C/2026/2773

13.5.2026

# Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2773)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

**«Comté»**

**Número de referência da UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026**

1. **Nome do produto**

«Comté»

2. Tipo de indicação geográfica

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Organização*

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura, da Agroalimentação e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Comté» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Mudança de nome da denominação de origem protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Serviço competente do Estado-Membro:

*Descrição*

São atualizados os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Requerente

*Descrição*

Foi efetuada uma atualização das coordenadas do agrupamento requerente.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Tipo de produto

*Descrição*

Suprime-se do caderno de especificações a rubrica relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua categoria.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Descrição do produto

*Descrição*

Adita-se que o queijo pode apresentar olhos, em substituição da obrigação de presença de olhos, a fim de refletir melhor a realidade do produto atualmente no mercado.

É igualmente introduzida uma lista dos únicos ingredientes autorizados (leite, fermentos, coalho e sal), uma vez que constituem uma característica-chave da identidade do produto.

São transferidas para esta rubrica algumas disposições anteriormente incluídas na rubrica «Método de obtenção», por se considerar que se enquadram melhor aqui, isto é, a necessidade de uma crosta esfregada e o índice de cura mínimo. Dado que a metodologia de avaliação deste índice foi alterada, os valores-alvo são atualizados, mas sem qualquer alteração substancial: o índice de cura mínimo tem de ser igual ou superior a 850 micromoles de glicina por grama de matéria seca não gorda, calculado pelo método do ácido TNBS (ácido 2,4,6-trinitrobenzenossulfónico) ou pelo método instrumental de infravermelhos.

A cor da crosta é alterada de «amarelo-torrado» para «amarelo-ocre», o que corresponde melhor ao aspeto real do produto.

Por último, especifica-se que são permitidas todas as formas de corte em porções, para além das até então autorizadas, desde que o queijo seja mantido no estado bruto e a uma temperatura positiva.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Delimitação da área geográfica

*Descrição*

Adita-se a data de aprovação da área geográfica, bem como a lista de municípios da área geográfica atualizada em conformidade com o *Code officiel géographique* de 2024 (sem alteração da área geográfica). Por último, esclarece-se que os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Elementos que provam que o produto é originário da área

*Descrição*

Aditam-se as informações a incluir nas várias declarações obrigatórias.

Atualizam-se as obrigações de declaração para os produtores de leite:

— em especial, suprime-se a obrigação de declarar a utilização de alimentos fermentados, devido à proibição da presença deste tipo de alimentos em toda a exploração,

— adita-se a obrigação de declarar o volume de leite entregue, bem como a obrigação de declarar a prática da alimentação com forragens verdes.

Adita-se uma obrigação de declaração de interrupção da atividade para as instalações de fabrico, cura ou pré-acondicionamento do queijo.

Aditam-se obrigações declarativas para as instalações de fabrico de queijo no que diz respeito:

— ao leite recolhido em caso de avarias ou acidentes,

— ao volume de leite recolhido, à quantidade de queijo produzida (peso e número de queijos),

— às guias de pesagem dos queijos brancos (não curados).

Adita-se uma obrigação de declaração para as instalações de cura, no que diz respeito à quantidade de queijo produzida (peso e número de queijos), e para as instalações de pré-acondicionamento, no que diz respeito ao peso do queijo acondicionado.

Os requisitos de rastreabilidade e de conservação de registos para os produtores de leite, bem como para as instalações de fabrico, cura e pré-acondicionamento do queijo, são igualmente alinhados com as disposições aditadas à secção relativa ao método de obtenção.

São igualmente aditadas informações relativas à identificação do queijo, bem como à colocação da placa de caseína na fase de fabrico do queijo. Especifica-se que o queijo é igualmente identificado por uma faixa exterior impressa na fase de colocação no mercado dos queijos. Na fase de pré-acondicionamento, é identificado pelo logótipo específico da denominação (estes pormenores são descritos na rubrica «Rotulagem» do caderno de especificações).

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Descrição do método de obtenção do produto

*Descrição*

Produção de leite

A exploração

Adita-se a obrigação de os produtores de leite cumprirem o caderno de especificações todos os dias do ano, a fim de assegurar uma gestão coerente e contínua da alimentação do efetivo leiteiro, mesmo em caso de interrupção das entregas.

Aditam-se disposições relativas à obrigação de os novos produtores de leite receberem formação inicial antes de integrarem a cadeia de abastecimento. Adita-se igualmente a obrigação de as instalações de fabrico de queijo certificadas organizarem uma reunião anual para estes produtores de leite. Além disso, pelo menos um operador por exploração passa também a ter a obrigação de participar anualmente numa reunião de informação organizada pela queijaria ou pelo agrupamento.

Estas disposições destinam-se, por um lado, a informar os novos produtores de leite sobre os requisitos estabelecidos no caderno de especificações e as boas práticas e, por outro, a assegurar a manutenção dos conhecimentos e a participação de todas as partes da cadeia de abastecimento no esforço coletivo.

Adita-se que a entrega total da exploração não pode exceder 1,2 milhões de litros de leite por ano, a fim de assegurar a consonância com as práticas de pastoreio e gestão dos animais e preservar a relação entre o nível de produção de leite e as características do meio natural. Está previsto um período de tolerância para o cumprimento até à campanha de comercialização de 2031-2032 para os operadores que necessitem. Na prossecução destes mesmos objetivos, o número de vacas leiteiras está limitado a 50 por unidade de trabalho-ano (UTA) e especifica-se que as quantidades de UTA devem ser contabilizadas por tipo de mão de obra envolvida (tendo em conta, no máximo, 1,2 UTA assalariadas) e por percentagem de equivalentes a tempo completo.

Definem-se os termos «vaca leiteira» e «campanha leiteira», na aceção do caderno de especificações, para clarificar estes conceitos no contexto dos controlos.

Raças e práticas de criação

Adita-se que as vacas leiteiras que entram na exploração e as novilhas de substituição nascidas ou que entram na exploração devem respeitar o código de raça correspondente e que a certificação da filiação bovina é obrigatória, a fim de assegurar o pleno cumprimento do requisito de utilização exclusiva das raças Montbéliarde e Simmental française (e respetivos cruzamentos), uma vez que estas se adaptaram às condições da área e são tradicionalmente utilizadas para o fabrico do «Comté».

Adita-se que, a partir da campanha de comercialização de 2031-2032, por cada exploração e por cada 100 000 litros de leite por ano, deve nascer e ser criada pelo menos uma novilha por classe etária [localmente]. O objetivo é assegurar a boa saúde dos animais (que contribui para a qualidade do leite utilizado) e o bem-estar dos animais, limitando os tempos de transporte e assegurando condições de vida estáveis, ao mesmo tempo que se preserva o saber-fazer.

Adita-se que qualquer vaca leiteira ou novilha prenhe introduzida no efetivo menos de um mês antes da data do parto deve ter sido alimentada sem alimentos fermentados ou OGM no mês anterior à sua chegada. O objetivo é assegurar que a sua alimentação cumpre estes requisitos estabelecidos no caderno de especificações antes do início da produção de leite.

Adita-se que as vacas leiteiras não podem ser colocadas em regime de pensão, a fim de garantir a gestão e a alimentação das vacas leiteiras em conformidade com o caderno de especificações ao longo de todo o ano. Adita-se que, se as novilhas forem colocadas em regime de pensão, devem ser alimentadas sem alimentos fermentados nem OGM na exploração de acolhimento. O objetivo é assegurar que a sua alimentação cumpre estes dois requisitos do caderno de especificações durante um determinado período de tempo antes do início da produção de leite.

Adita-se ainda que a produção média anual do efetivo está limitada a 8 500 litros de leite entregues por vaca leiteira e por ano. O objetivo é restringir o rendimento por animal, uma vez que tal limita a dependência de alimentos provenientes de fora da área geográfica, assegurando assim a relação com a área geográfica e, por conseguinte, a qualidade do produto. Procura-se igualmente assegurar o bem-estar dos animais, que é uma das principais expectativas dos consumidores, uma vez que a hiperprodutividade prejudica a saúde dos animais. O limite máximo é muito superior à média registada nas explorações da cadeia de abastecimento da DOP «Comté», uma vez que o objetivo é evitar desvios [das práticas habituais].

Gestão de prados e outras superfícies forrageiras

A área de pastagem efetivamente utilizada é aumentada de 1 hectare para 1,3 hectares por vaca leiteira, a fim de assegurar recursos suficientes em termos de quantidade e qualidade (através de uma exploração mais extensiva) e reforçar a resiliência aos riscos climáticos. Especifica-se igualmente que o encabeçamento máximo numa determinada exploração (cujo valor se mantém inalterado) é calculado com base no número total de cabeças normais de bovinos na exploração.

Adita-se que uma exploração deve dispor de, pelo menos, 50 ares de superfície forrageira ou potencialmente forrageira por vaca leiteira num raio de 1,5 km em redor das unidades de ordenha, a fim de garantir o fácil acesso das vacas leiteiras à pastagem e limitar a dependência da mecanização e dos combustíveis fósseis.

Aditam-se os métodos de cálculo da referência de produtividade leiteira individual por superfície da exploração, a fim de ter em conta várias circunstâncias não especificadas anteriormente (novas explorações, recuperação ou perda de superfícies, reajustamento administrativo).

Adita-se uma definição de prado permanente (prado natural ou terra não lavrada há mais de cinco anos) e especifica-se que este deve representar, pelo menos, 50 % da superfície forrageira da exploração, a fim de manter uma parte maioritária de prados de longa duração destinados à alimentação do efetivo.

Adita-se que a ressementeira direta de prados com mais de cinco anos que tenham sofrido danos não põe em causa o seu estatuto de prado permanente, uma vez que permite reforçar a flora existente sem qualquer impacto negativo.

Adita-se uma definição de prado temporário multiespécie, ou seja, terra semeada há menos de cinco anos com espécies de prados (pelo menos cinco espécies de prados perenes complementares, incluindo três gramíneas e duas leguminosas), em substituição da definição anterior (três tipos de espécies) e para os diferenciar de outros prados e culturas forrageiras. Devido ao seu relevo e clima, a área geográfica do «Comté» é constituída principalmente por prados, cuja diversidade florística contribui para a relação entre o produto e o seu meio geográfico. A percentagem máxima de outros prados (menos de cinco espécies) ou de culturas forrageiras relativamente produtivas é aumentada de 15 % para 20 %, a fim de reforçar a autonomia das explorações, nomeadamente em caso de riscos climáticos.

Adita-se que as plantas utilizadas nas culturas secundárias devem ser espécies adequadas para pastagem. O objetivo dessas culturas secundárias é assegurar a cobertura do solo durante o período estival, entre a colheita de uma cultura cerealífera e a sementeira de um prado ou da cultura cerealífera seguinte. A cobertura do solo limita a erosão, assegura a absorção de nutrientes e serve de adubo verde. Assegurar que as culturas secundárias são adequadas para pastagem significa que podem ser utilizadas como alimentos para os animais em caso de riscos climáticos, melhorando assim a resiliência da exploração.

No que diz respeito às culturas proibidas, o acrónimo «OGM» substitui o termo «transgénico».

Fertilização de superfícies forrageiras ou superfícies potencialmente forrageiras e preservação do ambiente

Adita-se que cada exploração deve dispor de um plano de espalhamento atualizado, para que cada agricultor disponha de informações pormenorizadas sobre a vulnerabilidade das suas parcelas.

Clarifica-se a lista de estrume animal autorizado para aplicação em superfícies forrageiras ou potencialmente forrageiras, limitando-a ao estrume produzido em explorações aprovadas, ou noutras explorações da área geográfica, desde que seja compostado (com exceção do chorume). Adita-se que o estrume de animais alimentados com alimentos fermentados é proibido nas operações de espalhamento, a fim de manter a coerência com as condições de produção de alimentos para animais estabelecidas no caderno de especificações. Pela mesma razão, adita-se que, a partir de 1 de janeiro de 2031, só pode ser utilizado nas operações de espalhamento estrume animal proveniente de animais alimentados sem OGM. Esta data dá tempo aos produtores afetados para adaptarem os seus sistemas de alimentação a esta nova restrição.

Adita-se que são autorizados para espalhamento digeridos provenientes de unidades de metanização, desde que estas estejam localizadas em explorações certificadas para a produção de leite com vista ao fabrico da DOP, sejam detidas coletivamente por essas explorações ou estejam localizadas em explorações de suínos alimentados sem OGM situadas na área geográfica e que valorizem o soro de leite das instalações de fabrico da DOP.

Os fatores de produção utilizados nos digestores devem provir da área geográfica e consistir exclusivamente em:

— estrume de animais alimentados sem alimentos fermentados, correspondendo a, pelo menos, 60 % dos fatores de produção em tonelagem (sem OGM a partir de 1 de janeiro de 2031),

— água láctea, soro de leite, leite, gorduras e lamas de centrais de depuração que satisfaçam as condições acima referidas,

— restos de cozinha e de mesa, desde que sejam previamente higienizados de forma sistemática; caso contrário, só são autorizados resíduos vegetais,

— matérias vegetais não fermentadas: resíduos verdes, resíduos de culturas, forragens sujas, culturas intermédias para fins energéticos.

Todas estas disposições relativas aos digeridos das unidades de metanização permitem assegurar a coerência dos fluxos de matéria na exploração e na cadeia de produção da DOP e que esses digeridos não constituirão uma fonte de poluição nas parcelas.

Adita-se que, a partir de 1 de janeiro de 2031, as únicas lamas autorizadas de centrais de depuração são lamas provenientes de centrais que tratam exclusivamente efluentes e matérias-primas provenientes de unidades de transformação da DOP, nomeadamente para evitar a contaminação por agentes patogénicos humanos e poluentes químicos, fechando simultaneamente o circuito de materiais, de acordo com o princípio da economia circular.

Adita-se que os outros fertilizantes autorizados, para além dos resíduos verdes produzidos na exploração, são os adubos comerciais, os corretivos cálcicos e magnésicos e as cinzas de caldeira de lenha provenientes da área geográfica, desde que o valor agronómico e os níveis de metais pesados sejam registados e controlados uma vez por ano. O objetivo deste aditamento é formalizar a prática já existente.

A fertilização azotada sintética dos prados é reduzida de 50 para 40 unidades por hectare e por ano, e a fertilização azotada total é reduzida de 120 para 100 unidades por hectare e por ano para cada parcela — com exceção das parcelas que recebem apenas efluentes sólidos (composto ou estrume), que podem receber até 120 unidades de azoto por hectare e por ano. Esta disposição visa limitar o risco de lixiviação ou volatilização do azoto e de poluição das massas de água nas superfícies cársicas particularmente frágeis do maciço do Jura.

Especifica-se que, se os efluentes forem tratados com um separador de fases, a fase líquida é tratada como um efluente líquido e a fase sólida como estrume ou composto.

Adita-se que o número máximo de aplicações diz respeito ao estrume orgânico, a fim de evitar qualquer ambiguidade durante a realização dos controlos.

Por último, cada efluente deve ser analisado de três em três anos, em termos de valores agronómicos, a fim de assegurar taxas de aplicação coerentes.

Adita-se que o espalhamento de adubos ricos em azoto de disponibilidade rápida (adubos inorgânicos, efluentes líquidos, composto de estrume de galinhas) não pode ocorrer até que a soma das temperaturas positivas desde 1 de janeiro atinja 200 °C para o setor em causa, uma vez que a data em que esta temperatura acumulada é atingida é reconhecida em agronomia como a data de início da estação vegetativa. Antes dessa data, os adubos não são absorvidos pela vegetação e permanecem solúveis, o que conduz a um elevado risco de poluição ambiental.

Adita-se que é proibida qualquer aplicação de chorume sobre a neve e em solo gelado, a fim de evitar poluição que possa prejudicar o ecossistema cársico na área geográfica.

O período de tempo entre o espalhamento de estrume e a exploração de uma superfície forrageira é expresso em dias (30 dias em vez de um mês no caso do estrume orgânico, 21 dias em vez de três semanas no caso do estrume mineral sintético), a fim de facilitar a compreensão da regra aquando da realização dos controlos. Adita-se ainda que deve ser respeitado um período de 30 dias após a passagem de aves de capoeira por uma parcela. O objetivo é evitar contaminações.

No que diz respeito à disposição que proíbe qualquer tratamento no mês anterior à colheita, especifica-se que esta proibição se aplica tanto às superfícies forrageiras como às superfícies potencialmente forrageiras.

Adita-se que a destruição química dos prados por um herbicida não seletivo é proibida, a fim de proteger o ambiente e a saúde, mas que os tratamentos localizados com herbicidas seletivos são autorizados para lutar contra as ervas daninhas.

Alimentação do efetivo leiteiro

Para clarificar os termos utilizados, a «ração de base» é definida como o conjunto de todos os tipos de forragem e a «ração total» como a ração de base mais todos os complementos alimentares. Adita-se que as percentagens se referem à matéria seca.

A percentagem de forragens provenientes da área geográfica é aumentada de 70 % para 80 %, e adita-se que 70 % dessas forragens devem provir da exploração. O requisito de que 80 % das forragens provenham da área geográfica formaliza as práticas dos produtores e o requisito de que 70 % das forragens provenham da exploração contribui para assegurar a continuidade das explorações agrícolas polivalentes, cujos produtores possuem saberes tradicionais ligados à pecuária e à produção forrageira.

A percentagem de forragens provenientes da área na alimentação das vacas leiteiras é reduzida de 100 % para 95 %, em previsão de eventuais riscos climáticos.

Adita-se que, durante a época de pastagem, as vacas secas são deixadas a pastar durante, pelo menos, 15 dias, a fim de assegurar uma alimentação contínua à base de erva.

Adita-se que, em caso de prestação de serviços de secagem por terceiros, cada exploração recolhe as suas próprias forragens, que não devem exceder 15 % das forragens da exploração, a fim de preservar o saber-fazer em matéria de produção forrageira na exploração.

No que diz respeito às forragens verdes, adita-se que esta prática não é autorizada antes de 1 de junho e que não pode ser realizada durante mais de 75 dias por ano. O agrupamento considera que a prática de forragens verdes levada ao extremo poderia ter como consequência uma limitação da pastagem. Além disso, não é permitida a distribuição de erva cortada e milho forrageiro no mesmo dia. O milho forrageiro deve ser integralmente produzido na exploração, para que a sua cultura, historicamente pouco presente na área geográfica, continue a ser uma prática limitada.

No que diz respeito à beterraba forrageira, adita-se que esta deve provir da área geográfica e ser distribuída apenas durante o inverno, até um máximo de 3 kg de matéria seca por vaca e por dia durante o período em causa. Embora o agrupamento reconheça que a beterraba forrageira, tal como o milho forrageiro, é uma cultura comum, não específica e minoritária utilizada na prática, considera que não deve substituir as forragens secas.

No que diz respeito às forragens proibidas, especifica-se que as proibições se aplicam a todos os animais da exploração. A lista de plantas com efeito prejudicial no sabor foi alargada de modo a incluir novas propostas comerciais: são adicionados os rabanetes (agrupados com outras plantas da família *Brassica*), as endívias, as beterrabas-vermelhas, as beterrabas-açucareiras e as batatas.

A lista de alimentos complementares proibidos foi alargada de modo a incluir novas propostas comerciais: são adicionados os açúcares puros, as leveduras, vivas ou mortas, o monopropilenoglicol e o melaço. O agrupamento pretende evitar a inclusão de alimentos artificiais no regime dos animais, uma vez que tal seria contrário às práticas tradicionais e prejudicial para a qualidade do leite. Especifica-se igualmente que estas proibições se aplicam durante todo o ano e a todos os bovinos da exploração.

A lista de matérias-primas e outros ingredientes é também atualizada, privilegiando as matérias-primas de qualidade superior a fim de preservar a qualidade do leite. São adicionados a cevada (da produção de amido, de cervejaria ou de destilaria), o milho (de cervejaria ou de destilaria), a espelta (da produção de cerveja ou de destilaria), o sorgo, o milho-painço, as cascas de trigo mourisco, as nozes, a camelina, as sementes de cânhamo e de abóbora, a erva desidratada dos prados locais, as leguminosas inteiras desidratadas e as argilas. Não são permitidos minerais não proteicos de origem azotada. Suprimem-se as matérias-primas de baixa qualidade (óleo de palma, óleo de copra e óleo de cártamo). A lista de ingredientes autorizados para os alimentos substitutos do leite é também atualizada. Adita-se que estes alimentos complementares devem ser armazenados num local limpo, seco e ventilado.

Especifica-se que, na alimentação animal, apenas são autorizados plantas e complementos alimentares derivados de produtos não sujeitos ao requisito de rotulagem estabelecido nas regras relativas aos OGM (organismos geneticamente modificados), em vez de «transgénicos», conforme formulado na versão existente do caderno de especificações. São igualmente proibidos as matérias-primas e os ingredientes OGM, quer sejam derivados ou produzidos a partir de OGM.

Ordenha, qualidade do leite e bem-estar dos animais

Adita-se que a exploração deve dispor de equipamento e de um local de ordenha exclusivamente dedicados ao seu próprio efetivo, a fim de garantir a origem do leite.

A disposição relativa aos robôs de ordenha é alterada por razões de clareza: é proibida a presença (e não a utilização) de robôs de ordenha na exploração.

Suprime-se a disposição relativa à proibição da ordenha em livre serviço, que se tornou desnecessária. Suprime-se igualmente a proibição de distribuição de forragem durante a ordenha, uma vez que a forragem é agora considerada uma possível fonte de sementeira de flora útil.

O requisito de limpar os tetos antes da ordenha é suprimido e substituído por um requisito de resultado: os copos dos tetos devem estar limpos e secos. Adita-se ainda que a limpeza dos tetos e a fixação dos copos devem ser efetuadas manualmente. O objetivo destas disposições é preservar a flora bacteriana do leite; a presença humana atenta nesta fase muito crítica é igualmente importante para a saúde e o bem-estar dos animais.

A disposição relativa ao equipamento de ordenha é reformulada para especificar que se aplica não só ao armazenamento do leite, mas também à fase de transporte.

A frequência da substituição dos coletores de ordenha é alterada para ter em conta os diferentes materiais, cuja vida útil pode ser variável. Precisa-se que a verificação do bom funcionamento do equipamento de ordenha diz respeito não só ao equipamento fixo mas também móvel, que a frequência deve ser anual (em vez de bienal) e que as reparações recomendadas devem ser efetuadas no mês seguinte, a fim de garantir o bom funcionamento do sistema.

A disposição do caderno de especificações em vigor relativa à autorização de produtos desinfetantes, em caso de necessidade, é completada pelos meios que permitem definir essas circunstâncias.

Adita-se que as vacas leiteiras alojadas em estábulos devem sair pelo menos duas vezes por semana, quando as condições o permitirem, a fim de assegurar o bem-estar dos animais.

Condições prévias para a transformação de leite em «Comté»

Aditam-se os seguintes requisitos aplicáveis às explorações: as vacas leiteiras não podem ter consumido alimentados fermentados ou OGM; a ordenha deve ter sido efetuada sem produtos desinfetantes durante, pelo menos, um ano; um membro da exploração deve poder provar que possui, pelo menos, um mês de experiência em ordenha, e as regras de fertilização estabelecidas no caderno de especificações devem ter sido respeitadas durante, pelo menos, um ano, a fim de ter em conta a situação dos exploradores agrícolas não leiteiros que iniciam a produção de leite.

Recolha de leite

Adita-se que as cisternas, bombas e tubagens devem ser de aço inoxidável e especifica-se que podem ser utilizadas para o transporte de água potável, bem como de leite e soro de leite.

Os materiais devem ser inspecionados anualmente, com a obrigação de efetuar quaisquer reparações no mês seguinte. Todas estas disposições visam garantir a qualidade do leite na fase de recolha.

Especificam-se as condições aplicáveis às cubas de recolha das instalações de fabrico para situações excecionais que impeçam o fabrico nas instalações habituais.

Por último, adita-se que, aquando da recolha de leites incompatíveis com a produção do «Comté», os compartimentos devem permitir a sua transferência e a colheita de amostras, assegurando simultaneamente a separação rigorosa dos leites.

Transformação do leite

Adita-se a definição de «instalação de fabrico» e especifica-se que esta deve ser separada de qualquer outra instalação desde o ponto de receção do leite até à fase de moldagem, a fim de assegurar a separação de outros produtos até à fase em que o queijo pode ser identificado. Adita-se uma exceção à regra segundo a qual só é permitida a entrada de leite adequado para a produção de «Comté» na instalação de fabrico, uma vez que podem ser introduzidos leites conservados numa gama de temperaturas diferente nos dias em que não haja fabrico de «Comté».

Adita-se a presença obrigatória de um queijeiro identificado durante o processo de fabrico, desde a chegada do leite à cuba até à fase de moldagem. Cabe-lhe tomar as decisões necessárias para garantir o respeito do método de fabrico tradicional, tendo simultaneamente em conta a composição variável do leite. Adita-se ainda que a consistência da coalhada deve ser avaliada manualmente e é esta avaliação que determina a velocidade e a duração da fase em que a coalhada é cortada e o momento em que deve ser separada do soro e transferida para os moldes. Os novos queijeiros devem igualmente receber formação sobre a cadeia de abastecimento no ano anterior ou posterior à sua entrada em funções. O objetivo é assegurar a manutenção dos saberes e a participação de todas as partes da cadeia de abastecimento no esforço coletivo.

Adita-se que o potencial de produção da instalação de fabrico é definido com base no potencial de produção das explorações que lhe entregam o leite, previamente definido em função das superfícies de que as explorações dispõem. Adita-se que a percentagem de crescimento do potencial de produção das instalações de fabrico é inversamente proporcional à sua dimensão. Aditam-se regras especiais para os casos em que as instalações de fabrico começam a trabalhar com [novas] explorações ou explorações recentemente certificadas para produção da DOP (não se aplicando qualquer limite), bem como para o caso de fusão de instalações de fabrico. Estas medidas visam preservar uma rede densa de instalações de fabrico, garantindo assim a qualidade e a diversidade dos sabores do produto.

Adita-se que o equipamento da instalação de fabrico deve incluir uma cave de pré-cura e um sistema de medição da temperatura, da humidade e da pressão. A fim de clarificar os requisitos a cumprir pelas instalações de fabrico, especifica-se igualmente que a utilização de água potável é obrigatória para a limpeza e o enxaguamento de todo o equipamento. A proibição da utilização de cubas fechadas no fabrico de queijo é substituída pela obrigação de utilizar cubas abertas. Pelas mesmas razões, precisa-se que apenas fermento e coalho podem ser adicionados ao leite.

A fim de especificar a forma como devem ser utilizados, clarifica-se o termo «meio lácteo» como meio de cultura dos fermentos, a fim de autorizar o soro de leite cru ou termizado, a coalhada (soro de leite reaquecido) e o leite. Adita-se ainda que o volume total dos diferentes fermentos não pode exceder 0,5 % do volume de leite utilizado no fabrico. Por último, adita-se que os fermentos, os meios de cultura e o coalho devem estar isentos de OGM ou de subprodutos de OGM, não podem ser derivados de OGM e não podem conter nanomateriais.

Adita-se a obrigação de filtrar o leite antes da colocação em cubas, a fim de assegurar a retenção de qualquer elemento de dimensão superior a 250 μm. Adita-se que o tempo de cura é definido como o período compreendido entre o início do enchimento da cuba e a coalhagem, com uma duração mínima de 40 minutos, e que o tempo mínimo de mistura é de 15 minutos, a fim de favorecer o contacto da matéria-prima com a cuba de cobre. A temperatura máxima de aquecimento é fixada em 57 °C, a fim de preservar a flora do leite cru.

Adita-se que as placas de caseína devem ser fixadas na lateral de cada queijo durante a fase de moldagem. Especifica-se que, em caso de salga com sal em grão, a salga inicial deve ser manual. No caso da salga por imersão, aditam-se requisitos relativos à temperatura, densidade e renovação da salmoura. O prazo máximo para a implantação da flora microbiana superficial na segunda face do queijo é aumentado de 36 para 60 horas, mantendo-se o prazo máximo de 36 horas para a primeira face. Trata-se de uma alteração textual sobre os dois métodos de salga permitidos.

Adita-se que o prazo máximo para a colocação do queijo sobre uma tábua de epícea é fixado no 4.º dia a contar da data de fabrico, e que os queijos devem ser transferidos para uma instalação de cura certificada até ao 50.º dia, o mais tardar, altura em que pesam entre 35 kg e 45 kg.

Cura

Adita-se uma definição de câmara de cura, especificando que esta deve incluir uma zona de receção e pesagem dos queijos, três caves separadas para assegurar simultaneamente as três fases de cura e uma zona onde os queijos são preparados para venda.

Adita-se que deve estar presente um supervisor de classificação identificado durante a fase de triagem dos queijos, devendo o mesmo decidir quando termina a fase de cura, a fim de garantir o método de fabrico tradicional. Os novos supervisores de classificação devem também receber formação sobre a cadeia de abastecimento no prazo de um ano após a sua entrada em funções. O objetivo é assegurar a manutenção dos saberes e a participação de todas as partes da cadeia de abastecimento no esforço coletivo.

Adita-se que as câmaras de cura têm de estar equipadas com um sistema de regulação da temperatura e da humidade, para além de um termómetro. A fim de clarificar os requisitos a cumprir pelas câmaras de cura, especifica-se igualmente que a utilização de água potável é obrigatória para a limpeza das tábuas. Adita-se ainda que a solução de esfrega deve ser conservada a uma temperatura máxima de 13 °C e que a flora utilizada para o seu fabrico deve estar isenta de OGM. O mesmo se aplica aos meios de cultura, que também devem estar isentos de nanomateriais.

Adita-se igualmente uma exceção em relação à regra de apenas os queijos «Comté» serem autorizados a entrar na câmara de cura, especificando que são autorizados queijos de pasta prensada cozida com selo de qualidade. Adita-se que os lotes de queijos devem passar por três fases consecutivas: pré-cura (que tem início na instalação de fabrico), pelo menos, até ao 21.º dia após o fabrico, fermentação e cura, sendo definidas condições de temperatura para cada uma destas fases. Precisa-se que os valores mínimos globais e gustativos se aplicam principalmente aos queijos em forma de roda ou em porções. Existe uma segunda escala, para a qual foram adicionados os valores mínimos, a utilizar para o queijo ralado, após a classificação inicial dos queijos.

Adita-se que, no final do processo de cura, deve ser aposto no queijo um rótulo de roda (ou invólucro) para identificação do produto, mas que este rótulo, bem como a faixa exterior impressa, são facultativos quando os queijos são vendidos entre operadores certificados ou quando se destinam a pré-acondicionamento ou a segunda transformação.

Corte e acondicionamento

Adita-se a definição de «instalação de corte e acondicionamento», especificando que nesta é efetuada não só a fase de pré-acondicionamento, mas também o corte em porções para venda a operadores que utilizam o queijo sem transformação.

Adita-se que um supervisor de linha de produção identificado deve estar presente durante as operações de corte em porções e pré-acondicionamento, a fim de garantir a qualidade do queijo nestas fases. Os novos supervisores de linhas de produção devem também receber formação sobre a cadeia de abastecimento no prazo de um ano após a sua entrada em funções. O objetivo é assegurar a manutenção dos saberes e a participação de todas as partes da cadeia de abastecimento no esforço coletivo.

O prazo máximo para o corte em porções dos queijos inteiros é alargado de 15 dias para um mês, uma vez que tal garante a qualidade do produto. Por último, aditam-se condições para o tratamento dos restos de corte, a obrigação de conservar o «Comté» ralado sob gás inerte e a proibição de qualquer adição às porções pré-acondicionadas, a fim de garantir a qualidade.

No documento único, suprime-se a frase que permite o corte em porções e a ralagem fora da área, uma vez que não é necessária.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

*Descrição*

Embora a redação desta rubrica seja alterada, a relação com a área geográfica não se altera.

Aditam-se ao documento único os teores de matéria seca e de sal do queijo, uma vez permitem explicar algumas das suas características.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Referências dos organismos de controlo

*Descrição*

Atualizam-se os dados de contacto das estruturas de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Elementos específicos da rotulagem

*Descrição*

No que diz respeito às menções obrigatórias, adita-se que estas se aplicam a todos os tipos de apresentação do «Comté». Adita-se igualmente que a denominação e o símbolo «DOP» da União Europeia devem figurar no mesmo campo visual do rótulo, com o objetivo de informar o consumidor.

A temperatura de conservação do queijo, ou seja, entre 4 °C e 8 °C, deve também ser indicada, sendo estas as temperaturas aplicadas pelos operadores que colocam o queijo no mercado.

Especifica-se que as faixas exteriores impressas devem também ostentar o símbolo DOP da União Europeia e o logótipo do agrupamento. Os queijos inteiros devem também ostentar claramente o nome e o endereço do operador de cura (que deve estar obrigatoriamente localizado na área geográfica), devendo estas faixas permanecer no queijo até à fase de apresentação ao consumidor.

Especifica-se que as porções pré-acondicionadas devem incluir, para além do nome e do logótipo do agrupamento na parte da frente da embalagem, o nome e o endereço do operador certificado, na aceção do artigo 37.º, n.º 5, do Regulamento (UE) 2024/1143.

No que diz respeito às menções facultativas, acrescenta-se que não é obrigatório indicar o período de cura. No entanto, se esta informação for incluída, deve indicar o número mínimo de meses que o queijo passou numa cave de cura de «Comté» certificada e que a idade do queijo corresponde à data de colocação no mercado pelo último operador da cadeia de abastecimento.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

*Título*

Requisitos nacionais

*Descrição*

Os principais pontos de controlo são atualizados à luz das alterações nas condições de produção.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Comté»**

**Número de referência da UE: PDO-FR-0116-AM01 — 16.2.2026**

1. **Nome(s)**

«Comté»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. Descrição do produto agrícola

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Comté» designa um queijo fabricado exclusivamente com leite de vaca cru. Trata-se de um queijo de pasta cozida, prensada e salgada à superfície ou colocado em salmoura. Quando da comercialização, após um período mínimo de 120 dias de cura, o queijo apresenta uma pasta de cor entre o marfim e o amarelo, e, por vezes, «olhos» que podem atingir as dimensões de uma ginja.

Os únicos ingredientes autorizados para o fabrico do «Comté» são o leite, os fermentos, o coalho e o sal.

Uma vez concluído o processo de cura, o «Comté» tem, no mínimo, 45 g e, no máximo, 54 g de matéria gorda por 100 g de queijo e um teor de matéria seca não inferior a 62 g por 100 g de queijo. O teor em sal não é inferior a 0,6 g de cloreto de sódio por 100 g de queijo. No caso do queijo magro, a humidade não ultrapassa 54 %.

Proteólise: a cura é efetuada de modo a obter uma crosta esfregada e um nível de proteólise medido por um índice de cura mínimo igual ou superior a 850 micromoles de glicina por grama de matéria seca não gorda, calculado pelo método do ácido TNBS (ácido 2,4,6-trinitrobenzenossulfónico) ou pelo método instrumental de infravermelhos.

O «Comté» apresenta-se na forma de roda, com 32 a 45 kg de peso, 55 a 75 cm de diâmetro, sem ou com ligeiro abaulamento lateral, uma altura de 8 cm a 13 cm, crosta esfregada, sólida e granulada, de cor entre amarelo-ocre e castanho. A espessura no centro do queijo não ultrapassa a altura lateral, com aplicação do coeficiente 1,4.

O «Comté» pode igualmente apresentar-se acondicionado em pedaços ou ralado, ou em qualquer outra forma de corte. É sempre apresentado ao consumidor no estado bruto e a uma temperatura positiva.

O «Comté» tem um sabor complexo. Embora o espaço sensorial geral seja o mesmo em todos os queijos, com notas frutadas, lácteas e torradas, é possível afirmar que não há dois exemplares de «Comté» exatamente idênticos. No «Comté» identificam-se seis grandes famílias de aromas (frutado, lácteo, torrado, vegetal, animal, picante), englobando mais de 90 nuances.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Tendo em conta as restrições aplicáveis à alimentação das vacas leiteiras, cerca de 65 % da sua ração anual de matéria seca provém da área geográfica.

O relevo e o clima da área geográfica não permitem, tecnicamente, produzir nela a totalidade dos complementos alimentares. Para uma melhor adaptação aos riscos relacionados com o clima, 5 % das forragens consumidas pelas vacas leiteiras podem ser provenientes de fora da área.

Uma vez que a maior parte da ração de base das vacas leiteiras provém da área geográfica e os alimentos suplementares são estritamente limitados, estes fatores externos têm uma influência limitada nas características essencialmente devidas ao meio geográfico.

Para garantir uma relação estreita entre o território e o produto através de uma alimentação específica da área geográfica, os complementos alimentares estão limitados a 1 800 kg por vaca leiteira e por ano, e pelo menos 95 % da forragem dada às vacas leiteiras é proveniente da área geográfica.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos são efetuados na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Em caso de pré-acondicionamento, o corte em porções e/ou a ralagem devem ser efetuados na área geográfica, em conformidade com os requisitos estabelecidos no caderno de especificações.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Menções obrigatórias

Além das menções obrigatórias previstas nas regras relativas à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, o rótulo do «Comté», independentemente da sua apresentação, deve ostentar, no mesmo campo visual:

— o nome da denominação de origem, inscrito em carateres cujas dimensões serão pelo menos iguais a dois terços das dimensões dos carateres de maior dimensão constantes do rótulo,

— o símbolo «DOP» da União Europeia e, facultativamente, a menção «Denominação de Origem Protegida».

Em cada queijo inteiro deve ser afixado o seguinte:

— uma faixa exterior impressa de cor castanha ou verde com o logótipo «Comté clochettes» (marca registada) [pequenos sinos]. O símbolo DOP da União Europeia também deve figurar nestas faixas,

— um rótulo da roda que indique claramente o nome e o endereço do operador de cura (que deve estar obrigatoriamente localizado na área geográfica).

O rótulo e as faixas exteriores impressas não podem, em caso algum, ser removidos antes ou durante a fase de apresentação ao consumidor final.

O rótulo de cada porção pré-acondicionada destinada ao consumidor deve ostentar o seguinte:

— a denominação «Comté» e o logótipo de pequenos sinos «Comté clochettes», de cor verde, na parte da frente da embalagem,

— o nome e o endereço do operador, na aceção do artigo 37.º, n.º 5, do Regulamento (UE) 2024/1143.

A temperatura de conservação do produto deve ser indicada no rótulo do seguinte modo: conservar entre 4 °C e 8 °C.

Menções facultativas

Não é obrigatório indicar o período de cura. Se esta informação for incluída, deve ser indicada como o número mínimo de meses que o queijo passou numa cave de cura de «Comté» certificada.

Por conseguinte, a idade do queijo corresponde à data de colocação no mercado pelo último operador da cadeia de abastecimento. Estas informações não podem ser redigidas de forma diferente nem alteradas. A menção «curado por» está reservada aos operadores de cura certificados situados na área geográfica da DOP «Comté».

Informações proibidas

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibida a utilização de qualquer qualificativo ou outra menção no rótulo, bem como na publicidade, faturas ou documentos comerciais para a DOP, à exceção de marcas comerciais e de fabrico particulares.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

As fases de produção do leite, fabrico e cura do queijo, corte em porções e ralagem (apenas em caso de pré--acondicionamento) devem ter lugar na área geográfica aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) na reunião da comissão nacional competente realizada

em11 de dezembro de 1997. O perímetro desta área, à data de aprovação do caderno de especificações do produto pela comissão nacional relevante, abrange o território dos seguintes municípios ou partes de municípios, com base no Code officiel géographique de 2024:

*Departamento de Ain (155 municípios)*

O departamento na sua totalidade, excetuando:

— os cantões de Attignat, Bourg-en-Bresse (na sua totalidade), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: todos os municípios;

— no cantão de Ambérieu-en-Bugey: os municípios de Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de--Rémens;

— no cantão de Ceyzériat: os municípios de 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;

— no cantão de Gex: os municípios de Sauverny e Versonnex;

— no cantão de Lagnieu: os municípios de Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte--Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon;

— no cantão de Plateau d'Hauteville: o município de Artémix;

— no cantão de Pont-d'Ain: os municípios de Priay, Varambon;

— no cantão de Saint-Etienne-du-Bois: os municípios de Beaupont, Cormoz, Marboz;

— no cantão de Thoiry: os municípios de Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

*Departamento de Doubs (465 municípios)*

O departamento na sua totalidade, excetuando:

— os cantões de Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: todos os municípios;

— no cantão de Baume-les-Dames: os municípios de 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;

— no cantão de Bavans: os municípios de 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;

— no cantão de Maîche: os municípios de Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— no cantão de Valentigney: os municípios de Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

*Departamento de Jura (483 municípios)*

O departamento na sua totalidade, excetuando os municípios de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy--sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup e Tavaux.

*Departamento de Saône-et-Loire (13 municípios)*

Municípios abrangidos na totalidade:

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

*Departamento de Hautes-Savoie (1 município)*

Municípios parcialmente abrangidos:

Challonges [apenas as parcelas números 1538 (anteriormente 562) e 563 (parcial) na secção A (folha 6)].

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do Institut national de l'origine et de la qualité.

6. **Relação com a área geográfica**

*Resumo da relação*

A área geográfica abrange o arco do Jura, conjunto de planaltos calcários, e respetivo prolongamento numa pequena parte da planície limítrofe.

As regiões agrícolas em causa distinguem-se pela pobreza dos seus solos e relevo acentuado, bem como pela natureza calcária e molássica do substrato geológico.

A área geográfica caracteriza-se por um clima de tipo continental e setentrional, com grandes amplitudes térmicas entre estações do ano e precipitações que, embora repartidas ao longo de todo o ano, são importantes no verão, uma temperatura média anual baixa e muitos dias de geada.

O meio é montanhoso ou submontanhoso muito chuvoso. Esta pluviosidade já é forte a baixa altitude e aumenta no interior do maciço. A distribuição sazonal caracteriza-se, geralmente, pela ausência de estação seca.

Metade deste espaço é partilhado por floresta de epíceas e a outra metade por pastagens. As condições geoclimáticas especiais da área (fortes precipitações, ausência de seca estival, …), são muito propícias à produção de forragens de qualidade. Permitem o desenvolvimento de prados naturais de grande riqueza florística (nomeadamente em dicotiledóneas) e uma flora específica essencialmente calcícola.

No entanto, estas informações estão sujeitas a variações devido às alterações climáticas em curso e as secas já não podem ser excluídas, uma vez que podem ocorrer em qualquer estação do ano.

Neste espaço propício às pastagens, privilegia-se esta forma de maneio das vacas leiteiras sempre que as condições climáticas, o estado do terreno e a presença de erva o permitem. Os criadores selecionaram a raça Montbéliarde, adaptada às condições do meio, que constitui praticamente a totalidade dos efetivos de vacas leiteiras da área geográfica, preservando assim a exploração extensiva dos prados (limitação do encabeçamento, do azoto, dos concentrados, etc.). A área geográfica possui, de resto, uma «cultura queijeira» particular, assente na colocação em comum do leite para o fabrico de um queijo de grandes dimensões, prática que conduziu a uma grande solidariedade e a regras de vida comunitária.

Efetivamente, desde o século XIII que os agricultores da região se associaram para juntar diariamente o leite produzido pelas diferentes manadas, para o fabrico de queijo de grandes dimensões. Os produtores de leite continuam ainda hoje maioritariamente organizados em cooperativas, juntando todo o seu leite numa unidade de transformação denominada «fruitière» (fruteira).

As práticas tradicionais de fabrico deste queijo foram-se perpetuando até aos nossos dias ao nível da pecuária, pela gestão das pastagens e a secagem das forragens ceifadas e, ao nível do fabrico do queijo, pela gestão do momento do corte da coalhada, mistura e aquecimento, bem como da trasfega, prensagem e salga, pré-cura e cura.

O «Comté», queijo de leite de vaca cru de pasta prensada cozida que se apresenta sob a forma de uma roda grande, de 55 cm a 75 cm de diâmetro, é sujeito a um longo período de cura, que o transforma num queijo de guarda. O teor de matéria seca não pode ser inferior a 62 g por 100 g de queijo e a humidade no queijo magro não pode ultrapassar 54 %.

O teor em sal não é inferior a 0,6 g de cloreto de sódio por 100 g de queijo.

O «Comté» tem um sabor complexo. Embora o espaço sensorial geral seja o mesmo em todos os queijos, é possível afirmar que não há dois exemplares de «Comté» exatamente idênticos. No «Comté» identificam-se seis grandes famílias de aromas (frutado, lácteo, torrado, vegetal, animal, picante), englobando mais de 90 nuances.

Foi neste meio difícil, em que a floresta e as pastagens partilham o espaço, no qual era impossível desenvolver outros recursos, que o queijo de pasta dura de grandes dimensões se impôs. Para os criadores instalados no território, a produção de um queijo de guarda era a única forma de elaborar um alimento para conservação à base do leite, abundante de verão, e que pudesse suportar os longos invernos. Os criadores da região selecionaram assim uma raça bovina especialmente adaptada às condições do meio e à produção de um queijo especial. O leite posto em comum nas «fruitières» para fabrico de um queijo de grandes dimensões e de longa conservação permitia a valorização das riquezas deste meio fora da área geográfica. A opção pela pasta cozida deve-se à presença abundante de lenha nas proximidades.

A expressão das características das pastagens no sabor do queijo é realçada pelos saberes específicos em todas as fases de elaboração do produto.

Antes de mais, a enorme riqueza florística, aliada ao meio natural da área geográfica, propicia o desenvolvimento de componentes aromáticas no queijo. Os criadores preservam esta diversidade pela exploração extensiva dos prados. Esta relação estreita entre a diversidade florística e a riqueza aromática do «Comté» foi, de resto, confirmada por dois estudos científicos de 1994. Ao nível do fabrico, a limitação do teor de matéria gorda permite evitar o sabor da lipólise e reforçar os aromas específicos do «Comté». No caso do queijo magro, o extrato seco mínimo e a humidade máxima permitem limitar o excesso de água do queijo e favorecem a expressão dos aromas. O teor mínimo de sal permite igualmente a melhor expressão dos aromas.

A utilização obrigatória de cuvas abertas permite preservar a expressão das competências queijeiras, como o domínio do momento do corte da coalhada ou da trasfega. Por último, o operador de cura aplica o seu saber-fazer adaptando com perícia as condições de cura de cada lote. A expressão aromática do queijo, induzida pelos fatores naturais por via das forragens e do ecossistema microbiano, só fica completo após uma cura longa, cujo desenvolvimento é favorecido pelas tábuas de epícea, especialmente adaptadas para a cura do «Comté». A produção de «Comté» permite a manutenção de atividades agrícolas tradicionais e contribui grandemente para o equilíbrio da economia local.

**Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações**

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