C/2026/2773

13.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2773)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Comté“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0116-AM01 – 16. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Comté“

2. Vrsta geografske označbe

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Organizacija

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZOP „Comté“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, saj:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Pristojna služba v državi članici

Opis

Posodobljeni so bili kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Skupina vložnikov

Opis

Posodobljeni so bili kontaktni podatki skupine vložnikov.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vrsta proizvoda

Opis

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila prej opredeljena z njegovo skupino, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Da bi se bolje upoštevalo dejansko stanje proizvoda na današnjem trgu, je bila z vstavkom, da sir „lahko ima“ očesa, nadomeščena zahteva, da jih mora imeti.

Vstavljen je bil tudi seznam edinih dovoljenih sestavin (mleko, starterske kulture, sirilo in sol), saj je to zaščitni znak identitete proizvoda.

Nekatere določbe, ki so bile prej vključene v oddelek Metoda proizvodnje, so bile prestavljene v ta oddelek, ki je zanje primernejši, tj. zahteva po skorji z mažo in najnižji indeks zrelosti. Zaradi spremembe metodologije za ocenjevanje tega indeksa so bile ciljne vrednosti posodobljene, niso pa se vsebinsko spremenile: najnižji indeks zrelosti (MI) znaša najmanj 850 mikromolov glicina na gram suhe snovi brez maščob, izračunan z uporabo metode s TNBS (2,4,6-trinitrobenzen sulfonska kislina) ali infrardeče spektrometrije.

Barva skorje je bila spremenjena iz „zlate rumene“ v „oker rumeno“, kar je skladnejše z dejanskim videzom proizvoda.

Nazadnje je bilo določeno, da so dovoljeni vsi načini razreza, tudi do zdaj dovoljeni načini, če se sir hrani v surovem stanju in pri pozitivni temperaturi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev geografskega območja

Opis

Dodan je bil datum odobritve geografskega območja, seznam občin na geografskem območju pa je bil posodobljen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024 (pri čemer se geografsko območje ni spremenilo). Nazadnje je bilo pojasnjeno, da so zemljevidi geografskega območja dostopni na spletišču inštituta INAO.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Vstavljene so bile podrobne informacije, ki se morajo vključiti v različna obvezna poročila.

Posodobljene so bile zahteve glede poročanja za proizvajalce mleka:

— črtana je bila zlasti zahteva, da se poroča o uporabi fermentirane krme, saj je njena prisotnost kjer koli na kmetijskem gospodarstvu prepovedana,

— dodani sta bili zahtevi po poročanju o količini oddanega mleka in krmljenju s svežo krmo.

Za sirarne, zorilnice ali pakirnice je bila dodana zahteva glede poročanja o prekinitvi dejavnosti.

Za sirarne so bile dodane zahteve glede poročanja v zvezi z:

— mlekom, zbranim v primeru okvar ali nesreč,

— količino zbranega mleka in količino proizvedenega sira (teža in število hlebcev),

— tehtanju hlebcev belega (nezorjenega) sira.

Dodani sta bili zahtevi glede poročanja o količini proizvedenega sira (teža in število hlebcev) za zorilnice in teži pakiranega sira za pakirnice.

Zahteve glede sledljivosti in vodenja evidenc za proizvajalce mleka ter sirarne, zorilnice in pakirnice so bile prav tako usklajene z določbami, dodanimi v oddelek o metodi proizvodnje.

Dodane so bile tudi informacije o tem, kako označiti sir, in namestitvi kazeinske nalepke v fazi izdelave sira. Pojasnjeno je bilo, da se na sir ob dajanju hlebcev na trg namesti tudi označevalni trak. Pred pakiranjem je označen s posebnim logotipom označbe (za te podrobnosti glej oddelek Označevanje specifikacije proizvoda).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Prireja mleka

Kmetijsko gospodarstvo

Vstavljena je bila zahteva, da morajo proizvajalci mleka vse dni v letu izpolnjevati zahteve iz specifikacije proizvoda, da se zagotovi dosledno in neprekinjeno upravljanje krme za mlečno čredo tudi v primeru prekinitev oddaje.

Dodane so bile določbe, v skladu s katerimi morajo novi proizvajalci mleka pred vstopom v dobavno verigo opraviti uvodno usposabljanje. Dodana je bila tudi zahteva, da morajo certificirane sirarne za te proizvajalce mleka organizirati letno srečanje. Vsaj en gospodarski subjekt na kmetijsko gospodarstvo se mora zdaj udeležiti tudi letnega informativnega srečanja, ki ga organizira sirarna ali skupina.

Namen teh določb je po eni strani nove proizvajalce mleka obvestiti o zahtevah iz specifikacije proizvoda in dobrih praksah, po drugi strani pa ohranjati znanje in izkušnje ter vključenost vseh strani v dobavni verigi v skupna prizadevanja.

Zaradi uskladitve s praksami paše in spremljanja živali ter ohranitve povezave med ravnjo prireje mleka in značilnostmi naravnega okolja je bila vstavljena določba, da skupna oddaja mleka na leto na kmetijsko gospodarstvo ne sme presegati 1,2 milijona litrov. Za gospodarske subjekte, ki to potrebujejo, je bilo predvideno prehodno obdobje za izpolnjevanje obveznosti do tržnega leta 2031/2032. Število krav molznic je bilo za dosego teh ciljev omejeno na 50 na letno delovno enoto (LDE), določeno pa je bilo tudi, da se količine teh enot štejejo glede na vrsto opravljenega dela (največ 1,2 plačane LDE) in odstotek ekvivalentov polnega delovnega časa.

Izraza „krava molznica“ in „mlečno leto“ sta bila opredeljena v smislu specifikacije proizvoda, da bi se pojasnila v okviru nadzora.

Pasme in vzrejne prakse

Vstavljena je bila določba, da morajo krave molznice, ki pridejo na kmetijsko gospodarstvo, in nadomestne telice, ki so skotene na njem ali nanj pridejo, izpolnjevati ustrezne zahteve glede kode pasme ter da je obvezno potrdilo o poreklu goveda, da se zagotovi popolna skladnost z zahtevo, da se uporabljata izključno francoska pasma montbeliard in francoska listasta pasma (ter njuni križanci), saj sta se prilagodili razmeram na območju in se sir „Comté“ tradicionalno izdeluje iz mleka krav teh pasem.

Vstavljeno je bilo, da je od tržnega leta 2031/2032 na vsakem kmetijskem gospodarstvu in na vsakih 100 000 litrov mleka na leto (lokalno) skotena in vzrejena vsaj ena telica na starostno skupino. Tako se zagotovita dobro zdravje (ki prispeva h kakovosti uporabljenega mleka) in dobrobit živali, saj se omeji čas prevoza in zagotovijo stabilne življenjske razmere ter hkrati ohranijo znanje in izkušnje.

Dodano je bilo, da se vse krave molznice ali breje telice, dodane čredi manj kot en mesec pred predvidenim datumom telitve, v mesecu pred prihodom krmijo brez fermentirane krme ali gensko spremenjenih organizmov (GSO). Namen je zagotoviti, da njihova prehrana izpolnjuje te zahteve iz specifikacije proizvoda pred začetkom prireje mleka.

Dodano je bilo, da je prepovedana oddaja krav molznic v rejo, da bi se zagotovilo, da se vse leto vzrejajo in krmijo v skladu s specifikacijo proizvoda. Dodano je bilo tudi, da se telice, če se oddajo v rejo, na gostiteljski kmetiji ne smejo krmiti s fermentirano krmo ali GSO. S tem se zagotovi, da njihova prehrana določeno obdobje pred začetkom prireje mleka izpolnjuje navedeni zahtevi iz specifikacije proizvoda.

Dodano je bilo tudi, da je povprečna letna proizvodnja črede omejena na 8 500 litrov mleka, oddanega na kravo molznico na leto. Namen je omejiti donos na žival, saj to zmanjšuje odvisnost od krme, ki izvira zunaj geografskega območja, s čimer se zagotovita povezava z geografskim območjem in s tem kakovost proizvoda. Tako se poskrbi tudi za dobrobit živali, kar je ključno pričakovanje potrošnikov, saj je hiperproduktivnost škodljiva za njihovo zdravje. Zgornja meja je veliko višja od povprečja, evidentiranega za kmetijska gospodarstva v dobavni verigi sira z ZOP „Comté“, saj je njen namen preprečiti odstopanja od običajnih praks.

Upravljanje travinja in drugih krmnih površin

Dejansko izkoriščena travna površina je bila povečana z 1 hektara na 1,3 hektara na kravo molznico, da bi bili viri po količini in kakovosti zadostni (z bolj ekstenzivnim gospodarjenjem) ter da bi se povečala odpornost proti podnebnim tveganjem. Določeno je bilo tudi, da se največja gostota živali na določenem kmetijskem gospodarstvu (katere vrednost ostaja nespremenjena) izračuna na podlagi skupnega števila glav velike živine goveda na njem.

Dodano je bilo, da mora imeti kmetijsko gospodarstvo vsaj 50 arov dejanske ali potencialne krmne površine na kravo molznico v radiju 1,5 km od molznih enot, da lahko te enostavno dostopajo do pašnikov ter da se omeji odvisnost od mehanizacije in fosilnih goriv.

Dodane so bile metode izračuna posamezne referenčne vrednosti prireje mleka na površino kmetijskega gospodarstva, da bi se upoštevale različne okoliščine, ki prej niso bile določene (nove kmetije, prevzem ali izguba površin, upravna prilagoditev).

Dodana je bila opredelitev trajnega travinja (naravno travinje ali zemljišče, ki ni bilo preorano že več kot pet let), določeno pa je bilo tudi, da mora obsegati vsaj 50 % krmne površine kmetijskega gospodarstva, da se lahko ohrani večina trajnega travinja za krmljenje črede.

Dodano je bilo, da neposredno vsejavanje na travinju, starejšem od petih let, ki je bilo poškodovano, ne bo vplivalo na status trajnega travinja, saj se lahko tako obstoječe rastlinstvo okrepi brez negativnih vplivov.

Dodana je bila opredelitev začasnega travinja z več vrstami rastlin, tj. zemljišče z manj kot petletnimi posevki travniških vrst (vsaj pet dodatnih trajnih travniških vrst, vključno s tremi travami in dvema metuljnicama). To nadomešča prejšnjo opredelitev (tri vrste) in omogoča razlikovanje od drugega travinja in krmnih rastlin. Geografsko območje sira „Comté“ je zaradi talnih in podnebnih razmer večinoma poraslo s travinjem, katerega rastlinska raznolikost prispeva k povezavi med proizvodom in njegovim geografskim okoljem. Da bi se povečala avtonomija kmetijskih gospodarstev, tudi v primeru podnebnih tveganj, je bil največji delež drugega travinja (manj kot pet vrst) ali razmeroma produktivnih krmnih rastlin povečan s 15 % na 20 %.

Dodano je bilo, da morajo biti rastline v dosevkih takih vrst, ki so primerne za pašo. S temi dosevki se omogoči pokritost tal poleti, po spravilu žit in do setve travnika ali naslednjega žitnega posevka. Pokritost tal omejuje erozijo, zagotavlja absorpcijo hranil in se uporablja kot zeleno gnojilo. Skrb, da so dosevki primerni za pašo, pomeni, da se lahko v primeru podnebnih tveganj uporabijo kot krma, s čimer se izboljša odpornost kmetijskega gospodarstva.

Kar zadeva prepovedane kmetijske rastline, je bil izraz „transgen“ nadomeščen s kratico „GSO“.

Gnojenje krmnih ali potencialnih krmnih površin in varstvo okolja

Dodano je bilo, da mora imeti vsako kmetijsko gospodarstvo posodobljen načrt raztrosa, tako da ima vsak kmet podrobne informacije o ranljivosti parcel.

Pojasnjen je bil seznam vrst hlevskega gnoja, ki se lahko raztrosijo na krmne ali potencialne krmne površine, z omejitvijo na gnoj, proizveden na odobrenih kmetijskih gospodarstvih ali drugih gospodarstvih na geografskem območju, pod pogojem, da je kompostiran (razen gnojevke). Dodano je bilo, da je prepovedan raztros gnoja živali, krmljenih s fermentirano krmo, da se zagotovi skladnost s pogoji pridelave živalske krme iz specifikacije proizvoda. Iz istega razloga je bilo dodano, da se lahko od 1. januarja 2031 za raztros uporablja samo hlevski gnoj živali, krmljenih brez GSO. Ta datum proizvajalcem, na katere to vpliva, omogoča, da sisteme krmljenja prilagodijo tej novi omejitvi.

Dodano je bilo, da je dovoljen raztros digestatov iz metanizacijskih enot, če so te nameščene na kmetijskih gospodarstvih, certificiranih za prirejo mleka za sir z ZOP, ali so v skupni lasti takih gospodarstev ali pa so nameščene na prašičjih farmah brez GSO na geografskem območju, v katerih se ponovno uporablja sirotka iz sirarn, ki izdelujejo sir z ZOP.

Vhodni materiali, uporabljeni v gniliščih, morajo izvirati z geografskega območja in jih morajo sestavljati izključno:

— gnoj živali, krmljenih brez fermentirane krme, ki predstavlja vsaj 60 % vhodnih materialov v tonah (brez GSO od 1. januarja 2031),

— odpadne vode iz mlekarn, sirotka, mleko, maščobe in blato iz čistilnih naprav, ki izpolnjujejo navedene pogoje,

— odpadki iz gostinskih dejavnosti, če so predhodno sistematično higienizirani, sicer so dovoljeni samo rastlinski odpadki,

— nefermentirane rastline: zeleni odpadki, ostanki kmetijskih pridelkov, onesnažena krma, vmesni posevki za uporabo v energetske namene.

Vse te določbe o digestatih iz gnilišč omogočajo, da se uskladijo snovni tokovi na kmetijskem gospodarstvu in v proizvodni verigi sira z ZOP ter da taki digestati ne bodo vir onesnaževanja na parcelah.

Dodano je bilo, da je od 1. januarja 2031 edino dovoljeno blato iz čistilnih naprav blato iz naprav, ki prečiščujejo izključno končne odpadne vode in surovine iz predelovalnih obratov za sir z ZOP. S tem bi se moralo med drugim preprečiti onesnaževanje s človeškimi patogeni in kemičnimi onesnaževali ter hkrati zapreti snovni krog v skladu z načelom krožnega gospodarstva.

Dodano je bilo, da so druga dovoljena gnojila poleg zelenih odpadkov, proizvedenih na kmetijskem gospodarstvu, komercialna gnojila, kalcijevi in magnezijevi dodatki ter lesni pepel iz kotlov z geografskega območja, če se agronomska vrednost in ravni težkih kovin beležijo in spremljajo enkrat letno. S tem dodatkom se formalizira obstoječa praksa.

Gnojenje travinja s sintetičnim dušikom je bilo zmanjšano s 50 enot na 40 enot na hektar na leto, skupno gnojenje z dušikom pa s 120 enot na 100 enot na hektar na leto za vsako parcelo – razen za parcele, gnojene samo s trdnimi gnojili (kompostom ali gnojem), ki lahko prejmejo do 120 enot dušika na hektar na leto. Namen te določbe je omejiti tveganje izpiranja ali izhlapevanja dušika ter onesnaževanje vodnih teles na kraških območjih masiva Jura, ki so še posebno občutljiva.

Pojasnjeno je bilo, da se pri obdelavi končnih odpadnih voda z ločevalnikom faz tekoča faza obravnava kot tekoča gnojevka, trdna pa kot gnoj ali kompost.

Dodano je bilo, da se največje število raztrosov nanaša na organski gnoj, da se prepreči kakršna koli dvoumnost pri nadzoru.

Nazadnje je treba vsako gnojilo vsaka tri leta analizirati na podlagi agronomskih vrednosti, da se zagotovijo dosledne stopnje raztrosa.

Dodano je bilo, da se gnojila, bogata s hitro delujočim dušikom (sintetična gnojila, tekoča gnojevka, komposti iz perutninskih iztrebkov), raztrosijo šele, ko vsota pozitivnih temperatur od 1. januarja na zadevnem območju doseže 200 °C, saj je datum, ko se doseže ta kumulativna temperatura, v agronomiji priznan kot začetek rastne sezone. Rastline gnojil pred tem datumom ne absorbirajo in ta ostanejo topna, kar pomeni veliko tveganje za onesnaževanje okolja.

Dodano je bilo, da se gnojevka ne sme raztrositi po snegu in zamrznjenih tleh, da se prepreči onesnaževanje, ki bi lahko škodilo kraškemu ekosistemu na geografskem območju.

Čas med raztrosom gnoja in izkoriščanjem krmne površine je bil izražen v dnevih (30 dni namesto en mesec v primeru organskega gnoja, 21 dni namesto trije tedni v primeru sintetičnega mineralnega gnoja), da bi bilo pravilo pri nadzoru lažje razumljivo. Dodano je bilo tudi, da je treba upoštevati 30-dnevno obdobje po tem, ko je perutnina prešla čez parcelo. Cilj je preprečiti kontaminacijo.

V zvezi z določbo, po kateri je v mesecu pred košnjo prepovedano vsakršno tretiranje, je bilo pojasnjeno, da ta prepoved velja za potencialne in dejanske krmne površine.

Zaradi varstva okolja in zdravja je bila dodana prepoved kemičnega uničevanja travinja z neselektivnim herbicidom, vendar je za zatiranje plevela dovoljeno lokalizirano tretiranje s selektivnimi herbicidi.

Krma za mlečno čredo

Zaradi pojasnitve uporabljenih pojmov je bil pojem „osnovni obrok“ opredeljen kot vse vrste krme, „skupni obrok“ pa kot osnovni obrok skupaj z vso dopolnilno krmno mešanico. Dodano je bilo, da se deleži nanašajo na suho snov.

Delež krme, ki izvira z geografskega območja, je bil povečan s 70 % na 80 %, in dodano je bilo, da mora 70 % take krme izvirati s kmetijskega gospodarstva. Z zahtevo, da 80 % krme izvira z geografskega območja, so se formalizirale prakse, ki jih uporabljajo proizvajalci, z zahtevo, da 70 % krme izvira s kmetijskega gospodarstva, pa se prispeva h kontinuiteti večnamenskih kmetij, katerih proizvajalci imajo tradicionalno znanje in izkušnje, povezane z živinorejo in proizvodnjo krme.

Delež krme z območja v prehrani krav molznic je bil v pričakovanju morebitnih podnebnih tveganj znižan s 100 % na 95 %.

Dodano je bilo, da se med pašno sezono presušene krave pasejo vsaj 15 dni, da se v njihovi prehrani poskrbi za redno krmljenje s travo.

Dodano je bilo, da če sušenje izvaja tretja oseba, vsako kmetijsko gospodarstvo znova prevzame svojo krmo, ki ne sme presegati 15 % krme s kmetijskega gospodarstva, da se ohranijo znanje in izkušnje v zvezi s proizvodnjo krme na kmetijskem gospodarstvu.

V zvezi s krmljenjem s svežo krmo je bilo dodano, da ta praksa ni dovoljena pred 1. junijem in da se ne sme izvajati več kot 75 dni na leto. Po mnenju skupine bi lahko krmljenje s svežo krmo, če bi se izvajalo v skrajni meri, omejilo pašo. Poleg tega se na isti dan ne smeta razdeliti pokošena trava in silažna koruza. Ta koruza mora biti v celoti pridelana na kmetijskem gospodarstvu, da bi bilo njeno gojenje, ki je na geografskem območju zgodovinsko redko, še naprej omejeno.

Glede krmne pese je bilo dodano, da mora izvirati z geografskega območja in da se lahko razdeljuje le pozimi v količini do največ 3 kg suhe snovi na kravo na dan v zadevnem obdobju. Čeprav skupina priznava, da je krmna pesa, tako kot silažna koruza, običajna, nespecifična in manjšinska poljščina, ki se uporablja v praksi, meni, da ne bi smela nadomestiti suhe krme.

V zvezi s prepovedano krmo je bilo določeno, da prepovedi veljajo za vse živali na kmetijskem gospodarstvu. Seznam rastlin, ki škodljivo vplivajo na okus, je bil razširjen z vključitvijo novih komercialnih predlogov; dodane so bile redkve (združene z drugimi rastlinami iz družine križnic *Brassicaceae*), endivija, jedilna in sladkorna pesa ter krompir.

Seznam prepovedanih dopolnilnih krmnih mešanic je bil razširjen z vključitvijo novih komercialnih predlogov; dodani so bili čisti sladkorji, aktivni ali neaktivni kvas, monopropilen glikol in melasa. Skupina želi preprečiti, da bi se v prehrano živali vključila umetna krma, saj bi bilo to v nasprotju s tradicionalnimi praksami in bi poslabšalo kakovost mleka. Določeno je bilo tudi, da se te prepovedi uporabljajo vse leto za vse govedo na kmetijskem gospodarstvu.

Poleg tega je bil posodobljen seznam surovin in drugih sestavin, pri čemer imajo zaradi ohranitve kakovosti mleka prednost vrhunske surovine. Dodani so bili: ječmen (iz proizvodnje škroba, pivovarstva ali destilarn), koruza (iz pivovarstva ali destilarn), pira (iz pivovarstva ali destilarn), sirek, proso, ajdove luščine, orehi, navadni riček, konopljina in bučna semena, dehidrirana trava z lokalnega travinja, dehidrirane cele rastline metuljnic in glina. Minerali, ki so vir nebeljakovinskega dušika, niso dovoljeni. Črtane so bile surovine nizke kakovosti (palmovo olje, olje kopre in žafranike). Posodobljen je bil tudi seznam dovoljenih sestavin za mlečne nadomestke. Dodano je bilo, da je treba te dopolnilne krmne mešanice hraniti na čistem, suhem in prezračevanem mestu.

Pojasnjeno je bilo, da so v živalski krmi dovoljene samo rastline in dopolnilne krmne mešanice, pridobljene iz proizvodov, za katere ne velja zahteva glede označevanja iz pravil o GSO (gensko spremenjenih organizmih), pri čemer je zdaj ta kratica uporabljena namesto izraza „transgen“, kot je naveden v veljavni različici specifikacije proizvoda. Prepovedane so tudi surovine in sestavine iz GSO, ne glede na to, ali so iz GSO pridobljene ali proizvedene.

Molža, kakovost mleka in dobrobit živali

Dodano je bilo, da mora imeti kmetijsko gospodarstvo opremo in molzni prostor, namenjen izključno lastni čredi, da se lahko zagotovi poreklo mleka.

Zaradi jasnosti je bila spremenjena določba o molznem robotu, in sicer je na kmetijskem gospodarstvu prepovedana prisotnost (ne uporaba) molznih robotov.

Določba, s katero je bila prepovedana samopostrežna molža, je bila črtana, saj ni več potrebna. Črtana je bila tudi prepoved razdeljevanja krme med molžo, saj se krma zdaj šteje za potencialno koristen vir cepitve s floro.

Zahteva, da je treba seske pred molžo očistiti, je bila črtana in nadomeščena z obveznostjo rezultata, in sicer morajo biti čisti in suhi lončki za seske. Dodano je bilo tudi, da je treba seske očistiti in lončke za seske pritrditi ročno. Namen teh določb je ohraniti bakterijsko floro v mleku; v tej zelo kritični fazi sta namreč prisotnost in skrbnost ljudi pomembni tudi zaradi zdravja in dobrobiti živali.

Določba o molzni opremi je bila preoblikovana, pri čemer je bilo pojasnjeno, da se uporablja ne le za shranjevanje mleka, temveč tudi za fazo prevoza.

Zaradi upoštevanja različnih materialov z različno dolgo življenjsko dobo je bila spremenjena pogostost menjave sesnih gum. Določeno je bilo, da se preverjanje pravilnega delovanja molzne opreme ne nanaša le na fiksno, pač pa tudi na premično opremo, da mora biti opravljeno vsako leto (in ne vsaki dve leti) ter da je treba priporočena popravila izvesti v naslednjem mesecu, da bi sistem pravilno deloval.

Določba o odobritvi razkužil, kadar so potrebna, v veljavni specifikaciji proizvoda je bila dopolnjena z razlago, kako se take okoliščine opredelijo.

Dodano je bilo, da morajo biti krave molznice, ki so nastanjene v hlevih za privezano živino, zaradi dobrobiti živali izpuščene vsaj dvakrat tedensko, kadar razmere to dopuščajo.

Osnovni pogoji za predelavo mleka v sir „Comté“

Dodane so bile naslednje zahteve za kmetijska gospodarstva: krave molznice ne smejo uživati fermentirane krme ali GSO, molža se najmanj eno leto izvaja brez uporabe razkužila, vsaj en član kmetijskega gospodarstva mora biti zmožen dokazati, da ima vsaj en mesec izkušenj z molžo, pravila o gnojenju iz specifikacije proizvoda pa se morajo spoštovati najmanj eno leto, da se upošteva položaj kmetov, ki ne prirejajo mleka in začenjajo prirejo.

Zbiranje mleka

Dodano je bilo, da morajo biti rezervoarji, črpalke in cevi izdelani iz nerjavnega jekla, ter pojasnjeno, da se lahko uporabljajo za prevoz pitne vode, mleka in sirotke.

Materiale je treba pregledati vsako leto, vsa popravila pa opraviti v naslednjem mesecu. Vse te določbe so namenjene zagotavljanju kakovosti mleka v fazi zbiranja.

Pojasnjeni so bili pogoji, ki veljajo za zbirališča mleka za sirarne v primerih nepredvidenih okoliščin, v katerih sira ne bi bilo mogoče izdelovati v običajnih obratih.

Nazadnje je bilo dodano, da je treba, kadar se zbere mleko, ki ni primerno za izdelavo sira „Comté“, njegov prevoz in odvzem vzorcev omogočiti v predelkih, v katerih je to mleko strogo ločeno od drugega.

Predelava mleka

Dodana je bila opredelitev pojma „sirarna“ in pojasnjeno je bilo, da mora biti ločena od vseh drugih obratov od trenutka sprejema mleka do faze oblikovanja, da se zagotovi ločevanje od drugih proizvodov do faze, ko se lahko sir označi. Dodana je bila izjema k pravilu, po katerem se lahko v sirarno dostavi le mleko, primerno za proizvodnjo sira „Comté“, saj se lahko mleko, hranjeno pri drugačnem temperaturnem razponu, v sirarno dostavi na dneve, ko se sir „Comté“ ne izdeluje.

Dodano je bilo, da mora biti med izdelavo prisoten določeni sirar, in sicer od zlitja mleka v kotel do faze oblikovanja. Ta sprejema odločitve v skladu s tradicionalno metodo proizvodnje, pri čemer upošteva spremenljivo sestavo mleka. Dodano je bilo tudi, da se konsistenca sirnine ocenjuje ročno ter da to določa hitrost in trajanje faze razreza sirnine in trenutek, ko se sirnina loči od sirotke in prenese v oblikovala. Novi sirarji v letu pred nastopom dela ali po njem prav tako opravijo usposabljanje o dobavni verigi. Tako se ohranijo znanje in izkušnje ter omogoči vključenost vseh strani v dobavni verigi v skupna prizadevanja.

Dodano je bilo, da je proizvodni potencial sirarne določen na podlagi proizvodnega potenciala kmetijskih gospodarstev, ki ji oddajajo mleko, ta pa je bil predhodno določen na podlagi površine, ki jo imajo ta gospodarstva na voljo. Dodano je bilo, da je odstotek rasti proizvodnega potenciala sirarn obratno sorazmeren z njihovo velikostjo. Dodana so bila posebna pravila za primere, ko začnejo sirarne sodelovati z novimi kmetijami ali kmetijami, ki so na novo certificirane za proizvodnjo ZOP (brez omejitev), ter tudi za primere združitev sirarn. Cilj teh ukrepov je ohraniti tesno povezano mrežo sirarn ter tako jamčiti za kakovost in raznolikost okusov v proizvodu.

Dodano je bilo, da oprema v sirarni vključuje zorilnico za predzorjenje ter sistem za merjenje temperature, vlažnosti in tlaka. Da bi se pojasnile zahteve, ki jih morajo izpolnjevati sirarne, je bilo določeno tudi, da se vsa oprema obvezno čisti in izpira s pitno vodo. Prepoved uporabe zaprtih kotlov pri izdelavi sira je bila nadomeščena z zahtevo po uporabi odprtih kotlov. Iz istih razlogov je bilo določeno, da se mleku lahko dodata le starterska kultura in sirilo.

Da se natančneje opredeli njuna uporaba, je pojasnjen pojem „mlečni medij“ kot gojišče starterskih kultur, da se dovoli uporaba surove ali toplotno obdelane sirotke, ponovno kuhane sirotke (*recuite*) in mleka. Dodano je bilo tudi, da skupna količina različnih starterskih kultur ne sme presegati 0,5 % količine mleka za proizvodnjo. Nazadnje je bilo dodano, da morajo biti starterske kulture, gojišča in sirilo brez GSO ali stranskih proizvodov GSO, ne smejo biti pridobljeni iz GSO in ne smejo vsebovati nanomaterialov.

Dodano je bilo, da se mleko pred zlitjem v kotel obvezno filtrira, da se zadržijo vsi delci, večji od 250 µm. Dodano je bilo, da se čas zorenja mleka opredeli kot obdobje med začetkom polnjenja kotla in usirjenjem in traja najmanj 40 minut ter da mešanje traja najmanj 15 minut, da se spodbudi stik med surovino in bakrenim kotlom. Da bi se ohranila flora surovega mleka, je temperatura segrevanja je določena na največ 57 °C.

Dodano je bilo, se kazeinske nalepke pritrdijo na obod vsakega hlebca v fazi oblikovanja. Določeno je bilo, da se pri soljenju z zrni začetno soljenje opravi ročno. Za soljenje v slanici so bile dodane zahteve glede temperature, gostote in hitrosti obnavljanja slanice. Najdaljši rok za razvoj mikrobne flore na površini na drugi strani sira je bil podaljšan s 36 ur na 60 ur. Za prvo stran pa je ta čas še vedno 36 ur. Gre za redakcijsko spremembo obeh dovoljenih metod soljenja.

Dodano je bilo, da se hlebec sira na smrekovo desko namesti najpozneje četrti dan po datumu izdelave in da se hlebci v certificirano zorilnico prenesejo najpozneje do 50. dne, ko tehtajo od 35 kg do 45 kg.

Zorjenje

Dodana je bila opredelitev zorilnice, pri čemer je bilo pojasnjeno, da vključuje prostor za sprejem in tehtanje sirov, tri ločene zorilne prostore, v katerih lahko tri faze zorjenja potekajo sočasno, in prostor, v katerem se siri pripravljajo za prodajo.

Dodano je bilo, da mora biti med sortiranjem sirov prisoten določeni nadzornik razvrščanja. Ta tudi odloči, kdaj se zorjenje konča, da se zagotovi tradicionalna metoda proizvodnje. Novi nadzorniki razvrščanja v enem letu od nastopa dela prav tako opravijo usposabljanje o dobavni verigi. Tako se ohranijo znanje in izkušnje ter omogoči vključenost vseh strani v dobavni verigi v skupna prizadevanja.

Dodano je bilo, da mora biti zorilnica opremljena s sistemom za uravnavanje temperature in vlažnosti ter termometrom. Da bi se pojasnile zahteve, ki jih morajo izpolnjevati zorilnice, je bilo določeno tudi, da se deske obvezno čistijo s pitno vodo. Dodano je bilo tudi, da se raztopina za drgnjenje hrani pri temperaturi največ 13 °C in da je flora za njeno pripravo brez GSO. To velja tudi za gojišča kulture, ki prav tako ne smejo vsebovati nanomaterialov.

Dodana je bila tudi izjema, da so v zorilnici dovoljeni samo siri „Comté“, pri čemer je določeno, da so dovoljeni siri s toplotno obdelanim stisnjenim testom z oznakami kakovosti. Dodano je bilo, da morajo serije sira skozi tri zaporedne faze: predzorjenje (ki se začne v sirarni), ki traja do najmanj 21. dne po izdelavi, fermentacijo in zorjenje, pri čemer so za vsako od teh faz določeni temperaturni pogoji. Določeno je bilo, da se najnižje skupne vrednosti in vrednosti okusa uporabljajo predvsem za hlebce sira ali sire, razrezane na kose. Dodane so bile najnižje vrednosti za drugo lestvico, ki se uporablja za naribani sir po začetni razvrstitvi sirov.

Dodano je bilo, da se ob koncu zorjenja na hlebec sira namesti etiketa (ali ovoj), ki omogoča prepoznavanje proizvoda, vendar sta ta etiketa in zunanji označevalni trak neobvezna, kadar se hlebci prodajajo med certificiranimi gospodarskimi subjekti ali so namenjeni za predpakiranje ali dodatno predelavo.

Rezanje na kose in pakiranje

Dodana je bila opredelitev pojma „obrat za rezanje in pakiranje sira“, po kateri gre za lokacijo ne le za fazo predpakiranja, temveč tudi za rezanje sira za prodajo gospodarskim subjektom, ki ga uporabljajo brez predelave.

Dodano je bilo, da mora biti med rezanjem in predpakiranjem prisoten določeni nadzornik proizvodne linije, da se lahko zagotovi kakovost sira v obeh fazah. Novi nadzorniki proizvodnih linij v enem letu od nastopa dela prav tako opravijo usposabljanje o dobavni verigi. Tako se ohranijo znanje in izkušnje ter omogoči vključenost vseh strani v dobavni verigi v skupna prizadevanja.

Najdaljše obdobje, po katerem se lahko hlebci razrežejo na kose, je bilo podaljšano s 15 dni na en mesec, saj se lahko tako zagotovi kakovost proizvoda. Nazadnje je bila dodana določba, s katero so določeni pogoji za obdelavo odrezkov, obveznost shranjevanja naribanega sira „Comté“ v inertnem plinu in prepoved kakršnih dodatkov predpakiranim kosom, da se zagotovi kakovost.

V enotnem dokumentu je bil črtan stavek, s katerim sta bila dovoljena rezanje na kose in ribanje zunaj območja, saj to ni potrebno.

☑Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem

Opis

Čeprav je bilo besedilo tega oddelka spremenjeno, se povezava z geografskim območjem ni spremenila.

V enotnem dokumentu so bili dodani podatki o vsebnosti suhe snovi in soli za sir, saj pomagajo pojasniti nekatere njegove lastnosti.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornih organih

Opis

Kontaktni podatki nadzornih organov so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podrobne navedbe označevanja

Opis

Glede obveznih podatkov je bilo dodano, da veljajo za sir „Comté“ v vseh oblikah predstavitve. Dodano je bilo tudi, da morata biti označba in simbol ZOP Evropske unije na etiketi navedena v istem vidnem polju zaradi obveščanja potrošnikov.

Navedena mora biti tudi temperatura shranjevanja sira, tj. od 4 °C do 8 °C, saj te temperature upoštevajo gospodarski subjekti, ki dajejo sir na trg.

Določeno je bilo, da se na zunanjih označevalnih trakovih natisneta tudi simbol ZOP Evropske unije in logotip skupine. Na hlebcih sira morata biti jasno navedena tudi ime in naslov zorilca (ki je na geografskem območju), ti trakovi pa morajo ostati na siru do faze predstavitve potrošniku.

Določeno je bilo, da sta na predpakiranih kosih poleg imena in logotipa skupine na sprednji strani embalaže navedena tudi ime in naslov certificiranega gospodarskega subjekta v smislu člena 37(5) Uredbe (EU) 2024/1143.

Glede neobveznih navedb je bilo dodano, da navedba časa zorjenja ni obvezna. Če pa se ti podatki vključijo, se navede najmanjše število mesecev, ko je bil sir v zorilnici, certificirani za zorjenje sira „Comté“, in pojasni, da starost sira ustreza datumu, ko ga zadnji gospodarski subjekt v dobavni verigi da na trg.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Nacionalne zahteve

Opis

Glavne točke, ki jih je treba preverjati, so bile posodobljene glede na spremembe pogojev proizvodnje.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Comté“

Referenčna številka EU: PDO-FR-0116-AM01 – 16. februar 2026

1. **Ime**

„Comté“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. Opis kmetijskega proizvoda

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Comté“ se v celoti izdeluje iz surovega polnomastnega kravjega mleka. To je sir iz toplotno obdelanega testa, ki je stisnjeno in soljeno po površini ali v slanici. Testo sira je ob dajanju na trg, po najmanj 120-dnevnem zorjenju, slonokoščene do rumene barve in ima včasih očesa, ki so lahko tako velika kot majhna češnja.

Edine dovoljene sestavine za izdelavo sira „Comté“ so mleko, starterske kulture, sirilo in sol.

Sir „Comté“ po končanem sušenju vsebuje najmanj 45 gramov in največ 54 gramov maščobe na 100 gramov sira, vsebnost suhe snovi pa ni nižja od 62 gramov na 100 gramov sira. Vsebuje najmanj 0,6 grama kuhinjske soli na 100 gramov sira. Pusti sir vsebuje največ 54 % vlage.

Proteoliza: zorjenje poteka tako, da se doseže skorja z mažo in stopnja proteolize, izmerjena z najnižjim indeksom zrelosti (MI) najmanj 850 mikromolov glicina na gram suhe snovi brez maščob, izračunanim z uporabo metode s TNBS (2,4,6-trinitrobenzen sulfonska kislina) ali infrardeče spektrometrije.

Sir „Comté“ je v obliki hlebca s težo 32 do 45 kg in premerom 55 do 75 cm ter ravnim ali rahlo izbočenim obodom z višino 8 do 13 cm. Ima grobo, trdo in zrnato skorjo okrasto rumene do rjave barve. Debelina hlebca na sredini je največ tolikšna kot višina oboda, pomnožena s koeficientom 1,4.

Sir „Comté“ se lahko ponudi tudi v pakiranih kosih ali nariban ali kako drugače narezan. Potrošniku se vedno ponudi v surovem stanju in pri pozitivni temperaturi.

Okus sira „Comté“ je večplasten. Čeprav med hlebci s senzoričnega vidika ni razlik, saj imajo vsi sadne, mlečne in pražene note, ni noben hlebec sira „Comté“ povsem enak drugemu. Pri siru „Comté“ je bilo ugotovljenih šest velikih skupin arom (sadna, mlečna, pražena, rastlinska, živalska in pikantna), ki vključujejo več kot 90 not.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Glede na omejitve, ki veljajo za krmo krav molznic, približno 65 % njihovega letnega vnosa suhe snovi izvira z geografskega območja.

Zaradi talnih in podnebnih razmer na geografskem območju tehnično ni mogoče, da bi se vse dopolnilne krmne mešanice proizvajale na tem območju. Da bi se bolje prilagodili tveganjem, povezanim s podnebjem, lahko 5 % krme, ki jo zaužijejo krave molznice, izvira zunaj območja.

Ker večina osnovnega obroka krav molznic izvira z geografskega območja, dopolnilne krmne mešanice pa so strogo omejene, imajo ti zunanji dejavniki omejen vpliv na lastnosti, ki so predvsem posledica geografskega okolja.

Da se zagotovi tesna povezava med območjem in proizvodom s posebno krmo z geografskega območja, lahko krave molznice letno zaužijejo največ 1 800 kilogramov dopolnilnih krmnih mešanic, najmanj 95 % krme za krave molznice pa mora izvirati z geografskega območja.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Prireja mleka ter proizvodnja in zorjenje sira potekajo na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

V primeru predpakiranja se rezanje na kose in/ali ribanje izvedeta na geografskem območju v skladu z zahtevami iz specifikacije proizvoda.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Obvezne navedbe

Poleg obveznih podatkov, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, so na etiketi sira „Comté“ na vseh oblikah predstavitve v istem vidnem polju:

— ime označbe porekla, napisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi,

— simbol ZOP Evropske unije in neobvezno besedilo „zaščitena označba porekla“.

Na vsak hlebec se namesti:

— rjav ali zelen zunanji označevalni trak z logotipom (registrirane blagovne znamke) „Comté clochettes“ (zvončki). Na teh trakovih mora biti tudi simbol ZOP Evropske unije;

— etiketa na hlebcu z jasno navedenima imenom in naslovom zorilca (ki je na geografskem območju).

Etiketa ali zunanji označevalni trakovi se v nobenem primeru ne smejo odstraniti niti pred predstavitvijo končnemu potrošniku niti med njo.

Vsak predpakiran kos za potrošnika je označen z naslednjim:

— označbo „Comté“ in logotipom zvončkov „Comté clochette“ v zeleni barvi na sprednji strani embalaže,

— imenom in naslovom gospodarskega subjekta v smislu člena 37(5) Uredbe (EU) 2024/1143.

Temperatura shranjevanja proizvoda se na etiketi navede tako: Shranjujte pri temperaturi od 4 °C do 8 °C.

Neobvezne navedbe

Navedba časa zorjenja ni obvezna. Če se ti podatki vključijo, se navedejo kot najmanjše število mesecev, ko je bil sir z v zorilnici, certificirani za zorjenje sira označbo „Comté“.

Starost sira torej ustreza datumu, ko ga zadnji gospodarski subjekt v dobavni verigi da na trg. Ti podatki se ne smejo drugače ubesediti ali spreminjati. Navedbo „zorilec“ uporabljajo samo certificirani zorilci na geografskem območju ZOP „Comté“.

Prepovedane navedbe

Prepovedano je dodajanje opisov ali drugih navedb ob tej označbi na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih za ZOP, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Faze prireje mleka ter proizvodnje, zorjenja, razkosavanja in ribanja sira (samo v primeru predpakiranja) potekajo na geografskem območju, ki ga je na seji pristojnega nacionalnega odbora 11. decembra 1997 odobril inštitut INAO. To

območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024 obsegalo ozemlje naslednjih občin:

departma Ain (155 občin):

celoten departma, razen:

— kantonov Attignat, Bourg-en-Bresse (v celoti), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes in Vonnas: vse občine,

— v kantonu Ambérieu-en-Bugey: občin Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey in Saint-Maurice-de-Rémens,

— v kantonu Ceyzériat: občin 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 in Villette-sur-Ain,

— v kantonu Gex: občin Sauverny in Versonnex,

— v kantonu Lagnieu: občin Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas in Villieu-Loyes-Mollon,

— v kantonu Plateau d'Hauteville: občine Artémix,

— v kantonu Pont-d'Ain: občin Priay in Varambon,

— v kantonu Saint-Etienne-du-Bois: občin Beaupont, Cormoz in Marboz,

— v kantonu Thoiry: občin Challex, Chevry, Pougny in Ségny,

departma Doubs (465 občin):

celoten departma, razen:

— kantonov Audincourt, Bethoncourt in Montbéliard: vse občine,

— v kantonu Baume-les-Dames: občin 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 in Viéthorey,

— v kantonu Bavans: občin 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 in Villars-sous-Écot,

— v kantonu Maîche: občin Abbévillers, Bondeval, Meslières in Thulay,

— v kantonu Valentigney: občin Bourguignon, Écot, Mathay, Mandeure, Valentigney in Voujeaucourt,

departma Jura (483 občin)

celoten departma, razen občin Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup in Tavaux,

departma Saône-et-Loire (13 občin)

v celoti vključene občine:

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

departma Haute-Savoie (1 občina)

delno vključene občine:

Challonges (samo parcelni številki 1538 (prej 562) in 563 (delno) v oddelku A (list 6)).

Zemljevidi geografskega območja so dostopni na spletišču inštituta INAO.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Opredeljeno geografsko območje zajema jursko pogorje in apnenčaste planote, ki se nadaljujejo v majhen del sosednje ravnine.

Za zadevna kmetijska območja so značilni revna tla, zelo razgibano površje in geološka podlaga iz apnenca ali molase.

Za celotno geografsko območje sta značilna celinsko podnebje in celinsko podnebje z gorskimi vplivi z velikimi temperaturnimi razlikami med letnimi časi ter s padavinami, ki so kljub celoletni enakomerni porazdelitvi močnejše poleti, nizka povprečna letna temperatura in pogosta zmrzal.

Gre za zelo mokro gorsko ali predgorsko okolje. Veliko padavin pade že na nižjih nadmorskih višinah, proti notranjosti gorovja pa še več. Zaradi porazdelitve količine padavin med letom na splošno ni sušnih obdobij.

Navedeno območje obsega gozd, polovico katerega sestavljajo smreke, in travinje. Geoklimatske razmere na navedenem območju (močne padavine, neobstoj poletne suše itd.) so zelo ugodne za proizvodnjo kakovostne krme. Omogočajo razvoj naravnega travinja z bogatim (zlasti dvokaličnice) in posebnim rastlinstvom, zlasti takim, ki raste na apnenčastih tleh.

Na vse te dejavnike pa lahko negativno vplivajo sedanje podnebne spremembe, ki ne izključujejo obdobij suše, ki so odslej možna v vseh letnih časih.

Na tem območju, ugodnem za pašo, prednjači navedeni način vzreje krav molznic, če to dopuščajo vremenske razmere, nosilnost tal in razpoložljivost trave. Rejci so izbrali pasmo montbeliard, ki je prilagojena okoljskim razmeram in sestavlja skoraj celoto čred krav molznic z navedenega geografskega območja. Ohranja se ekstenzivno gospodarjenje s travinjem (omejitev gostote živali, dušika, koncentratov itd.). Navedeno geografsko območje ima poleg tega posebno „sirarsko kulturo“. Ta kultura, ki temelji na skupni uporabi mleka za proizvodnjo velikih sirov, je ustvarila močno solidarnost in pravila sobivanja.

Proizvajalci z navedenega območja so se namreč od 13. stoletja povezovali, da bi vsak dan skupaj zbrali mleko svojih različnih čred in tako proizvedli velike hlebce sira. Proizvajalci mleka so še danes v veliki večini organizirani v zadruge in svoje mleko dajejo v skupno uporabo v proizvodni obrat, tedaj imenovan *fruitière* (lokalna sirarska zadruga).

Tradicionalni postopki proizvodnje tega sira so se ohranili do danes na ravni vzreje živali z gospodarjenjem s pašniki in sušenjem pokošene trave ter proizvodnje z ustrezno določitvijo trenutka za razrez, mešanje in segrevanje sirnine ter za njeno pretakanje, stiskanje ter nato soljenje, predzorjenje in zorjenje.

„Comté“ je sir iz surovega kravjega mleka s toplotno obdelanim in stisnjenim testom, ki se oblikuje v velike hlebce s premerom 55 do 75 cm in dolgo zori, zato je to sir z daljšim obdobjem zorjenja. Vsebuje najmanj 62 gramov suhe snovi na 100 gramov sira, vsebnost vlage v pustem siru pa je največ 54 %.

Vsebuje najmanj 0,6 grama kuhinjske soli na 100 gramov sira.

Okus sira „Comté“ je večplasten. Čeprav med hlebci s senzoričnega vidika ni razlik, je mogoče trditi, da noben hlebec sira „Comté“ ni povsem enak drugemu. Ugotovljenih je bilo šest velikih skupin arom (sadna, mlečna, pražena, rastlinska, živalska in pikantna), ki vključujejo več kot 90 not.

V tem neprijaznem okolju, ki ga poraščajo gozdovi in travinje in kjer ni bilo mogoče pridelovati drugih virov, so se uveljavili veliki trdi siri. Za prebivalce tega območja je bila proizvodnja sira z daljšim obdobjem zorjenja edini način, da so iz obilne poletne prireje mleka proizvedli obstojno živilo, ki se skozi dolgo zimo ni pokvarilo. Lokalni rejci so zato izbrali pasmo krave, ki je posebej prilagojena na okoljske razmere in primerna za proizvodnjo posebnega sira. Mleko se je dajalo v skupno uporabo v lokalnih sirarskih zadrugah, da bi se proizvedli veliki in dolgo obstojni siri, ki so omogočili uveljavitev bogastev tega okolja zunaj navedenega območja. K odločitvi za toplotno obdelano testo je pripomoglo obilje lesa za kurjavo na območju.

Posebno znanje in izkušnje v vseh fazah proizvodnje krepijo izražanje lastnosti travinja v okusu sira.

Prvič, zelo bogato rastlinstvo, povezano z naravnim okoljem navedenega geografskega območja, zelo ugodno vpliva na razvoj aromatičnih sestavin v sirih. Ta raznolikost se ohranja, ker rejci s travinjem gospodarijo ekstenzivno. Poleg tega je bila tesna povezava med rastlinsko raznolikostjo in bogato aromo sira „Comté“ dokazana tudi z znanstvenima študijama iz leta 1994. Pri proizvodnji se je mogoče z omejitvijo vsebnosti maščob izogniti okusu, ki nastane zaradi lipolize, in okrepiti posebne arome sira „Comté“. Najnižja vsebnost suhe snovi in najvišja vsebnost vlage v pustem siru omogočata omejitev presežka vode v siru ter krepita arome. Tudi najnižja vsebnost soli omogoča izrazitejše arome.

Z obveznostjo odprtih kotlov je mogoče ohraniti sirarske spretnosti, kot sta ustrezen čas za razrez sirnine ali pretakanje. Zorilec s svojim znanjem in spretnostmi natančno prilagodi pogoje zorjenja posamezni seriji Arome v siru, ki jih dajejo naravni dejavniki, kot sta trava in mikrobni ekosistem, se popolnoma razvijejo šele po dolgem zorjenju na smrekovih deskah, ki so še posebno primerne za zorjenje sira „Comté“. Proizvodnja sira „Comté“ omogoča ohranjanje tradicionalnih kmetijskih dejavnosti in v veliki meri prispeva k ravnotežju lokalnega gospodarstva.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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