C/2026/2773

13.5.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/2773)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Comté”

Numărul de referință UE: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Denumirea produsului**

„Comté”

2. Tipul indicației geografice

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea națională care comunică modificarea standard**

Organizație

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a DOP „Comté” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii de origine protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Serviciul competent al statului membru:

Descriere

Se actualizează datele de contact ale Institutului Național pentru Origine și Calitate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Grupul solicitant:

Descriere

Se actualizează datele de contact ale grupului solicitant.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Tip de produs

Descriere

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini al produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea produsului

Descriere

Se introduce o mențiune pentru a înlocui cerința ca brânza să prezinte găuri cu o mențiune care să indice că „poate prezenta” găuri, pentru a reflecta mai bine realitatea actuală a produsului pe piață.

De asemenea, se introduce o listă cu singurele ingrediente autorizate (lapte, culturi starter, cheag și sare), deoarece acestea constituie o trăsătură distinctivă a identității produsului.

Unele dispoziții prezente înainte la rubrica „Metoda de producție” se mută la această rubrică, deoarece este o secțiune mai adecvată pentru ele: mai precis, necesitatea acoperirii crustei cu un strat bacterian și indicele de maturare minimă. Având în vedere că metodologia de evaluare a acestui indice s-a schimbat, se actualizează valorile-țintă, dar fără nicio modificare de fond: indicele de maturare minimă (IM) trebuie să fie mai mare sau egal cu 850 de micromoli de glicină per gram de substanță uscată fără grăsimi, calculat fie prin metoda bazată pe acid TNBS (acid 2,4,6-trinitrobenzen sulfonic), fie prin metoda instrumentală cu infraroșu.

Culoarea crustei se modifică din „galben-auriu” în „galben-ocru”, care corespunde mai mult aspectului real al produsului.

În cele din urmă, se precizează că sunt permise toate stilurile de porționare, inclusiv cele autorizate până în prezent, atât timp cât brânza este păstrată în stare brută și la o temperatură pozitivă.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

Se adaugă data aprobării ariei geografice, împreună cu lista localităților din aria geografică, actualizată în conformitate cu Codul geografic oficial din 2024 (nicio modificare a ariei geografice). În cele din urmă, se clarifică faptul că documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria menționată

Descriere

Se introduce o mențiune care detaliază informațiile care trebuie incluse în diferitele rapoarte obligatorii.

Se actualizează cerințele de raportare pentru producătorii de lapte:

— în special, se elimină cerința de a raporta utilizarea furajelor fermentate, deoarece este interzisă prezența unor astfel de furaje oriunde în exploatație;

— se adaugă cerința de a raporta volumul de lapte livrat, precum și cerința de a raporta practica hrănirii cu furaje verzi.

Se adaugă o cerință de raportare privind întreruperea activității pentru unitățile de fabricare a brânzei, de maturare sau de preambalare.

Se adaugă cerințe de raportare pentru unitățile de fabricare a brânzei, în legătură cu:

— laptele colectat în caz de defecțiuni sau accidente;

— volumul de lapte colectat, cantitatea brânzei produse (greutatea și numărul de roți);

— evidențe ale greutății pentru brânza albă (nematurată).

Se adaugă o cerință de raportare pentru unitățile de maturare, în legătură cu cantitatea de brânză produsă (greutatea și numărul de roți), și pentru unitățile de preambalare, în legătură cu greutatea brânzei ambalate.

Cerințele legate de trasabilitate și de ținerea evidențelor pentru producătorii de lapte, precum și pentru unitățile de fabricare a brânzei, de maturare și de preambalare se aliniază, de asemenea, la dispozițiile adăugate în secțiunea privind metoda de producție.

De asemenea, se adaugă informații despre modul în care trebuie identificată brânza, precum și despre plasarea mărcii de cazeină în etapa de fabricare a brânzei. Se precizează că, în etapa introducerii pe piață a roților de brânză, produsul este identificat și cu ajutorul unei benzi exterioare imprimate. Pentru etapa de preambalare, produsul este identificat prin logoul specific denumirii (pentru aceste detalii, se poate consulta secțiunea „Etichetarea” din caietul de sarcini).

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de obținere

Descriere

Producția de lapte

Exploatația

Se introduce cerința ca producătorii de lapte să respecte caietul de sarcini în fiecare zi a anului, pentru a se asigura că hrana șeptelului de vaci de lapte este gestionată în mod consecvent și continuu, chiar și în caz de întreruperi ale livrărilor.

Se adaugă dispoziții care impun noilor producători de lapte să urmeze cursuri de formare introductive înainte de a se alătura lanțului de aprovizionare. De asemenea, se adaugă cerința ca unitățile certificate de fabricare a brânzei să organizeze o reuniune anuală pentru acești producători de lapte. De asemenea, acum există obligația ca la reuniunea informativă anuală organizată de unitatea de fabricare a brânzei sau de grup să participe cel puțin un operator din fiecare exploatație.

Aceste dispoziții sunt menite, pe de o parte, să informeze noii producători de lapte cu privire la cerințele stabilite în caietul de sarcini și la cele mai bune practici și, pe de altă parte, să asigure păstrarea expertizei și implicarea tuturor părților din lanțul de aprovizionare în efortul colectiv.

Se introduce o dispoziție conform căreia cantitatea totală livrată exploatației nu poate depăși 1,2 milioane de litri de lapte pe an, pentru a se asigura alinierea la practicile de pășunat și de monitorizare a animalelor și pentru a se păstra legătura dintre nivelul producției de lapte și caracteristicile mediului natural. Pentru operatorii care au nevoie, se prevede o perioadă de grație pentru conformare până în anul de comercializare 2031/2032. Pentru atingerea acelorași obiective, numărul vacilor de lapte se limitează la 50 pe unitate de muncă pe an (UMA) și se menționează obligația de a calcula cantitățile de UMA în funcție de tipul de forță de muncă implicată (numărând maximum 1,2 UMA salariate) și de procentul echivalentului normă întreagă.

Termenii „vacă de lapte” și „an de producție a laptelui” se definesc, în sensul caietului de sarcini, pentru a se clarifica aceste concepte în contextul controalelor.

Rase și practici de creștere

Se introduce cerința ca vacile de lapte care intră în exploatație și junincile destinate reînnoirii șeptelului născute sau care intră în exploatație să îndeplinească cerința relevantă aferentă codului rasei, iar certificatul de pedigree al bovinelor devine obligatoriu, pentru a se asigura respectarea deplină a cerinței de a se utiliza numai rasele franceze Montbéliarde și Simmental (și încrucișările acestora), deoarece acestea s-au adaptat la condițiile din arie, iar brânza „Comté” se fabrică în mod tradițional din laptele lor.

Se introduce dispoziția conform căreia, începând cu anul de comercializare 2031/2032, pentru fiecare exploatație și la fiecare 100 000 de litri de lapte pe an, cel puțin o junincă per categorie de vârstă trebuie să fie născută și crescută la nivel local. Intenția este de a asigura un nivel bun de sănătate a animalelor (care contribuie la calitatea laptelui utilizat) și de bunăstare, prin limitarea timpului de transport și asigurarea unor condiții de viață stabile, menținând în același timp expertiza.

Se introduce mențiunea că orice vacă de lapte sau junincă gestantă introdusă în șeptel cu mai puțin de o lună înainte de data fătării trebuie să fi fost hrănită fără furaje fermentate sau OMG-uri în luna de dinaintea sosirii sale. Intenția este de a se asigura că alimentația lor îndeplinește aceste cerințe stabilite în caietul de sarcini înainte de începerea producției de lapte.

Se introduce interdicția de a muta temporar vacile de lapte, pentru a se asigura că acestea sunt gestionate și hrănite în conformitate cu caietul de sarcini pe tot parcursul anului. Se adaugă mențiunea că, dacă junincile sunt mutate temporar, alimentația lor la ferma gazdă nu trebuie să includă furaje fermentate sau OMG-uri. Scopul este de a se asigura că alimentația lor îndeplinește aceste două cerințe din caietul de sarcini pentru o anumită perioadă de timp înainte de începerea producției de lapte.

De asemenea, se adaugă mențiunea că producția medie anuală a șeptelului este limitată la 8 500 de litri de lapte livrați pe vacă de lapte pe an. Intenția este de a se limita producția per animal, deoarece acest lucru limitează dependența de hrana pentru animale provenită din afara ariei geografice, asigurând astfel legătura cu aria geografică și, prin urmare, calitatea produsului. Se urmărește, de asemenea, asigurarea bunăstării animalelor, care este o așteptare esențială din partea consumatorilor, având în vedere că hiperproductivitatea este în detrimentul sănătății animalelor. Limita este mult mai ridicată decât media înregistrată în exploatațiile din lanțul de aprovizionare al DOP „Comté”, deoarece intenția este de a se preveni abaterile de la practicile obișnuite.

Gestionarea pajiștilor și a altor suprafețe furajere

Suprafața de pășunat utilizată efectiv se majorează de la 1 la 1,3 hectare per vacă de lapte, pentru a se garanta resurse suficiente din punct de vedere cantitativ și calitativ (prin intermediul unei agriculturi mai extensive) și pentru a se spori reziliența față de riscurile climatice. De asemenea, se precizează că densitatea maximă de cazare dintr-o anumită exploatație (a cărei valoare rămâne neschimbată) se calculează pe baza numărului total de unități vită mare din exploatație.

Se introduce faptul că o exploatație trebuie să dispună de o suprafață furajeră efectivă sau potențială de cel puțin 50 de ari per vacă de lapte pe o rază de 1,5 km față de grupurile de muls, pentru a se garanta un acces facil al vacilor de lapte la pășuni și pentru a se limita dependența de mecanizare și de combustibilii fosili.

Se adaugă metodele de calcul pentru referința privind productivitatea de lapte individuală raportată la suprafața exploatației, pentru a se ține seama de diverse circumstanțe nespecificate anterior (ferme noi, preluarea sau pierderea suprafeței de teren, reajustări administrative).

Se adaugă o definiție a pajiștilor permanente (pajiști naturale sau terenuri care nu au fost arate de mai mult de cinci ani) și se precizează că acestea trebuie să reprezinte cel puțin 50 % din suprafața furajeră a exploatației, pentru a se asigura că majoritatea pajiștilor pe termen lung sunt conservate în scopul hrănirii șeptelului.

Se adaugă că supraînsămânțarea fără arat a pășunilor mai vechi de cinci ani care au suferit daune nu va compromite statutul de pajiște permanentă, deoarece această practică permite stimularea florei existente fără vreun impact negativ.

Se adaugă o definiție a pajiștilor temporare cu mai multe specii, și anume terenuri pe care sunt semănate specii de pajiște (cel puțin cinci specii de pajiște perene complementare, incluzând trei graminee și două leguminoase) de mai puțin de cinci ani. Această definiție o înlocuiește pe cea anterioară (trei tipuri de specii) și permite diferențierea de alte pajiști și culturi furajere. Datorită reliefului și climei, aria geografică a „Comté” este alcătuită în principal din pajiști, a căror diversitate floral contribuie la legătura dintre produs și mediul său geografic. Procentul maxim de alte pajiști (mai puțin de cinci specii) sau culturi furajere relativ productive se majorează de la 15 % la 20 % pentru a se spori autonomia exploatațiilor, inclusiv în caz de riscuri climatice.

Se introduce dispoziția conform căreia plantele utilizate în culturile secundare trebuie să fie din specii adecvate pentru pășunat. Scopul acestor culturi secundare este de a asigura acoperirea solului în perioada de vară, după recoltarea unei culturi de cereale și până la semănarea unei pajiști sau a următoarei culturi de cereale. Acoperirea solului limitează eroziunea, asigură absorbția nutrienților și servește drept îngrășământ verde. Culturile secundare adecvate pentru pășunat asigurate astfel pot fi utilizate ca hrană pentru animale în caz de riscuri climatice, îmbunătățind astfel reziliența exploatației.

În ceea ce privește culturile interzise, acronimul „OMG” înlocuiește termenul „transgenic”.

Fertilizarea suprafețelor furajere sau potențial furajere și conservarea mediului

Se introduce mențiunea că fiecare exploatație trebuie să dispună de un plan actualizat de răspândire a îngrășămintelor, pentru ca fiecare fermier să dispună de informații detaliate despre vulnerabilitatea parcelelor sale.

Lista tipurilor de gunoi de grajd autorizate pentru răspândirea pe suprafețele furajere sau potențial furajere se clarifică prin limitarea sa la gunoiul de grajd produs în exploatații autorizate sau în alte exploatații din aria geografică, cu condiția ca acesta să fie compostat (cu excepția purinului). Se introduce interdicția de a se utiliza gunoi de grajd provenit de la animale hrănite cu furaje fermentate în operațiunile de răspândire, pentru a se asigura coerența cu condițiile de producție legate de hrana pentru animale stabilite în caietul de sarcini. Din același motiv, se adaugă mențiunea că, începând cu 1 ianuarie 2031, în operațiunile de răspândire poate fi utilizat numai gunoi de grajd provenit de la animale hrănite fără OMG-uri. Această dată le oferă producătorilor afectați timpul necesar pentru a-și adapta sistemele de hrănire la noua constrângere.

Se introduce o dispoziție potrivit căreia digestatele de la unitățile de metanizare sunt autorizate pentru răspândire, cu condiția să se afle în exploatații certificate pentru producția de lapte pentru DOP sau să fie deținute în mod colectiv de astfel de exploatații ori să se afle în ferme de porcine fără OMG situate în aria geografică ce reorientează zerul din unitățile de fabricare a brânzei pentru DOP.

Materiile prime utilizate în digestate trebuie să provină din aria geografică și trebuie să constea exclusiv din:

— gunoi de grajd provenit de la animale hrănite fără furaje fermentate, reprezentând cel puțin 60 % din materia primă în funcție de tonaj (fără OMG de la 1 ianuarie 2031);

— apă reziduală din producția de lactate, zer, lapte, grăsimi și nămol provenit de la instalațiile de purificare, care îndeplinesc condițiile de mai sus;

— deșeuri de catering, cu condiția să fie igienizate în mod sistematic în prealabil; în caz contrar, sunt permise numai deșeurile pe bază de plante;

— plante nefermentate: deșeuri vegetale, deșeuri de la culturi, furaje murdare, culturi intermediare în scopuri energetice.

Toate aceste dispoziții privind digestatele de la unitățile de metanizare permit asigurarea faptului că fluxurile de materiale sunt coerente în cadrul exploatației și al lanțului de producție al DOP și că aceste digestate nu vor constitui o sursă de poluare pe parcele.

Se introduce dispoziția conform căreia, începând cu 1 ianuarie 2031, singurul nămol provenit de la instalațiile de purificare autorizat este cel de la instalațiile care tratează exclusiv efluenții și materiile prime provenite de la instalațiile de prelucrare ale DOP. Printre altele, intenția este de a se evita contaminarea cu agenți patogeni umani și cu poluanți chimici, închizând în același timp circuitul materialelor în conformitate cu principiul economiei circulare.

Se adaugă mențiunea că, pe lângă deșeurile vegetale produse în exploatație, celelalte îngrășăminte autorizate sunt îngrășămintele comerciale, amendamentele pe bază de calciu și magneziu și cenușa din cazane cu funcționare pe lemne din aria geografică, cu condiția ca valoarea agronomică și nivelurile de metale grele să fie înregistrate și monitorizate o dată pe an. Scopul acestei adăugiri este de a formaliza practica existentă.

Fertilizarea cu azot sintetic a pajiștilor se reduce de la 50 la 40 de unități pe hectar pe an, iar totalul fertilizării cu azot se reduce de la 120 la 100 de unități pe hectar pe an pentru fiecare parcelă – cu excepția parcelelor care primesc numai efluenți solizi (compost sau gunoi de grajd), care pot primi până la 120 de unități de azot pe hectar pe an. Această dispoziție urmărește să limiteze riscul de percolare sau volatilizare a azotului și poluarea corpurilor de apă din zonele carstice ale masivului Jura, care sunt deosebit de fragile.

Se precizează că, dacă efluenții sunt prelucrați cu ajutorul unui separator de fază, faza lichidă este tratată ca un efluent lichid, iar faza solidă ca gunoi de grajd sau compost.

Se adaugă faptul că numărul maxim de aplicări vizează gunoiul de grajd organic, pentru a se evita orice ambiguitate la momentul efectuării controalelor.

În cele din urmă, pentru se a asigura rate de aplicare coerente, fiecare efluent trebuie analizat o dată la trei ani pe baza valorilor agronomice.

Se introduce dispoziția conform căreia îngrășămintele bogate în azot ușor accesibil (îngrășăminte sintetice, efluenți lichizi, composturi din dejecții de păsări) nu pot fi răspândite înainte ca suma temperaturilor pozitive înregistrate de la 1 ianuarie să ajungă la 200 °C în sectorul în cauză, deoarece data la care este atinsă această temperatură cumulată este recunoscută în agronomie ca fiind data la care începe sezonul de vegetație. Înainte de această dată, îngrășămintele nu sunt absorbite de vegetație și rămân solubile, conducând la un risc ridicat de poluare a mediului.

Se adaugă faptul că purinul nu poate fi răspândit pe zăpadă și că acesta nu trebuie împrăștiat pe solul înghețat, pentru a se evita poluarea care ar putea dăuna ecosistemului carstic din aria geografică.

Intervalul de timp dintre răspândirea gunoiului de grajd și cultivarea unei suprafețe furajere se exprimă în zile (30 de zile în loc de o lună în cazul gunoiului de grajd organic, 21 de zile în loc de 3 săptămâni în cazul gunoiului de grajd mineral sintetic), pentru a se facilita înțelegerea normei la efectuarea controalelor. De asemenea, se adaugă faptul că trebuie respectată o perioadă de 30 de zile după ce păsările de curte au trecut printr-o parcelă. Obiectivul este de a se evita contaminarea.

În ceea ce privește dispoziția conform căreia toate tratamentele sunt interzise în luna anterioară recoltării, se precizează că această interdicție se aplică suprafețelor potențial furajere, precum și suprafețelor furajere efective.

Se adaugă faptul că, pentru protejarea mediului și a sănătății, este interzisă distrugerea chimică a pajiștilor cu ajutorul unui erbicid neselectiv, dar tratamentele localizate cu erbicide selective sunt autorizate pentru combaterea buruienilor.

Hrana șeptelului de vaci de lapte

Pentru a se clarifica termenii utilizați, „rația de bază” se definește ca toate tipurile de furaje, iar „rația totală” ca rația de bază plus toate furajele suplimentare. Se adaugă faptul că procentele se referă la substanța uscată.

Procentul furajelor provenite din aria geografică se mărește de la 70 % la 80 % și se adaugă faptul că aceste furaje trebuie să provină în proporție de 70 % din exploatație. Cerința ca furajele să provină în proporție de 80 % din aria geografică oficializează practicile utilizate de producători, iar cerința ca furajele să provină în proporție de 70 % din exploatație contribuie la asigurarea continuității fermelor mixte, ai căror producători au o expertiză tradițională legată de creșterea animalelor și de producția de furaje.

Procentul furajelor din arie în alimentația vacilor de lapte se reduce de la 100 % la 95 %, pentru anticiparea posibilelor riscuri climatice.

Se adaugă faptul că, în timpul sezonului de pășunat, vacile care nu sunt în lactație sunt lăsate la pășunat timp de cel puțin 15 zile, pentru a se asigura o alimentație continuă cu iarbă.

Se adaugă faptul că, în cazul în care se furnizează un serviciu terț de uscare, fiecare exploatație își ia înapoi propriile furaje, care nu trebuie să depășească 15 % din furajele din exploatație, pentru a se păstra expertiza în legătură cu producția de furaje în cadrul exploatației.

În ceea ce privește hrănirea cu furaje verzi, se adaugă faptul că această practică nu este autorizată înainte de 1 iunie și că nu trebuie efectuată în mai mult de 75 de zile pe an. Grupul consideră că, dacă este dusă la extrem, practica hrănirii cu furaje verzi ar putea avea ca efect limitarea pășunatului. În plus, distribuirea ierbii cosite și a porumbului verde în aceeași zi nu este permisă. Porumbul verde trebuie să fie produs în întregime în exploatație, pentru a se asigura că cultivarea porumbului verde – rară din punct de vedere istoric în aria geografică – rămâne o practică limitată.

În ceea ce privește sfecla albă, se adaugă faptul că aceasta trebuie să provină din aria geografică și să fie distribuită numai în perioada de iarnă, până la maximum 3 kg de substanță uscată per vacă pe zi în perioada în cauză. Deși recunoaște că, la fel ca porumbul verde, sfecla albă este o cultură obișnuită, nespecifică și minoritară utilizată în practică, grupul consideră că aceasta nu ar trebui să înlocuiască furajele uscate.

În ceea ce privește furajele interzise, se precizează că interdicțiile se aplică tuturor animalelor din exploatație. Lista plantelor cu efect dăunător asupra gustului se extinde pentru includerea unor noi propuneri comerciale; se adaugă ridichile (grupate împreună cu alte plante din familia *Brassica*), andivele, sfecla roșie și cea de zahăr și cartofii.

Lista furajelor complementare interzise se extinde pentru includerea unor noi propuneri comerciale: se adaugă zaharurile pure, drojdiile active sau inactive, monopropilen glicolul și melasa. Grupul dorește să evite includerea furajelor artificiale în alimentația animalelor, deoarece acest lucru ar fi împotriva practicilor tradiționale și în detrimentul calității laptelui. De asemenea, se precizează că aceste interdicții se aplică pe tot parcursul anului și tuturor bovinelor din exploatație.

Se actualizează, de asemenea, lista materiilor prime și a altor ingrediente, acordându-se prioritate materiilor prime de calitate superioară în vederea menținerii calității laptelui. Se adaugă următoarele: orz (din producția de amidon, fabricarea berii sau distilerii), porumb (din fabricarea berii sau distilerii), alac (din fabricarea berii sau distilerii), sorg, mei, pleavă de hrișcă, nuci, camelină, cânepă și semințe de dovleac, iarbă deshidratată de pe pajiștile locale, leguminoase întregi deshidratate și cleiuri. Nu sunt permise mineralele din surse de azot neproteice. Se elimină materiile prime de calitate inferioară (uleiurile de palmier, de copră și de șofrănaș). Se actualizează, de asemenea, lista ingredientelor autorizate pentru înlocuitorii de lapte. Se adaugă faptul că aceste furaje complementare trebuie depozitate într-un loc curat, uscat și ventilat.

Se precizează că numai plantele și furajele complementare derivate din produse care nu fac obiectul cerinței de etichetare stabilite în normele privind OMG-urile (organismele modificate genetic) sunt autorizate în hrana pentru animale, în locul celor „transgenice”, cum sunt numite în versiunea existentă a caietului de sarcini al produsului. De asemenea, sunt interzise materiile prime și ingredientele pe bază de OMG-uri, indiferent dacă sunt derivate sau produse din acestea.

Mulsul, calitatea laptelui și bunăstarea animalelor

Se adaugă faptul că exploatația trebuie să dispună de echipamente și de o zonă de muls dedicate exclusiv propriului șeptel, astfel încât să poată fi garantată originea laptelui.

Dispoziția referitoare la roboții de muls se modifică din motive de claritate: este interzisă prezența (nu utilizarea) roboților de muls în exploatație.

Se elimină dispoziția care interzice mulsul cu utilizarea robotului de muls, deoarece nu mai este necesară. Se elimină, de asemenea, interdicția de distribuire a furajelor în timpul mulsului, deoarece furajele sunt considerate acum o posibilă sursă utilă de însămânțare cu floră.

Cerința ca mameloanele să fie curățate înainte de muls se elimină și se înlocuiește cu o obligație de rezultat: cupele pentru mameloane trebuie să fie curate și uscate. De asemenea, se adaugă obligația de a realiza manual curățarea mameloanelor și atașarea cupelor pentru mameloane. Scopul acestor dispoziții este de a conserva flora bacteriană a laptelui; o prezență umană atentă în această etapă foarte critică este, de asemenea, importantă din motive de sănătate și bunăstare a animalelor.

Dispoziția referitoare la echipamentul de muls se reformulează pentru a se preciza că se aplică atât depozitării laptelui, cât și etapei de transport.

Frecvența cu care trebuie schimbate garniturile de muls se modifică pentru a se ține seama de diferitele materiale cu durate de viață diferite. Se precizează că verificarea bunei funcționări a echipamentelor de muls se referă nu numai la echipamentele fixe, ci și la cele mobile, că ar trebui să se realizeze în fiecare an (și nu o dată la doi ani) și că reparațiile recomandate ar trebui efectuate în luna următoare, pentru a se garanta buna funcționare a sistemului.

Dispoziția referitoare la autorizarea produselor dezinfectante, dacă este necesar, din caietul de sarcini existent se completează cu o explicație a modului în care trebuie determinate aceste circumstanțe.

Se introduce o dispoziție conform căreia vacile de lapte ținute în grajduri legate de stâlpi trebuie eliberate cel puțin de două ori pe săptămână, atunci când condițiile permit acest lucru, pentru a se asigura bunăstarea animalelor.

Condiții prealabile pentru prelucrarea laptelui în „Comté”

Se adaugă următoarele cerințe pentru exploatații: vacile de lapte nu trebuie să fi consumat furaje fermentate sau OMG-uri; mulsul trebuie să fi fost efectuat fără dezinfectant timp de cel puțin un an; cel puțin un membru al exploatației trebuie să poată dovedi cel puțin o lună de experiență de muls, iar normele privind fertilizarea prevăzute în caietul de sarcini al produsului trebuie să fi fost respectate timp de cel puțin un an, pentru a se ține seama de situația fermierilor din alt sector care încep să producă lapte.

Colectarea laptelui

Se adaugă faptul că rezervoarele, pompele și țevile trebuie să fie din oțel inoxidabil și se precizează că acestea pot fi utilizate pentru transportul apei potabile, precum și al laptelui și al zerului.

Materialele trebuie inspectate în fiecare an, cu obligația de a efectua eventualele reparații în luna următoare. Toate aceste dispoziții sunt menite să garanteze calitatea laptelui în etapa de colectare.

Condițiile care se aplică zonelor de producție pentru unitățile de fabricare a brânzei se detaliază în cazul în care apar situații neprevăzute care împiedică fabricarea brânzei în unitățile obișnuite.

În cele din urmă, se adaugă faptul că, atunci când se colectează lapte incompatibil cu producția de „Comté”, compartimentele trebuie să permită transferul acestuia și prelevarea de probe, asigurând totodată separarea strictă a laptelui.

Prelucrarea laptelui

Se adaugă o definiție pentru „unitate de fabricare a brânzei” și se precizează că aceasta trebuie să fie separată de orice altă instalație din momentul primirii laptelui până în etapa de punere în forme, pentru a se asigura separarea de alte produse până în etapa în care brânza poate fi marcată. Se adaugă o excepție de la regula conform căreia numai laptele adecvat pentru producția de „Comté” poate fi introdus în unitatea de fabricare a brânzei, deoarece laptele păstrat la un interval de temperatură diferit poate fi introdus în zilele în care nu se desfășoară producția de „Comté”.

Se adaugă obligația ca un producător de brânză identificat să fie prezent în timpul procesului de producție, din momentul în care laptele ajunge în cuvă până în etapa de punere în forme. Această persoană trebuie să ia decizii pentru a garanta respectarea metodei tradiționale de producție, ținând seama totodată de compoziția variabilă a laptelui. De asemenea, se adaugă obligația de a evalua manual consistența coagulului și faptul că această evaluare determină viteza și durata etapei în care coagulul este tăiat și momentul în care acesta trebuie separat de zer și mutat în forme. De asemenea, noii producători de brânză trebuie să urmeze cursuri de formare privind lanțul de aprovizionare în anul anterior sau ulterior începerii activității. Scopul este de a se asigura că expertiza este păstrată și că toate părțile din lanțul de aprovizionare sunt implicate în efortul colectiv.

Se adaugă mențiunea că potențialul productiv al unității de fabricare a brânzei este determinat pe baza potențialului productiv al exploatațiilor care îi livrează laptele, care a fost stabilit anterior în funcție de suprafața disponibilă pentru exploatații. Se adaugă faptul că creșterea procentuală a potențialului productiv al unităților de fabricare a brânzei este invers proporțională cu dimensiunea acestora. Se adaugă norme speciale pentru situația în care unitățile de fabricare a brânzei încep să lucreze cu ferme (noi) sau ferme certificate recent pentru producția cu DOP (nu se aplică nicio limită) și, de asemenea, pentru situația fuzionării unor unități de fabricare a brânzei. Scopul acestor măsuri este de a menține o rețea strânsă de unități de fabricare a brânzei, garantând astfel calitatea și diversitatea aromelor din produs.

Se adaugă faptul că echipamentul din unitatea de fabricare a brânzei trebuie să includă o pivniță de prematurare și un sistem de măsurare a temperaturii, a umidității și a presiunii. Pentru a se clarifica cerințele care trebuie îndeplinite de unitățile de fabricare a brânzei, se precizează, de asemenea, că pentru curățarea și clătirea tuturor echipamentelor este obligatorie utilizarea apei potabile. Interdicția de a utiliza cuve închise în procesul de fabricare a brânzei se înlocuiește cu cerința de a utiliza cuve deschise. Din aceleași motive, se precizează că în lapte se pot adăuga doar cultura starter și cheagul.

Pentru a se detalia modul de utilizare, se clarifică termenul „mediul laptelui” ca mediu de cultură pentru culturile starter, în care se autorizează zerul crud sau tratat termic, „recuite” (zer reîncălzit) și laptele. Se adaugă, de asemenea, că volumul total al diferitelor culturi starter nu trebuie să depășească 0,5 % din volumul de lapte utilizat pentru producție. În cele din urmă, se adaugă faptul că culturile starter, mediile de cultură și cheagul trebuie să fie lipsite de OMG-uri sau subproduse ale acestora, nu trebuie să fie derivate din OMG-uri și nu trebuie să conțină nanomateriale.

Se introduce o dispoziție conform căreia filtrarea laptelui este obligatorie înainte de introducerea în cuve, pentru a se asigura reținerea oricărui element mai mare de 250 μm. Se adaugă faptul că timpul de maturare este definit ca perioada dintre începutul umplerii cuvei și închegare, cu o durată minimă de 40 de minute, și că timpul minim de amestecare este de 15 minute, pentru a se încuraja contactul dintre materia primă și cuva de cupru. Pentru a se conserva flora laptelui crud, temperatura de încălzire este stabilită la maximum 57 °C.

Se adaugă faptul că mărcile de cazeină se aplică pe marginea fiecărei roți în timpul etapei de punere în forme. Se precizează că, în cazul sărării cu granule, sărarea inițială trebuie să fie manuală. Pentru sărarea prin scufundare, se adaugă cerințe privind temperatura saramurii, densitatea sa și rata sa de reînnoire. Termenul maxim pentru stabilirea florei microbiene de suprafață pe a doua parte a brânzei se mărește de la 36 la 60 de ore. Această limită rămâne neschimbată pentru prima parte, rămânând la 36 de ore. Aceasta este o modificare de redactare a celor două metode de sărare permise.

Se adaugă faptul că termenul maxim pentru așezarea roții de brânză pe o scândură de molid este stabilit la 4 zile de la data producției și că roțile trebuie transferate la o unitate de maturare certificată cel târziu în a 50-a zi, moment în care roțile de brânză cântăresc între 35 kg și 45 kg.

Maturarea

Se adaugă o definiție a spațiului de maturare, precizându-se că acesta trebuie să includă o zonă în care brânzeturile sunt primite și cântărite, trei pivnițe separate pentru a se asigura că cele trei etape de maturare se desfășoară în același timp, precum și o zonă în care brânzeturile sunt pregătite pentru vânzare.

Se adaugă faptul că, în etapa de sortare a brânzeturilor, trebuie să fie prezent un supraveghetor al procesului de clasificare identificat. Această persoană trebuie, de asemenea, să decidă când se încheie etapa de maturare, pentru a garanta metoda tradițională de producție. De asemenea, noii supraveghetori ai procesului de clasificare trebuie să urmeze cursuri de formare privind lanțul de aprovizionare în termen de un an de la preluarea atribuțiilor. Scopul este de a se asigura că expertiza este păstrată și că toate părțile din lanțul de aprovizionare sunt implicate în efortul colectiv.

Se adaugă faptul că spațiul trebuie să fie dotat cu un sistem de reglare a temperaturii și a umidității, precum și cu un termometru. Pentru a se clarifica cerințele care trebuie îndeplinite de spații, se precizează, de asemenea, că pentru curățarea scândurilor este obligatorie utilizarea apei potabile. De asemenea, se adaugă faptul că soluția de frecare trebuie păstrată la o temperatură maximă de 13 °C și că flora utilizată pentru obținerea acesteia nu trebuie să conțină OMG-uri. Acest lucru este valabil și pentru mediile de cultură, care trebuie, de asemenea, să fie lipsite de nanomateriale.

Se adaugă, de asemenea, o excepție de la regula ca doar brânzeturile „Comté” să fie permise în spațiu, precizându-se că sunt permise brânzeturile cu pastă fiartă presată care poartă mărci de calitate. Se adaugă faptul că loturile de brânzeturi trebuie să parcurgă trei etape consecutive: prematurarea (care începe în unitatea de fabricare a brânzei) până cel puțin în a 21-a zi de la producție, fermentarea și maturarea, cu stabilirea condițiilor de temperatură pentru fiecare dintre aceste etape. Se precizează că valorile minime generale și gustative se aplică în primul rând brânzeturilor în formă de roată sau care au fost porționate. Există o a doua scară, pentru care se adaugă valorile minime, care trebuie utilizată pentru brânza rasă după clasificarea inițială a brânzeturilor.

Se adaugă faptul că pe brânză trebuie să se aplice o etichetă (sau un înveliș) pentru roată la sfârșitul procesului de maturare, astfel încât produsul să poată fi identificat, dar că această etichetă și banda exterioară imprimată sunt opționale atunci când roțile sunt vândute între operatori certificați sau atunci când sunt destinate preambalării sau prelucrării suplimentare.

Porționare și ambalare

Se adaugă o definiție a „unității de porționare și ambalare”, precizându-se că acolo se desfășoară atât etapa de preambalare, cât și porționarea în vederea vânzării către operatorii care utilizează brânza fără prelucrare.

Se adaugă o dispoziție conform căreia un supraveghetor al liniei de producție identificat trebuie să fie prezent în timpul operațiunilor de porționare și de preambalare, astfel încât să poată fi garantată calitatea brânzei în aceste etape. De asemenea, noii supraveghetori ai liniei de producție trebuie să urmeze cursuri de formare privind lanțul de aprovizionare în termen de un an de la preluarea atribuțiilor. Scopul este de a se asigura că expertiza este păstrată, toate părțile din lanțul de aprovizionare fiind implicate în efortul colectiv.

Perioada maximă după care roțile pot fi porționate se prelungește de la 15 zile la o lună, deoarece astfel se poate garanta calitatea produsului. În cele din urmă, se introduce o dispoziție care stabilește condițiile pentru tratarea reziduurilor rezultate din tăiere, obligația de a păstra brânza „Comté” rasă în gaz inert și interzicerea oricărei adăugări la porțiile preambalate, pentru a se garanta calitatea.

În documentul unic, se elimină teza care permitea porționarea și răzuirea în afara ariei, deoarece nu este necesară.

☑Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care confirmă legătura cu mediul geografic

Descriere

Deși se modifică formularea acestei secțiuni, legătura cu aria geografică nu suferă modificări.

Conținutul de substanță uscată și conținutul de sare al brânzei se adaugă în documentul unic, deoarece contribuie la explicarea unora dintre caracteristicile produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Trimiteri la organismele de control

Descriere

Se actualizează coordonatele structurilor de control.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente specifice ale etichetării

Descriere

În ceea ce privește mențiunile obligatorii, se introduce precizarea că acestea se aplică produsului „Comté” în toate formele de prezentare. Se mai adaugă faptul că denumirea și simbolul „DOP” al Uniunii Europene trebuie să figureze în același câmp vizual pe etichetă, în scopul informării clienților.

De asemenea, eticheta trebuie să indice temperatura de depozitare a brânzei, și anume între 4 °C și 8 °C, acestea fiind temperaturile respectate de operatorii care introduc brânza pe piață.

Se precizează că pe benzile exterioare imprimate trebuie să figureze și simbolul DOP al Uniunii Europene și logoul grupului. Pe roțile de brânză trebuie, de asemenea, să figureze clar numele și adresa unității de maturare (care trebuie să se afle în aria geografică), iar aceste benzi trebuie să rămână pe brânză până în etapa de prezentare către consumator.

Se precizează că, pe lângă numele și logoul grupului de pe partea frontală a ambalajului, porțiile preambalate trebuie să includă numele și adresa operatorului certificat în sensul articolului 37 alineatul (5) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

În ceea ce privește mențiunile facultative, se adaugă faptul că nu este obligatorie indicarea perioadei de maturare. Dacă sunt însă incluse, aceste informații trebuie să indice numărul minim de luni pe care brânza le-a petrecut într-o pivniță de maturare certificată pentru „Comté” și să precizeze că vechimea brânzei se calculează de la data la care aceasta este introdusă pe piață de către ultimul operator din lanțul de aprovizionare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Cerințele naționale

Descriere

Principalele puncte de control se actualizează în concordanță cu modificările condițiilor de producție.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Comté”

Numărul de referință UE: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Comté”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. Descrierea produsului agricol

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Brânza „Comté” este produsă exclusiv din lapte de vacă utilizat în stare proaspătă. Este o brânză cu pastă fiartă, presată și sărată la suprafață sau în saramură. La momentul comercializării sale, după cel puțin 120 de zile de maturare, este o brânză cu pastă de culoarea fildeșului până la galben, uneori cu găuri ce pot atinge dimensiunea unei cireșe mici.

Singurele ingrediente autorizate pentru producția de „Comté” sunt laptele, culturile starter, cheagul și sarea.

Brânza „Comté” conține cel puțin 45 de grame de materie grasă și maximum 54 de grame de materie grasă la 100 de grame de brânză, după desicarea completă, iar conținutul său de materie uscată nu trebuie să fie mai mic de 62 de grame la 100 de grame de brânză. Conținutul de sare nu trebuie să fie mai mic de 0,6 grame de clorură de sodiu pentru 100 de grame de brânză. Umiditatea brânzei degresate este de maximum 54 %.

Proteoliză: Maturarea se realizează astfel încât să se obțină o crustă acoperită cu un strat bacterian și un nivel de proteoliză măsurat prin intermediul unui indice de maturitate minimă (MI) mai mare sau egal cu 850 de micromoli de glicină per gram de substanță uscată fără grăsimi, calculat fie prin metoda bazată pe acid TNBS (acid 2,4,6-trinitrobenzen sulfonic), fie prin metoda instrumentală cu infraroșu.

Brânza „Comté” are forma unei roți, cu o greutate cuprinsă între 32 kg și 45 kg, cu un diametru de 55-75 cm, cu margine exterioară dreaptă sau ușor convexă, cu înălțimea între 8 și 13 cm, cu crustă frecată, solidă, cu aspect granulat și de culoare care poate varia de la galben-ocru până la brun. Înălțimea măsurată în centrul roții poate fi de maximum 1,4 ori mai mare decât înălțimea măsurată la marginile exterioare.

Brânza „Comté” poate fi prezentată consumatorului și sub formă de bucăți ambalate sau de brânză rasă ambalată ori în orice alt stil de porționare. Produsul este prezentat consumatorului întotdeauna în stare brută și la o temperatură pozitivă.

Gustul brânzei „Comté” este complex. Deși caracteristicile senzoriale generale sunt aceleași pentru toate roțile, cu note fructate, de lapte și de prăjit, se poate spune că nu există două roți de „Comté” strict identice. Au fost identificate șase tipuri principale de arome ale acestui produs (gust fructat, de lapte, de prăjit, de produs vegetal, de produs de origine animală, condimentat), iar aceste tipuri includ mai mult de 90 de nuanțe.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Având în vedere restricțiile care se aplică hranei vacilor de lapte, aproximativ 65 % din aportul lor anual de substanță uscată provine din aria geografică.

Relieful și clima din aria geografică sunt de așa natură încât nu este posibil din punct de vedere tehnic ca întreaga hrană complementară a animalelor să se producă acolo. Pentru o mai bună adaptare la riscurile legate de climă, furajele consumate de vacile de lapte pot proveni în proporție de 5 % din afara ariei.

Întrucât cea mai mare parte a rației de bază a vacilor de lapte provine din aria geografică, iar furajele complementare sunt strict limitate, acești factori externi au o influență limitată asupra caracteristicilor datorate în principal mediului geografic.

Pentru a garanta legătura strânsă dintre teritoriu și produs prin intermediul hranei specifice din aria geografică, hrana complementară este limitată la 1 800 kg per cap de vacă de lapte și pe an, iar cel puțin 95 % din hrana oferită vacilor de lapte provine din aria geografică.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea laptelui și fabricarea și maturarea brânzei au loc în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

În cazul preambalării, porționarea și/sau răzuirea trebuie să se realizeze în aria geografică, în conformitate cu cerințele stabilite în caietul de sarcini al produsului.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Mențiuni obligatorii

În plus față de mențiunile obligatorii impuse de normele privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea produsului „Comté” în orice formă de prezentare trebuie să includă, în același câmp vizual:

— denumirea de origine, scrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— simbolul „DOP” al Uniunii Europene și, opțional, mențiunea „Denumire de origine protejată”.

Pe fiecare roată trebuie să se aplice următoarele:

— o bandă exterioară imprimată, maro sau verde, pe care să figureze logoul „Comté clochettes” (marcă înregistrată) [clopoței]. Pe aceste benzi trebuie să figureze, de asemenea, simbolul DOP al Uniunii Europene;

— o etichetă pentru roata de brânză care să indice clar numele și adresa unității de maturare (care trebuie să se afle în aria geografică).

Eticheta sau benzile exterioare imprimate nu pot fi în niciun caz înlăturate nici înainte, nici în timpul etapei de prezentare către consumatorul final.

Pe eticheta fiecărei porții de consum preambalate trebuie să figureze următoarele:

— denumirea „Comté” și logoul „Comté clochette” cu clopoței, de culoare verde, pe partea frontală a ambalajului;

— numele și adresa operatorului în sensul articolului 37 alineatul (5) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Temperatura de depozitare a produsului trebuie indicată pe etichetă după cum urmează: A se depozita la o temperatură cuprinsă între 4 °C și 8 °C.

Mențiuni facultative

Nu este obligatorie indicarea perioadei de maturare. Dacă sunt incluse, aceste informații trebuie indicate ca numărul minim de luni pe care brânza le-a petrecut într-o pivniță de maturare certificată pentru „Comté”.

Prin urmare, vechimea brânzei se calculează de la data la care aceasta este introdusă pe piață de către ultimul operator din lanțul de aprovizionare. Aceste informații nu pot fi formulate diferit sau modificate. Mențiunea „maturată de” este rezervată unităților de maturare certificate care se află în aria geografică a DOP „Comté”.

Informații interzise

Se interzice folosirea pe etichetă, în reclame, pe facturi sau în documentele comerciale pentru DOP a oricăror calificative sau mențiuni care însoțesc respectiva denumire, cu excepția mărcilor comerciale sau de fabrică specifice.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Etapele de producție a laptelui, de fabricare a brânzei și de maturare, de porționare și de răzuire (doar în cazul preambalării) trebuie să se desfășoare în aria geografică aprobată de Institutul Național pentru Origine și Calitate în

cadrul reuniunii comitetului național competent care a avut loc la 11 decembrie 1997. La data aprobării caietului de sarcini al produsului de către comitetul național competent, perimetrul acestui areal cuprinde teritoriul următoarelor localități, pe baza Codului geografic oficial din anul 2024:

Departamentul Ain (155 de localități)

Întregul departament, mai puțin:

— cantoanele Attignat, Bourg-en-Bresse (în întregime), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas: toate localitățile;

— în cantonul Ambérieu-en-Bugey: localitățile Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens;

— în cantonul Ceyzériat: localitățile 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;

— în cantonul Gex: localitățile Sauverny și Versonnex;

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

— în cantonul Plateau d'Hauteville: localitatea Artémix;

— în cantonul Pont-d'Ain: localitățile Priay, Varambon;

— în cantonul Saint-Etienne-du-Bois: localitățile Beaupont, Cormoz, Marboz;

— în cantonul Thoiry: localitățile Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Departamentul Doubs (465 de localități)

Întregul departament, mai puțin:

— cantoanele Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: toate localitățile;

— cantonul Baume-les-Dames: localitățile 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;

— în cantonul Bavans: localitățile 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;

— în cantonul Maîche: localitățile Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay;

— în cantonul Valentigney: localitățile Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney, Voujeaucourt.

Departamentul Jura (483 de localități)

Tot departamentul, cu excepția localităților Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departamentul Saône-et-Loire (13 localități)

Localități incluse în întregime:

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

Departamentul Haute-Savoie (1 localitate)

Localități incluse parțial:

Challonges [numai parcelele cu numerele 1538 (înainte 562) și 563 (parțial) din secțiunea A (fișa 6)].

Documentele cartografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Zona geografică este arcul munților Jura, un ansamblu de podișuri calcaroase, și prelungirea sa într-o mică parte din câmpia adiacentă.

Regiunile agricole în cauză se disting prin soluri sărace și prin relieful impresionant, precum și prin natura calcaroasă și molasică a substratului geologic.

Aria geografică se caracterizează, pe de o parte, printr-o climă de tip continental și septentrional, cu variații mari de temperatură între anotimpuri și precipitații care, deși sunt repartizate de-a lungul anului, sunt abundente vara, cu o temperatură medie anuală scăzută și un mare număr de zile de îngheț.

În acest mediu montan sau submontan plouă frecvent. Caracterul pluvios este deja puternic la mică altitudine și se intensifică spre interiorul masivului. Repartiția anotimpurilor se caracterizează în general prin absența unui sezon secetos.

Această zonă este acoperită de păduri, alcătuite în proporție de jumătate din molid, precum și din pășuni. Condițiile geologice și climatice specifice zonei (ploi abundente, absența secetei estivale etc.) sunt foarte favorabile producerii de iarbă de calitate. Acestea permit dezvoltarea pajiștilor naturale cu o floră foarte bogată (în special dicotiledonate) și specifică, alcătuită în principal din plante care cresc pe soluri calcaroase.

Aceste informații pot varia însă din cauza actualelor schimbări climatice, iar secetele nu mai pot fi excluse, putând apărea în orice sezon.

În această zonă adecvată pentru pășunat, acest mod de hrănire a vacilor de lapte este preferat câtă vreme este posibil, ținând cont de condițiile climatice, de portanță și de prezența ierbii. Fermierii au selecționat rasa Montbéliarde, care este adaptată la condițiile locale și care constituie cvasi-totalitatea șeptelurilor de vaci de lapte din aria geografică. S-a păstrat exploatarea extensivă a pajiștilor (limitarea încărcăturii, reducerea cantității de azot și a concentratelor etc.). Aria geografică are, de asemenea, propria sa „tradiție privind fabricarea brânzeturilor”. Această tradiție, bazată pe punerea în comun a laptelui pentru a obține o bucată de brânză de mari dimensiuni, a dus la apariția unei solidarități puternice și a unor reguli comune.

Într-adevăr, începând din secolul al XIII-lea, agricultorii din regiune au lucrat împreună și au colectat zilnic laptele produs de diferite șepteluri, în vederea fabricării unei roți de dimensiuni mari. Majoritatea producătorilor de lapte fac parte, în continuare, din cooperative; ei pun în comun laptele obținut de la șeptelurile lor, într-o unitate de prelucrare numită „fruitière”.

Practicile tradiționale de fabricare a brânzei „Comté” au fost păstrate până în prezent, astfel: în ceea ce privește modul de creștere a animalelor, printr-un mod specific de administrare a pășunilor și de uscare a ierbii cosite, iar în ceea ce privește fabricarea brânzei, prin controlul momentului optim pentru tăierea coagulului, amestecarea și încălzirea acestuia, scurgerea zerului, presare, sărare, prematurare și maturare.

Brânza „Comté” este obținută din lapte crud de vacă; este un produs cu pastă presată și fiartă, în formă de roată, cu un diametru de 55-75 cm și beneficiază de un lung proces de maturare și, prin urmare, poate fi păstrată mult timp. Conținutul de substanță uscată trebuie să fie de minimum 62 g la 100 g de brânză, iar umiditatea brânzei degresate nu trebuie să depășească 54 %.

Conținutul de sare nu trebuie să fie mai mic de 0,6 grame de clorură de sodiu pentru 100 de grame de brânză.

Gustul brânzei „Comté” este complex. Deși caracteristicile senzoriale generale sunt aceleași pentru toate roțile, se poate spune că nu există două roți de „Comté” strict identice. Au fost identificate șase tipuri principale de arome (gust fructat, de lapte, de prăjit, de produs vegetal, de produs de origine animală, condimentat), iar aceste tipuri includ mai mult de 90 de nuanțe.

În acest mediu dificil, în care peisajul constă în păduri și pășuni și în care a fost imposibil să se dezvolte alte resurse, au apărut brânzeturile cu pastă tare, sub formă de bucăți mari. Pentru localnici, brânzeturile care pot fi păstrate mult timp erau singurele alimente care puteau fi preparate din cantitățile mari de lapte obținute pe parcursul verii și care puteau să reziste de-a lungul iernilor lungi. Crescătorii de animale din regiune au selecționat așadar o rasă de vaci adaptată în mod special la condițiile locale și adecvată în special pentru producția de brânzeturi. Laptele a fost pus în comun în cadrul așa-numitelor „fruitières”, pentru producerea unor bucăți de brânză de mari dimensiuni, care se conservă timp îndelungat și care permit valorificarea bogățiilor acestei zone în exteriorul ariei geografice. A fost aleasă pasta fiartă, dată fiind abundența de lemne de foc în regiune.

Caracteristicile distinctive ale gustului brânzei, datorate pășunatului, sunt puse în valoare cu ajutorul priceperii de care dau dovadă localnicii în toate etapele de preparare a produsului.

În primul rând, flora bogată, specifică mediului natural din aria geografică, este foarte favorabilă dezvoltării compușilor aromatici în brânză. Această diversitate se păstrează datorită exploatării extensive a pajiștilor de către crescătorii de animale. Relația strânsă dintre diversitatea florei și gustul bogat al brânzei „Comté” a fost demonstrată și prin intermediul a două studii științifice în 1994. În ceea ce privește procesul de producție, limitarea conținutului de grăsimi permite evitarea apariției gustului neplăcut datorat lipolizei, precum și dezvoltarea mai pregnantă a aromelor specifice brânzei „Comté”. Prin stabilirea unei valori minime a conținutului de materie uscată și a unei valori maxime a umidității în cazul brânzei degresate, se limitează excesul de apă în brânză; acest fapt favorizează apariția aromelor. Conținutul minim de sare permite, de asemenea, o mai bună exprimare a aromelor.

Obligația de a utiliza cuve deschise le dă ocazia producătorilor de brânză să își demonstreze priceperea (de exemplu, alegerea momentului tăierii coagulului sau a momentului scurgerii zerului). În cele din urmă, lucrătorii din unitatea de maturare își pun în aplicare propria expertiză, modificând condițiile de maturare în funcție de specificul fiecărui lot. Aroma brânzei, care se datorează unor factori naturali, cum sunt iarba și ecosistemul microbian, este completă doar în urma unui lung proces de maturare pe scânduri de molid, care sunt deosebit de propice pentru maturarea brânzei „Comté”. Producerea brânzei „Comté” permite menținerea unor activități agricole tradiționale și aduce o contribuție semnificativă la echilibrul economiei locale.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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