochodzącego od zwierząt karmionych paszą fermentowaną, w celu zapewnienia spójności z warunkami produkcji dotyczącymi paszy dla zwierząt określonymi w specyfikacji produktu. Z tego samego powodu dodano, że od 1 stycznia 2031 r. do nawożenia można stosować wyłącznie nawóz naturalny pochodzący od zwierząt karmionych paszą niezawierającą GMO. Data ta daje zainteresowanym producentom czas na dostosowanie systemów karmienia do tego nowego ograniczenia.

Dodano zapis, zgodnie z którym zezwala się na nawożenie produktami pofermentacyjnymi z zakładów metanizacji, pod warunkiem że znajdują się one w gospodarstwach certyfikowanych do produkcji mleka wykorzystywanego w produkcji objętej ChNP lub są wspólną własnością takich gospodarstw, lub że znajdują się w gospodarstwach chowu świń karmionych paszą niezawierającą GMO znajdujących się na obszarze geograficznym i wykorzystujących serwatkę z zakładów serowarskich objętych ChNP.

Materiały wsadowe stosowane w komorach fermentacyjnych muszą pochodzić z obszaru geograficznego i muszą składać się wyłącznie z:

— obornika pochodzącego od zwierząt karmionych bez pasz fermentowanych, tworzącego co najmniej 60 % materiału wsadowego według tonażu (bez GMO od 1 stycznia 2031 r.);

— wody popłucznej z mleczarni, serwatki, mleka, tłuszczów i osadów z zakładów oczyszczania spełniających powyższe warunki;

— odpadów gastronomicznych, pod warunkiem ich wcześniejszego systematycznego oczyszczania; w innym przypadku dozwolone są wyłącznie odpady roślinne;

— roślin niefermentowanych: odpadów zielonych, odpadów z upraw, zanieczyszczonej zielonki, roślin międzyplonowych do celów energetycznych.

Wszystkie te przepisy dotyczące produktów pofermentacyjnych z zakładów metanizacji umożliwiają zapewnienie, aby przepływy materiałowe były spójne w obrębie gospodarstwa i łańcucha produkcji objętej ChNP oraz aby takie produkty pofermentacyjne nie stanowiły źródła zanieczyszczenia na działkach.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym od 1 stycznia 2031 r. jedynym dopuszczonym osadem z zakładów oczyszczania jest osad z zakładów, które oczyszczają wyłącznie ścieki i surowce pochodzące z zakładów przetwarzania produktu objętego ChNP. Celem jest między innymi uniknięcie zanieczyszczenia ludzkimi patogenami i zanieczyszczeniami chemicznymi, a zarazem zamknięcie obiegu materiałów zgodnie z zasadą gospodarki o obiegu zamkniętym.

Dodano, że innymi dozwolonymi nawozami, oprócz odpadów zielonych wytwarzanych w gospodarstwie, są nawozy komercyjne, dodatki wapniowe i magnezowe oraz popiół z kotłów na drewno z obszaru geograficznego, pod warunkiem że wartość agronomiczna i poziomy metali ciężkich są rejestrowane i monitorowane raz w roku. Celem tego uzupełnienia jest sformalizowanie istniejącej praktyki.

Nawożenie azotem syntetycznym na łąkach obniżono z 50 do 40 jednostek na hektar rocznie, a całkowite nawożenie azotem obniżono ze 120 do 100 jednostek na hektar rocznie na każdą działkę, z wyjątkiem działek przyjmujących wyłącznie ścieki stałe (kompost lub obornik), na których można stosować do 120 jednostek azotu na hektar rocznie. Przepis ten ma na celu ograniczenie ryzyka wymywania lub ulatniania się azotu oraz zanieczyszczenia zbiorników wodnych na szczególnie wrażliwych obszarach krasowych masywu Jury.

Określono, że jeżeli ścieki są przetwarzane przy użyciu separatora faz, fazę ciekłą traktuje się jako ścieki płynne, a fazę stałą jako obornik lub kompost.

Dodano, że maksymalna liczba zastosowań odnosi się do obornika organicznego, aby uniknąć wszelkich niejasności podczas przeprowadzania kontroli.

Ponadto wszystkie ścieki należy analizować co trzy lata w oparciu o wartości agronomiczne, aby zapewnić spójne dawki stosowania.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym nawozów bogatych w łatwo dostępny azot (nawozy syntetyczne, ścieki płynne, komposty z obornika kurzego) nie można rozprowadzać, dopóki suma temperatur dodatnich od dnia 1 stycznia nie osiągnie 200 °C dla danego sektora, ponieważ data osiągnięcia tej skumulowanej temperatury jest uznawana w agronomii za datę rozpoczęcia sezonu wegetacyjnego. Przed tą datą nawozy nie są wchłaniane przez roślinność i pozostają rozpuszczalne, co prowadzi do wysokiego ryzyka zanieczyszczenia środowiska.

Dodano, że gnojowicy nie można rozprowadzać na śniegu ani na zamarzniętej glebie, aby uniknąć zanieczyszczenia, które mogłoby zaszkodzić ekosystemowi krasowemu na obszarze geograficznym.

Czas między rozprowadzeniem obornika a uprawą powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych wyrażono w dniach (30 dni zamiast jednego miesiąca w przypadku obornika organicznego, 21 dni zamiast 3 tygodni w przypadku syntetycznego obornika mineralnego), aby ułatwić zrozumienie zasady podczas przeprowadzania kontroli. Dodano również, że po przejściu przez działkę drobiu należy zachować 30-dniowy okres. Celem jest uniknięcie zanieczyszczenia.

W odniesieniu do przepisu, zgodnie z którym w miesiącu poprzedzającym zbiory wszelkie zabiegi są zakazane, określono, że zakaz ten ma zastosowanie zarówno do potencjalnych, jak i rzeczywistych powierzchni przeznaczonych pod uprawę roślin paszowych.

Dodano, że chemiczne niszczenie łąk przy użyciu nieselektywnego herbicydu jest zabronione w celu ochrony środowiska i zdrowia, ale dozwolone są miejscowe zabiegi z zastosowaniem selektywnych herbicydów w celu zwalczania chwastów.

Pasza dla stada mlecznego

W celu wyjaśnienia użytych terminów „podstawową dawkę pokarmową” zdefiniowano jako wszystkie rodzaje zielonki, a „całkowite spożycie” jako podstawową dawkę pokarmową wraz ze wszystkimi paszami uzupełniającymi. Dodano, że wartości procentowe odnoszą się do suchej masy.

Odsetek zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego zwiększono z 70 do 80 % i dodano, że 70 % takiej zielonki musi pochodzić z gospodarstwa. Wymóg, aby 80 % zielonki pochodziło z obszaru geograficznego, formalizuje praktyki stosowane przez producentów, a wymóg, aby 70 % zielonki pochodziło z gospodarstwa, przyczynia się do zapewnienia ciągłości gospodarstw wielofunkcyjnych, w których producenci mają tradycyjną wiedzę fachową związaną z chowem zwierząt gospodarskich i produkcją zielonki.

Odsetek zielonki pochodzącej z danego obszaru w diecie krów mlecznych obniżono ze 100 % do 95 %, przewidując możliwe ryzyka związane z klimatem.

Dodano, że w sezonie wypasu krowy zasuszone pozostawia się na pastwisku przez co najmniej 15 dni, aby zapewnić ciągłą dietę opartą na zielonce.

Dodano, że w przypadku świadczenia usługi suszenia przez stronę trzecią każde gospodarstwo odbiera własną paszę, a jej ilość nie może przekraczać 15 % zielonki z gospodarstwa w celu zachowania wiedzy fachowej w zakresie produkcji zielonki w gospodarstwie.

W odniesieniu do karmienia paszą zieloną dodano, że praktyka ta nie jest dozwolona przed dniem 1 czerwca i nie może być stosowana przez więcej niż 75 dni w roku. Grupa uważa, że praktyka karmienia paszą zieloną może skutkować w skrajnych przypadkach ograniczeniem wypasu. Ponadto nie zezwala się na podawanie skoszonej trawy i kukurydzy na zielonkę tego samego dnia. Kukurydza na zielonkę musi być produkowana w całości w gospodarstwie, aby zagwarantować, że uprawa kukurydzy na zielonkę – historycznie rzadka na obszarze geograficznym – pozostanie ograniczoną praktyką.

W odniesieniu do buraków pastewnych dodano, że muszą one pochodzić z obszaru geograficznego i być podawane wyłącznie w okresie zimowym, w maksymalnej ilości 3 kg suchej masy na krowę dziennie w danym okresie. Chociaż grupa przyznaje, że buraki pastewne, podobnie jak kukurydza na zielonkę, są powszechnie stosowanymi, niespecyficznymi i mniejszościowymi uprawami wykorzystywanymi w praktyce, uważa, że nie powinny one zastępować suchej zielonki.

W odniesieniu do zakazanej zielonki uściślono, że zakazy mają zastosowanie do wszystkich zwierząt w gospodarstwie. Wykaz roślin mających negatywny wpływ na smak poszerzono, aby uwzględnić nowe propozycje handlowe: dodano do niego rzodkiewkę (wraz z innymi roślinami z rodziny kapustowatych), endywię, buraki czerwone i cukrowe oraz ziemniaki.

Wykaz zakazanych pasz uzupełniających poszerzono, aby uwzględnić nowe propozycje handlowe: dodano do niego czyste cukry, aktywne lub nieaktywne drożdże, glikol monopropylenowy i molasy. Grupa pragnie uniknąć włączania sztucznej paszy do diety zwierząt, ponieważ byłoby to sprzeczne z tradycyjnymi praktykami i miałoby negatywny wpływ na jakość mleka. Uściślono też, że zakazy te mają zastosowanie przez cały rok do całego bydła w gospodarstwie.

Zaktualizowano również wykaz surowców i innych składników, przy czym w celu zachowania jakości mleka preferowane są surowce najwyższej jakości. Dodano następujące surowce: jęczmień (z produkcji skrobi, browarnictwa lub gorzelnictwa), kukurydzę (z browarnictwa lub gorzelnictwa), orkisz (z browarnictwa lub gorzelnictwa), sorgo, proso, łuski gryczane, orzechy włoskie, lnianka siewna, nasiona konopi i dyni, odwodnioną trawę z lokalnych łąk, odwodnione całe rośliny strączkowe i glinki. Wykluczono minerały będące źródłem azotu pozabiałkowego. Usunięto surowce niskiej jakości (olej palmowy, z kopry i z krokosza barwierskiego). Zaktualizowano także wykaz dozwolonych składników w preparatach mlekozastępczych. Dodano, że te pasze uzupełniające należy przechowywać w czystym, suchym i wentylowanym miejscu.

Uściślono, że w żywieniu zwierząt dozwolone są wyłącznie rośliny i pasze uzupełniające pochodzące z produktów niepodlegających wymogowi etykietowania określonemu w przepisach dotyczących GMO (organizmów zmodyfikowanych genetycznie), a nie organizmów „transgenicznych”, jak to sformułowano w obowiązującej wersji specyfikacji produktu. Zakazano również stosowania surowców i składników GMO, niezależnie od tego, czy pochodzą one z GMO czy zostały z nich wyprodukowane.

Dojenie, jakość mleka i dobrostan zwierząt

Dodano, że gospodarstwo musi posiadać sprzęt i obszar dojenia przeznaczone wyłącznie dla własnego stada, tak aby można było zagwarantować pochodzenie mleka.

Doprecyzowano przepis dotyczący robotów udojowych: obecność (a nie używanie) robotów udojowych na terenie gospodarstwa jest zabroniona.

Skreślono przepis zabraniający systemów automatycznego dojenia, ponieważ nie jest on już konieczny. Zniesiono również zakaz podawania zielonki podczas udoju, gdyż zielonka jest obecnie uważana za potencjalne źródło pożytecznej flory.

Usunięto wymóg czyszczenia strzyków przed udojem i zastąpiono go obowiązkiem uzyskania określonego rezultatu: kubki udojowe muszą być czyste i suche. Dodano również, że czyszczenie strzyków i zakładanie kubków udojowych musi odbywać się ręcznie. Celem tych przepisów jest zachowanie flory bakteryjnej mleka; czujna obecność człowieka w tym krytycznym momencie jest również ważna ze względu na zdrowie i dobrostan zwierząt.

Przeredagowano przepis dotyczący urządzeń do udoju w celu sprecyzowania, że ma on zastosowanie nie tylko do przechowywania mleka, ale również do etapu transportu.

Zmieniono częstotliwość, z jaką należy zmieniać gumy strzykowe, aby uwzględnić różne materiały o różnej żywotności. Uściślono, że kontrola prawidłowego działania urządzeń do udoju dotyczy nie tylko urządzeń stacjonarnych, ale również ruchomych, że powinna odbywać się co roku (a nie co dwa lata) oraz że zalecane naprawy należy przeprowadzić w następnym miesiącu, aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie systemu.

Przepis dotyczący dopuszczania środków dezynfekujących w stosownych przypadkach w obowiązującej specyfikacji produktu uzupełniono o wyjaśnienie, w jaki sposób należy zdefiniować takie okoliczności.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym krowy mleczne trzymane w oborach uwięziowych trzeba uwalniać co najmniej dwa razy w tygodniu, gdy pozwalają na to warunki, w celu zapewnienia dobrostanu zwierząt.

Warunki wstępne przetwarzania mleka w ser Comté

Dodano następujące wymogi dla gospodarstw: krowy mleczne nie mogą być karmione paszą fermentowaną ani GMO; udój musi być prowadzony bez środków dezynfekujących przez co najmniej jeden rok; co najmniej jeden pracownik w gospodarstwie musi posiadać co najmniej miesięczne doświadczenie w udoju, a zasad dotyczących nawożenia określonych w specyfikacji produktu należy przestrzegać przez co najmniej jeden rok w celu uwzględnienia sytuacji, w której rolnicy niemający doświadczenia w branży mleczarskiej przystępują do produkcji mleka.

Odbiór mleka

Dodano, że zbiorniki, pompy i rury muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, i określono, że mogą być one wykorzystywane do transportu wody pitnej, a także mleka i serwatki.

Materiały mają być kontrolowane co roku, z obowiązkiem przeprowadzenia wszelkich napraw w następnym miesiącu. Wszystkie te przepisy mają na celu zagwarantowanie jakości mleka na etapie odbioru.

Określono warunki, które mają zastosowanie do zlewni mleka w zakładach serowarskich w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności uniemożliwiających produkcję sera w zwykłych zakładach.

Dodano ponadto, że w przypadku odbioru mleka niezgodnego z wymogami mającymi zastosowanie do produkcji sera Comté przedziały muszą umożliwiać jego przewożenie i pobieranie próbek przy zapewnieniu ścisłego oddzielenia.

Przetwarzanie mleka

Dodano definicję „zakładu serowarskiego” i sprecyzowano, że musi on być oddzielony od każdego innego zakładu od punktu odbioru mleka do etapu formowania, aby zapewnić oddzielenie od innych produktów aż do etapu, na którym ser może być oznakowany. Dodano wyjątek od zasady, zgodnie z którą do zakładu serowarskiego można wprowadzać wyłącznie mleko nadające się do produkcji sera Comté, ponieważ mleko przechowywane w innym zakresie temperatur może być wprowadzane w dniach, w których nie prowadzi się produkcji sera Comté.

Dodano, że określony serowar musi być obecny podczas procesu produkcji od momentu dostarczenia mleka do kadzi do etapu formowania. Osoba ta podejmuje decyzje gwarantujące stosowanie tradycyjnej metody produkcji a uwzględnieniem zmiennego składu mleka. Dodano również, że konsystencję skrzepu należy oceniać ręcznie i że ma to decydujący wpływ na szybkość i czas trwania etapu krojenia skrzepu oraz moment, w którym ma on zostać oddzielony od serwatki i przeniesiony do form. W roku poprzedzającym podjęcie obowiązków lub następującym po ich podjęciu nowi serowarzy muszą również odbyć szkolenie w zakresie łańcucha dostaw. Ma to na celu zapewnienie zachowania wiedzy fachowej i zaangażowania wszystkich stron w łańcuchu dostaw we wspólne wysiłki.

Dodano, że potencjał produkcyjny zakładu serowarskiego określa się na podstawie potencjału produkcyjnego gospodarstw dostarczających do niego mleko, a wcześniej określano go na podstawie powierzchni dostępnej dla gospodarstw. Dodano, że procentowy wzrost potencjału produkcyjnego zakładów serowarskich jest odwrotnie proporcjonalny do ich wielkości. Dodano specjalne przepisy dotyczące sytuacji, w których zakłady serowarskie rozpoczynają współpracę z [nowymi] gospodarstwami lub gospodarstwami, które są nowo certyfikowane do produkcji objętej ChNP (nie ma zastosowania żaden limit), a także dotyczące przypadków łączenia zakładów serowarskich. Celem tych środków jest utrzymanie dobrze powiązanej sieci zakładów serowarskich, a tym samym zagwarantowanie jakości i różnorodności smaków produktu.

Dodano, że sprzęt w zakładzie serowarskim musi obejmować piwnicę do wstępnego dojrzewania oraz system pomiaru temperatury, wilgotności i ciśnienia. W celu sprecyzowania wymogów, które muszą spełniać zakłady serowarskie, określono również, że do czyszczenia i płukania wszystkich urządzeń obowiązkowe jest stosowanie wody pitnej. Zakaz stosowania zamkniętych kadzi w produkcji sera zastąpiono wymogiem stosowania otwartych kadzi. Z tych samych powodów uściślono, że do mleka można dodawać jedynie kulturę starterową i podpuszczkę.

Aby określić, w jaki sposób należy je stosować, doprecyzowano termin „pożywka mleczna" jako pożywkę hodowlaną dla kultur starterowych w celu dopuszczenia surowej lub termizowanej serwatki, „recuite" (serwatki ponownie podgrzanej) i mleka. Dodano również, że całkowita ilość różnych kultur starterowych nie może przekraczać 0,5 % ilości mleka wykorzystanego do produkcji. Ponadto dodano, że kultury starterowe, pożywki hodowlane i podpuszczka muszą być wolne od GMO lub produktów ubocznych GMO, nie mogą pochodzić z GMO i nie mogą zawierać nanomateriałów.

Wprowadzono zapis, zgodnie z którym przed wprowadzeniem mleka do kadzi jego filtracja jest obowiązkowa, aby zapewnić zatrzymanie wszelkich cząstek większych niż 250 μm. Dodano, że czas dojrzewania definiuje się jako okres między rozpoczęciem napełniania kadzi a zaprawieniem podpuszczką i wynosi on co najmniej 40 minut oraz że minimalny czas mieszania wynosi 15 minut, aby utrzymać kontakt między surowcem a kadzią miedzianą. Temperatura ogrzewania wynosi maksymalnie 57 °C, aby zachować florę mleka surowego.

Dodano, że płytki kazeinowe umieszcza się na brzegu każdego kręgu na etapie formowania. Określono, że w przypadku solenia ziarnami solenie wstępne musi być wykonywane ręcznie. W odniesieniu do solenia zanurzeniowego dodano wymogi dotyczące temperatury, gęstości i tempa wymiany solanki. Maksymalny limit czasowy na pojawienie się powierzchniowej flory bakteryjnej po drugiej stronie sera wydłużono z 36 do 60 godzin. Limit dla pierwszej strony pozostaje niezmieniony i wynosi 36 godzin. Jest to zmiana redakcyjna dotycząca dwóch dozwolonych metod solenia.

Dodano, że maksymalny termin umieszczenia kręgu sera na świerkowej podkładce ustala się na 4. dzień po dacie jego produkcji oraz że kręgi muszą zostać przeniesione do certyfikowanego zakładu dojrzewania najpóźniej do 50. dnia, kiedy to masa serów wynosi od 35 do 45 kg.

Dojrzewanie

Dodano definicję komory dojrzewania, precyzując, że musi ona obejmować obszar, na którym sery są odbierane i ważone, trzy oddzielne piwnice w celu zapewnienia jednoczesnego przeprowadzenia trzech etapów dojrzewania oraz obszar, na którym sery są przygotowywane do sprzedaży.

Dodano, że na etapie sortowania serów musi być obecny wyznaczony nadzorca ds. klasyfikacji. Osoba ta musi również zdecydować, kiedy ma się zakończyć etap dojrzewania, aby zagwarantować tradycyjną metodę produkcji. Nowi nadzorcy ds. klasyfikacji są również zobowiązani do odbycia szkolenia w zakresie łańcucha dostaw w ciągu jednego roku od podjęcia przez nich obowiązków. Ma to na celu zapewnienie zachowania wiedzy fachowej i zaangażowania wszystkich stron w łańcuchu dostaw we wspólne wysiłki.

Dodano, że komora musi być wyposażona w system regulacji temperatury i wilgotności, a także termometr. W celu sprecyzowania wymogów, które muszą spełniać komory, określono również, że do czyszczenia podkładek obowiązkowe jest stosowanie wody pitnej. Dodano również, że roztwór do nacierania należy przechowywać w maksymalnej temperaturze 13 °C, a flora wykorzystywana do jego produkcji musi być wolna od GMO. Dotyczy to również pożywek hodowlanych, które muszą być również wolne od nanomateriałów.

Dodano też wyjątek dotyczący dopuszczania do komory wyłącznie serów „Comté" oraz sprecyzowano, że dopuszcza się gotowane prasowane sery opatrzone znakami jakości. Dodano, że partie sera muszą przechodzić przez trzy kolejne etapy: dojrzewanie wstępne (zaczynające się w zakładzie serowarskim) trwające do co najmniej 21. dnia po produkcji, fermentacja oraz dojrzewanie, przy zachowaniu określonych warunków temperaturowych dla każdego z tych etapów. Określono, że minimalne wartości ogólne i smakowe mają zastosowanie przede wszystkim do serów w formie kręgów lub porcjowanych. Istnieje druga skala, do której dodano wartości minimalne, stosowana w odniesieniu do sera tartego, po wstępnej klasyfikacji serów.

Dodano, że etykietę kręgu (lub owijkę) umieszcza się na serze po zakończeniu procesu dojrzewania, tak aby można było zidentyfikować produkt, ale że ta etykieta i zewnętrzna zadrukowana taśma są opcjonalne, gdy kręgi są sprzedawane między certyfikowanymi podmiotami lub gdy są przeznaczone do pakowania wstępnego lub dodatkowego przetwarzania.

Krojenie i pakowanie

Dodano definicję „zakładu porcjowania i pakowania", precyzując, że jest to miejsce nie tylko etapu pakowania wstępnego, ale również porcjowania w celu sprzedaży podmiotom, które wykorzystują ser bez przetwarzania.

Dodano zapis, zgodnie z którym wyznaczony nadzorca linii produkcyjnej musi być obecny podczas czynności porcjowania i pakowania wstępnego, tak aby można było zagwarantować jakość sera na tych etapach. Nowi nadzorcy linii produkcyjnej są również zobowiązani do odbycia szkolenia w zakresie łańcucha dostaw w ciągu jednego roku od podjęcia przez nich obowiązków. Ma to na celu zapewnienie zachowania wiedzy fachowej i zaangażowania wszystkich stron w łańcuchu dostaw we wspólne wysiłki.

Maksymalny okres, po którym kręgi mogą być porcjowane, wydłużono z 15 dni do jednego miesiąca, ponieważ gwarantuje to jakość produktu. Dodano też warunki postępowania z okrawkami, obowiązek przechowywania tartego sera Comté w gazie obojętnym oraz zakaz wprowadzania jakichkolwiek dodatków do wstępnie zapakowanych porcji w celu zagwarantowania jakości.

W jednolitym dokumencie skreślono zdanie, zgodnie z którym zezwala się na porcjowanie i tarcie poza obszarem, ponieważ nie jest to konieczne.

☑Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

*Opis*

Chociaż brzmienie tego punktu zostało zmienione, związek z obszarem geograficznym nie zmienił się.

W jednolitym dokumencie dodano poziomy zawartości suchej masy i soli w serze, ponieważ pomagają one określić niektóre jego cechy charakterystyczne.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Odniesienia dotyczące organów kontrolnych

*Opis*

Zaktualizowano również dane organów kontrolnych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Określone elementy etykietowania

*Opis*

W odniesieniu do obowiązkowych danych szczegółowych dodano informację, że mają one zastosowanie do sera „Comté" we wszystkich formach prezentacji. Dodano również, że nazwa i symbol ChNP Unii Europejskiej muszą znajdować się w tym samym polu widzenia na etykiecie do celów informacyjnych dla klientów.

Musi tam znajdować się również informacja dotycząca temperatury przechowywania sera, tj. od 4 do 8 °C, ponieważ są to temperatury stosowane przez podmioty wprowadzające ser do obrotu.

Uściślono, że na zewnętrznych zadrukowanych taśmach musi znajdować się również symbol ChNP Unii Na kręgach sera trzeba również wyraźnie wskazać nazwę i adres dojrzewalni (która musi znajdować się na obszarze geograficznym), a taśmy te muszą pozostać na serze do momentu prezentacji konsumentom.

Doprecyzowano, że wstępnie zapakowane porcje muszą zawierać, oprócz nazwy i logo grupy z przodu opakowania, nazwę i adres certyfikowanego podmiotu gospodarczego w rozumieniu art. 37 ust. 5 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

W odniesieniu do nieobowiązkowych danych szczegółowych dodano, że wskazanie okresu dojrzewania nie jest obowiązkowe. Jeżeli jednak informacja ta jest podana, musi ona wskazywać minimalną liczbę miesięcy, przez którą ser leżakował w piwnicy do dojrzewania certyfikowanej dla sera Comté, oraz stwierdzać, że wiek sera odpowiada dacie wprowadzenia go do obrotu przez ostatni podmiot w łańcuchu dostaw.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

*Tytuł*

Wymagania krajowe

*Opis*

Główne punkty kontroli zostały zaktualizowane w świetle zmian warunków produkcji.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych**

**„Comté"**

**Numer referencyjny UE: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026**

1. **Nazwa lub nazwy**

„Comté"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. Opis produktu rolnego

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Comté" to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego użytego do produkcji w stanie surowym. Jest to ser z masy gotowanej, prasowanej i solonej na powierzchni lub moczonej w solance. W momencie wprowadzania do obrotu, po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 120 dni, masa sera ma barwę od kości słoniowej do żółtej, czasem z „dziurą", która może mieć rozmiary nawet małej wiśni.

Jedynymi składnikami dopuszczonymi do produkcji sera Comté są mleko, kultury starterowe, podpuszczka i sól.

„Comté" zawiera co najmniej 45 g i nie więcej niż 54 g tłuszczu na 100 g masy sera po całkowitym osuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może wynosić mniej niż 62 g w 100 g sera. Zawartość soli wynosi nie mniej niż 0,6 g chlorku sodu na 100 g sera. Wilgotność masy beztłuszczowej nie może przekraczać 54 %.

Proteoliza: dojrzewanie przeprowadza się w taki sposób, aby uzyskać skórkę pokrytą mazią i poziom proteolizy mierzony za pomocą minimalnego wskaźnika dojrzałości (MI) wynoszący co najmniej 850 mikromoli glicyny na gram suchej masy beztłuszczowej, obliczony przy użyciu metody kwasowej TNBS (kwas 2,4,6-trinitrobenzeno-sulfonowy) lub instrumentalnej metody w podczerwieni.

„Comté" jest sprzedawany w formie kręgów o masie 32–45 kg, średnicy 55–75 cm, brzegu prostym lub lekko wypukłym, o wysokości 8–13 cm. Jego skórka jest gładka, mocna, ma ziarnistą strukturę i barwę od żółtozłotej do brązowej. Grubość w środku kręgu nie przekracza wartości równej wysokości brzegu pomnożonej przez współczynnik 1,4.

„Comté" może być również sprzedawany w pakowanych porcjach albo w formie tartej lub dowolnej innej formie porcjowanej. Jest on zawsze sprzedawany konsumentom w stanie surowym i w temperaturze dodatniej.

Smak sera „Comté" jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, z nutami owocowymi, mlecznymi i palonymi, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté". Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych w serze „Comté" (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Biorąc pod uwagę ograniczenia mające zastosowanie do paszy dla krów mlecznych, około 65 % ich rocznego spożycia suchej masy pochodzi z obszaru geograficznego.

Rzeźba terenu i klimat obszaru geograficznego sprawiają, że z technicznego punktu widzenia nie jest możliwe wyprodukowanie na nim całej paszy uzupełniającej. Aby lepiej dostosować się do ryzyk związanych z klimatem, 5 % zielonki spożywanej przez krowy mleczne może pochodzić spoza obszaru.

Ponieważ podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych pochodzi głównie z obszaru geograficznego, a podawanie uzupełniających mieszanek paszowych jest ściśle ograniczone, wpływ czynników zewnętrznych na cechy charakterystyczne, wynikające głównie ze środowiska geograficznego, jest ograniczony.

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez paszę specyficzną dla obszaru geograficznego mieszanki paszowe uzupełniające ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną na rok, a co najmniej 95 % zielonki spożywanej przez krowy mleczne musi pochodzić z obszaru geograficznego.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka oraz wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W przypadku pakowania wstępnego porcjowanie lub tarcie musi odbywać się na obszarze geograficznym zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Obowiązkowe dane szczegółowe

Oprócz obowiązkowych elementów wymaganych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta „Comté" zawiera, w tym samym polu widzenia, następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia naniesioną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,

— symbol ChNP Unii Europejskiej oraz, fakultatywnie, słowa „chroniona nazwa pochodzenia".

Do każdego kręgu muszą być przymocowane następujące elementy:

— brązowa lub zielona zewnętrzna zadrukowana taśma z logo „Comté clochettes" (zarejestrowany znak towarowy) [małe dzwonki]. Na tych taśmach należy również umieścić symbol ChNP Unii Europejskiej,

— etykieta kręgu wyraźnie wskazująca nazwę i adres dojrzewalni (która musi znajdować się na obszarze geograficznym).

Etykieta i zewnętrzne zadrukowane taśmy nie mogą być w żadnym wypadku usuwane ani przed prezentacją konsumentom końcowym, ani w jej trakcie.

Na etykiecie każdej wstępnie zapakowanej porcji przeznaczonej dla konsumentów muszą znajdować się następujące informacje:

— oznaczenie „Comté" i logo „Comté clochette" w kolorze zielonym z przodu opakowania,

— nazwa i adres podmiotu gospodarczego w rozumieniu art. 37 ust. 5 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Temperatura przechowywania produktu musi być podana na etykiecie w następujący sposób: Przechowywać w temperaturze od 4 do 8 °C.

Nieobowiązkowe dane szczegółowe

Wskazanie okresu dojrzewania nie jest obowiązkowe. Jeżeli informacja ta jest podana, musi ona wskazywać minimalną liczbę miesięcy, przez którą ser leżakował w piwnicy do dojrzewania certyfikowanej dla sera Comté.

Wiek sera odpowiada w ten sposób dacie wprowadzenia go do obrotu przez ostatni podmiot w łańcuchu dostaw. Informacja ta nie może być sformułowana inaczej ani zmieniona. Stosowanie określenia „poddany dojrzewaniu przez" jest zastrzeżone dla certyfikowanych dojrzewalni znajdujących się na obszarze geograficznym ChNP „Comté".

Informacje zabronione

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych produktu ChNP, z wyjątkiem własnych znaków towarowych.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Etapy produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania sera, porcjowania i tarcia (tylko w przypadku pakowania wstępnego) muszą odbywać się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia

i Jakości na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 11 grudnia 1997 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

*departament Aude (155 gmin)*

Cały departament, z wyjątkiem:

— wszystkich gmin kantonów Attignat, Bourg-en-Bresse (w całości), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas;

— w kantonie Ambérieu-en-Bugey gmin: Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— w kantonie Ceyzériat gmin: 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;

— w kantonie Gex gmin Sauverny i Versonnex;

— w kantonie Lagnieu gmin: Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— w kantonie Plateau d'Hauteville gminy Artémix;

— w kantonie Pont-d'Ain gmin Priay, Varambon;

— w kantonie Saint-Etienne-du-Bois gmin: Beaupont, Cormoz, Marboz;

— w kantonie Thoiry gmin: Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

*departament Doubs (465 gmin)*

Cały departament, z wyjątkiem:

— wszystkich gmin kantonów: Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard;

— w kantonie Baume-les-Dames gmin: 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;

— w kantonie Bavans gmin: 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;

— w kantonie Maîche gmin: Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— w kantonie Valentigney gmin: Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

*departament Jura (483 gmin)*

Cały departament, z wyjątkiem gmin: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*departament Saône-et-Loire (13 gmin)*

gminy włączone w całości:

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

*departament Haute-Garonne (jedna gmina)*

gminy włączone częściowo:

Challonges (tylko działki o numerach 1538 (dawniej 562) i 563 (częściowo) w sekcji A (arkusz 6)).

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

## 6. **Związek z obszarem geograficznym**

*Streszczenie związku*

Obszar geograficzny znajduje się na łuku jurajskim, tj. zespole wapiennych płaskowyżów, a jego przedłużenie w niewielkiej części na sąsiadującej równinie.

Regiony rolnicze położone na tym obszarze wyróżniają się ubogimi glebami i wyraźną rzeźbą terenu, a podłoże geologiczne ma charakter wapniowy i marglisty.

Cały obszar geograficzny charakteryzuje się klimatem typu zarówno kontynentalnego, jak i północnego, z wysokimi amplitudami temperatur między porami roku oraz opadami, które chociaż są rozłożone w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej, oraz niską średnią temperaturą roczną i dużą liczbą dni z przymrozkami.

Jest to środowisko górskie lub podgórskie, zdecydowanie deszczowe. Opady te są obfite już na niewielkiej wysokości, a ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza wyżyny. Rozkład opadów w ciągu roku ogólnie charakteryzuje się brakiem pory suchej.

Obszary te porośnięte są lasami, składającymi się połowie ze świerków, i łąkami. Szczególne warunki geoklimatyczne obszaru (lasy, opady, brak suszy w okresie letnim itd.) sprzyjają produkcji wysokiej jakości zielonek. Umożliwiają one rozwój naturalnych łąk o bogatej florze (w szczególności w rośliny dwuliścienne) i specyficznej flory, zasadniczo wapieniolubnej.

Informacje te mogą jednak zmieniać się ze względu na trwającą zmianę klimatu i nie można już wykluczyć susz, ponieważ mogą one występować o każdej porze roku.

Na tym sprzyjającym wypasowi obszarze taki właśnie system chowu krów mlecznych preferuje się tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność zielonki. Hodowcy wybrali rasę Montbéliarde, dostosowaną do warunków środowiska, która stanowi niemal całe pogłowie krów mlecznych obszaru geograficznego. Zachowano tu ekstensywny system uprawy łąk (ograniczenie zagęszczenia, azotu, pasz treściwych itd.). Obszar geograficzny cechuje się ponadto szczególną „kulturą serowarską". Jest ona oparta na wykorzystywaniu mleka zbieranego od wielu producentów, z którego wytwarza się sery dużego formatu, co sprzyja solidarności wśród mieszkańców i przestrzeganiu wspólnych zasad współżycia.

Od XIII w. rolnicy z tego regionu zrzeszali się bowiem, aby każdego dnia łączyć mleko wyprodukowane przez różne stada i produkować z niego krąg sera dużych rozmiarów. Również w obecnych czasach większość producentów mleka zrzesza się w spółdzielnie i gromadzi zebrane przez wszystkich członków mleko w zakładach przetwórczych, które noszą nazwę „fruitière".

Tradycyjne metody produkcji tego sera przetrwały do obecnych czasów w zakresie chowu zwierząt opartego na zarządzaniu powierzchniami pastwiskowymi i suszeniu koszonej trawy oraz w zakresie produkcji, w której duże znaczenie ma właściwe określenie momentu krojenia skrzepu, umiejętne mieszanie i podgrzewanie skrzepu oraz wylewanie masy, prasowanie, a następnie solenie, wstępne dojrzewanie i dojrzewanie.

„Comté” to ser produkowany z surowego mleka krowiego, o masie prasowanej gotowanej, formowany w duże kręgi o średnicy 55–75 cm Ser ten długo dojrzewa, dzięki czemu nadaje się do długotrwałego przechowywania. Zawartość suchej masy jest nie może być mniejsza niż 62 g na 100 g sera, a wilgotność masy beztłuszczowej nie może przekraczać 54 %.

Zawartość soli wynosi nie mniej niż 0,6 g chlorku sodu na 100 g sera.

Smak sera „Comté” jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté”. Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

Właśnie takie trudne środowisko, którego roślinność składa się w połowie z łąk a w połowie z lasów, gdzie rozwój innych zasobów był niemożliwy, wymógł produkcję dużych serów twardych. Dla mieszkańców tego obszaru produkcja serów o długim okresie przechowywania stanowiła jedyny sposób na stworzenie pożywienia nadającego się do długiego przechowywania na bazie obfitych ilości mleka produkowanych latem, które pozwalało im przetrwać długie okresy zimowe. Hodowcy z tego regionu wybrali więc rasę krów szczególnie przystosowaną do warunków środowiska i do produkcji szczególnego rodzaju sera. Mleko pochodzące od różnych producentów było gromadzone w zakładach zwanych „fruitières” w celu wyprodukowania sera dużych rozmiarów i o długim okresie przechowywania, co pozwalało na wykorzystywanie bogactwa tego środowiska również poza określonym obszarem. Wybór masy gotowanej wynikał z obfitości drewna, które wykorzystywano do podgrzewania mleka w pobliżu miejsca produkcji.

Charakterystyczne cechy łąk mogą być wyrażone poprzez smak serów dzięki specyficznym umiejętnościom wykorzystywanym na wszystkich etapach produkcji.

Przede wszystkim duże bogactwo flory związane ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego sprzyja rozwojowi nut aromatycznych sera. Różnorodność ta jest zachowana dzięki ekstensywnemu systemowi uprawy łąk przez hodowców. Ścisły związek między różnorodnością flory a bogactwem aromatów sera „Comté” wykazały też dwa badania naukowe przeprowadzone w 1994 r. W zakresie produkcji – dzięki ograniczeniu zawartości tłuszczu unika się posmaku lipolizy i potęguje specyficzny zapach sera „Comté”. Określenie minimalnej zawartości suchej masy i maksymalnej wilgotności odtłuszczonego sera pozwala na ograniczenie ilości wody w serze i sprzyja wyrażeniu aromatów. Określenie minimalnej zawartości soli również pozwala na lepsze wyrażenie nut zapachowych sera.

Dzięki obowiązkowi wykorzystywania otwartych kadzi możliwe jest podkreślenie takich umiejętności serowarów, jak właściwe określenie momentu krojenia skrzepu i wylewania masy. Ponadto pracownicy dojrzewalni wykorzystują swoje umiejętności, odpowiednio dobierając warunki dojrzewania dla każdej partii sera. Charakterystyka zapachowa sera, powstająca dzięki naturalnym czynnikom zawartym w trawie i dzięki ekosystemowi mikroflory, wyraża się w pełni dopiero po długim okresie dojrzewania, któremu sprzyja wykorzystanie świerkowych podkładek, szczególnie przystosowanych do celów dojrzewania sera „Comté”. Dzięki produkcji „Comté” przetrwały tradycyjne zajęcia rolnicze i to od niej w dużym stopniu zależy utrzymanie równowagi lokalnej gospodarki.

**Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu**

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