C/2026/2773

13.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2773)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Comté”

Referensnummer: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Produktens namn**

”Comté”

2. Typ av geografisk beteckning

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Organ

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Comté” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Behörig myndighet i medlemsstaten

Beskrivning

Kontaktuppgifterna till det nationella institutet för ursprung och kvalitet har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ansökande grupp

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för den ansökande gruppen har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produkttyp

Beskrivning

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Kravet på att osten måste ha pipor har ersatts av en uppgift om att den ”kan ha” pipor. Detta återspeglar bättre de verkliga egenskaperna hos den produkt som för närvarande saluförs.

En förteckning över de enda godkända ingredienserna (mjölk, startkultur, löpe och salt) har också lagts till, eftersom detta är en viktig del av produktens identitet.

Vissa bestämmelser som tidigare ingick i avsnittet ”Framställningsmetod” har i stället flyttats till detta, lämpligare, avsnitt. Det gäller bestämmelserna om att osten ska ha en kittlagrad skorpa och om indexet för lägsta mognadsgrad. Eftersom bedömningsmetoden för detta index har ändrats har även målvärdena uppdaterats, dock utan någon väsentlig ändring: indexet för lägsta mognadsgrad ska vara minst 850 mikromol glycin per gram fettfri torrsubstans, beräknat antingen med TNBS-syrametoden (2,4,6-trinitrobensensulfonsyra) eller med IR-instrumentmetoden.

Skorpans färg har ändrats från ”guldgul” till ”ockragul”, vilket stämmer bättre överens med produktens faktiska utseende.

Slutligen har det angetts att det numera är tillåtet att använda vilka tillskärningsformer som helst – inte bara dem som hittills har varit tillåtna – under förutsättning att osten förblir obearbetad och behåller en temperatur över nollgradersstrecket.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Det datum då det geografiska området godkändes har lagts till, tillsammans med en förteckning över kommunerna i det geografiska området som uppdaterats i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex (det geografiska området har emellertid inte ändrats). Slutligen har det också förtydligats att kartor över det geografiska området finns å webbplatsen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området

Beskrivning

Det har lagts till information om de uppgifter som ska ingå i de olika obligatoriska rapporterna.

Rapporteringskraven för mjölkproducenterna har uppdaterats enligt följande:

— Först och främst har man strukit kravet på att all användning av fermenterat foder ska rapporteras, eftersom sådant foder inte får förekomma någonstans på jordbruksföretaget.

— Det har lagts till ett krav om att volymen levererad mjölk ska rapporteras samt ett krav om att utfodring med grönfoder ska rapporteras.

Det har även lagts till ett krav om att avbrott i verksamheten ska rapporteras av osttillverknings-, mognings- och färdigförpackningsanläggningar.

För osttillverkningsanläggningar har rapporteringskrav lagts till när det gäller

— mjölk som samlas in vid haverier eller olyckor,

— volymen insamlad mjölk och mängden tillverkad ost (i vikt och antal ostar),

— vägningsregister för färskost (dvs. icke mognadslagrad ost).

Det har lagts till krav om att mogningsanläggningar ska rapportera mängden tillverkad ost (i vikt och antal ostar) och om att färdigförpackningsanläggningar ska rapportera vikten på den ost som förpackats.

Kraven på spårbarhet och registerhållning för mjölkproducenter och för osttillverknings-, mognings- och färdigförpackningsanläggningar har också anpassats till de bestämmelser som lagts till i avsnittet om framställningsmetoden.

Information har dessutom lagts till om identifieringen av osten och om placeringen av kaseinplattan i tillverkningsskedet. Det har angetts att osten också identifieras med hjälp av ett märkband med inskrift som löper kring dess utsida när den släpps ut på marknaden. Inför färdigförpackningen identifieras osten med beteckningens särskilda logotyp (se avsnittet ”Märkning” i produktspecifikationen för mer ingående information).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av framställningsmetoden

Beskrivning

Mjölkproduktion

Jordbruksföretaget

Ett krav har lagts till om att mjölkproducenterna ska följa produktspecifikationen varje dag året om för att se till att mjölkbesättningens foder kontinuerligt hanteras på ett konsekvent sätt, även vid avbrott i leveranserna.

Det har lagts till bestämmelser om att nya mjölkproducenter ska genomgå en introduktionsutbildning innan de kan bli en del av leveranskedjan. Dessutom har ett krav lagts till om att certifierade osttillverkningsanläggningar måste hålla ett möte för dessa mjölkproducenter varje år. Minst en aktör per jordbruksföretag måste nu delta i det årliga informationsmöte som anordnas av osttillverkningsanläggningen eller av gruppen.

Dessa bestämmelser ska dels säkerställa att nya mjölkproducenter får information om kraven i produktspecifikationen och om bästa praxis, dels göra så att kunnandet bevaras och att alla parter i leveranskedjan är införstådda med villkoren för produktionen.

Det har lagts till att ett jordbruksföretags totala leveransvolym inte får överstiga 1,2 miljoner liter mjölk per år. Syftet är att säkerställa att metoderna för bete och övervakning av djuren efterlevs samt att sambandet mellan nivån på mjölkproduktionen och den naturliga miljöns egenskaper bevaras. Anstånd beviljas fram till regleringsåret 2031/2032 för aktörer som har behov av detta. Av samma anledning har antalet mjölkkor begränsats till 50 kor per årsarbetsenhet (ÅAE) och det har angetts att antalet ÅAE ska beräknas utefter typen av arbete (med högst 1,2 avlönade ÅAE) och procentandelen heltidsekvivalenter.

Det har definierats vad begreppen ”mjölkko” och ”mjölkår” innebär när de används i produktspecifikationen, för att göra dessa begrepp tydligare i samband med kontroller.

Raser och djurhållningsmetoder

Det har lagts till att nya mjölkkor som anländer till jordbruksföretaget och ersättningskvigor som är födda på eller nyanlända i jordbruksföretaget måste uppfylla det relevanta kravet på raskod och härstamningsbevis för nötkreatur, detta för att säkerställa full överensstämmelse med kravet på att endast raserna montbéliarde och fransk simmental (samt korsningar av dessa) får användas, eftersom de har anpassat sig till förhållandena i området och ”Comté” traditionellt har framställts av [mjölken från dessa].

Det har lagts till att minst en kviga per åldersklass ska födas och födas upp [lokalt] varje år för varje jordbruksföretag samt per 100 000 liter mjölk, från och med regleringsåret 2031/2032. Avsikten är att säkerställa en god djurhälsa (vilket ökar kvaliteten på den mjölk som används) och djurens välbefinnande, genom att begränsa transporttiderna och skapa stabila levnadsvillkor, samtidigt som kunnandet bevaras.

Det har lagts till att varje mjölkko eller dräktig kviga som läggs till i besättningen mindre än en månad före kalvning inte får ha utfodrats med fermenterat foder eller genetiskt modifierade organismer under den månad som föregår ankomsten. Syftet är att säkerställa att deras kost uppfyller dessa krav i produktspecifikationen innan mjölkproduktionen kommer igång.

Det har lagts till att mjölkkor inte får inackorderas någon annanstans på ett annat jordbruksföretag, detta för att säkerställa att mjölkkorna sköts och utfodras i enlighet med produktspecifikationen året runt. Det har också angetts att kvigor som inackorderas på att annat jordbruksföretag inte får utfodras med fermenterat foder eller genetiskt modifierade organismer på värdgården. Detta är nödvändigt för att säkerställa att djurens kost uppfyller dessa två krav i produktspecifikationen under en viss tid innan mjölkproduktionen påbörjas.

Det har också lagts till att besättningens genomsnittliga årsproduktion ska vara begränsad till 8 500 liter mjölk per mjölkko och år. Syftet är att begränsa avkastningen per djur, eftersom det begränsar behovet av foder producerat utanför det geografiska området och därigenom säkerställer sambandet med det geografiska området och därmed produktens kvalitet. Detta ska även säkerställa djurens välbefinnande, som är viktigt för konsumenterna, med tanke på att en alltför stor produktion är skadlig för djurens hälsa. Denna gräns är betydligt högre än det registrerade genomsnittet på jordbruksföretag som ingår i leveranskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Comté”, eftersom syftet är att förhindra avvikelser [från de vanliga metoderna].

Förvaltning av betesmark och andra foderarealer

Den betesareal som faktiskt ska utnyttjas har ökats från 1 till 1,3 hektar per mjölkko. Det görs för att garantera tillräckliga resurser i fråga om både kvantitet och kvalitet (genom ett mer extensivt jordbruk) samt för att öka klimatresiliensen. Det har också angetts att mjölkbesättningens högsta belastning på ett visst jordbruksföretag (vars värde förblir oförändrat) beräknas utifrån det sammanlagda antalet nötkreatursenheter på jordbruksföretaget.

Det har lagts till att det på varje jordbruksföretag ska finnas minst 50 ar faktisk eller potentiell foderareal per mjölkko inom en radie på 1,5 km från mjölkkopparna, detta för att garantera att mjölkkorna har enkel tillgång till betesmark och för att begränsa beroendet av mekanisering och fossila bränslen.

Metoderna för att beräkna den enskilda mjölkproduktiviteten för varje jordbruksföretags areal har lagts till i texten, för att ta hänsyn till olika omständigheter som inte tidigare hade angetts (nya gårdar, övertagande eller förlust av markareal, administrativ justering).

En definition av permanent betesmark har lagts till (naturlig gräsmark eller mark som inte har plöjts på mer än fem år). Det har även angetts att denna måste utgöra minst 50 % av jordbruksföretagets foderareal så att den största delen av den långsiktiga betesmarken bevaras för att utfodra besättningen.

Det har lagts till att stödsådd utan jordbearbetning på betesmark som är äldre än fem år och som har skadats inte kan ändra markens status som permanent betesmark, eftersom detta stärker den befintliga floran utan några negativa effekter.

En definition av tillfällig betesmark med flera arter har lagts till: detta är mark där ängsarter (minst fem kompletterande perenna ängsarter, inklusive tre gräs och två baljväxter) har såtts under mindre än fem år. Denna definition ersätter den tidigare definitionen (med tre typer av arter) och gör det möjligt att skilja den från annan betesmark och fodergrödor. Terrängen och klimatet i det geografiska området för Comté består huvudsakligen av gräsmark vars mångsidiga flora bidrar till sambandet mellan produkten och dess geografiska omgivning. Den högsta procentandelen andra typer av betesmark (med färre än fem arter) eller relativt produktiva fodergrödor har höjts från 15 % till 20 % för att göra jordbruksföretagen mer oberoende, även vid klimatrelaterade händelser.

Det har lagts till att växter som används som fånggrödor ska vara arter som lämpar sig för bete. Syftet med sådana fånggrödor är att säkerställa att marken är täckt över sommaren, efter att en spannmålsgröda har skördats och fram till dess att en äng anläggs eller nästa spannmålsgröda sås. Marktäckning begränsar erosionen, säkerställer näringsupptaget och fungerar som gröngödsling. Genom att säkerställa att fånggrödorna är lämpliga för bete säkerställs att de kan användas som foder vid klimatrelaterade händelser, vilket gör jordbruksföretaget mer resilient.

När det gäller förbjudna grödor har ”genetiskt modifierad organism” ersatt begreppet ”transgen”.

Gödsling av foderarealer eller potentiella foderarealer samt bevarande av miljön

Det har lagts till att varje jordbruksföretag ska förfoga över en uppdaterad spridningsplan, så att alla jordbrukare har tillgång till ingående information om sårbarheten hos sina skiften.

Förteckningen över de typer av stallgödsel som får spridas på foderarealer eller potentiella foderarealer har förtydligats, genom att den har begränsats till stallgödsel som produceras på godkända jordbruksföretag eller på andra jordbruksföretag i det geografiska området, under förutsättning att de har komposterats (med undantag för flytgödsel). Det har lagts till att stallgödsel från djur som har utfodrats med fermenterat foder inte får spridas. Syftet är att säkerställa överensstämmelse med de produktionsvillkor för djurens foder som fastställs i produktspecifikationerna. Av samma skäl har det lagts till att endast stallgödsel från djur som inte har utfodrats med genetiskt modifierade organismer får spridas från och med den 1 januari 2031. Detta datum ger de berörda producenterna tid att anpassa sina utfodringssystem till denna nya begränsning.

Det har lagts till att rötrester från rötningsanläggningar får spridas, på villkor att enheterna är belägna på jordbruksföretag som är certifierade för mjölkproduktion för den skyddade ursprungsbeteckningen eller att de ägs gemensamt av sådana gårdar, eller att de är belägna på gårdar där svin föds upp utan genetiskt modifierade organismer som ligger i det geografiska området och där vasslen från osttillverkningsanläggningarna för den skyddade ursprungsbeteckningen återanvänds.

Det material som tillförs i rötkammaren ska komma från det geografiska området och ska uteslutande bestå av

— stallgödsel från djur som inte har utfodrats med fermenterat foder, som ska utgöra minst 60 % av tillförseln räknat i ton (fritt från genetiskt modifierade organismer från och med den 1 januari 2031),

— mejeriavloppsvatten, vassle, mjölk, fetter samt slam från reningsanläggningar som uppfyller ovanstående villkor,

— restaurangavfall, förutsatt att det har hygieniserats systematiskt på förhand; i annat fall är endast växtbaserat avfall tillåtet,

— ej fermenterade växter: grönavfall, odlingsavfall, nedsmutsat foder, energigrödor som används som mellangrödor.

Alla dessa bestämmelser om rötrester från rötningsanläggningar gör det möjligt att säkerställa enhetliga materialflöden inom jordbruksföretagen och produktionskedjan samt att undvika att rötresterna blir en källa till förorening på skiftena.

Det har lagts till att det från med den 1 januari 2031 endast är tillåtet att använda slam från reningsanläggningar som uteslutande behandlar avfall och råvaror från bearbetningsanläggningar för den skyddade ursprungsbeteckningen. Detta syftar bland annat till att undvika kontaminering med mänskliga patogener och kemiska föroreningar, samtidigt som materialkretsloppet sluts på ett sätt som är förenligt med principen om cirkulär ekonomi.

Det har lagts till att de övriga godkända gödselmedlen, utöver grönavfall som produceras på jordbruksföretaget, är kommersiella gödselmedel, magnesiumkalk samt aska från veddrivna värmepannor i det geografiska området, på villkor att det agronomiska värdet och halterna av tungmetaller kontrolleras och registreras en gång om året. Syftet med detta tillägg är att formalisera den praxis som redan tillämpas.

Den mängd syntetiskt kväve som får användas för att gödsla betesmark har minskats från 50 till 40 enheter per hektar och år, och den totala mängden kväve som får användas för gödsling har minskats från 120 till 100 enheter per hektar och år för varje skifte. Ett undantag görs för skiften som endast gödslas med fast avfall (kompost eller stallgödsel), som får gödslas med upp till 120 enheter kväve per hektar och år. Denna bestämmelse ska begränsa risken att kväve utlakas eller avdunstar och att vattenförekomsterna i Jurabergens karstområden, som är särskilt sårbara, förorenas.

Det har angetts att avfall som bearbetas genom fasseparation betraktas som flytande avfall under vätskefasen och som stallgödsel eller kompost under den fasta fasen.

Det har lagts till att det högsta antalet spridningstillfällen gäller för ekologiskt stallgödsel, för att undvika eventuellt missförstånd när kontrollerna utförs.

Slutligen ska varje avfall analyseras vart tredje år, utifrån sitt agronomiska värde, för att säkerställa konsekvens i spridningsnivåerna.

Det har lagts till att gödselmedel som är rika på lättillgängligt kväve (syntetiska gödselmedel, flytande avfall, hönsgödsel) inte får spridas förrän summan av alla temperaturer över noll sedan den 1 januari har uppnått 200 °C för den berörda sektorn, eftersom den dag då denna sammanlagda temperatur uppnås i agronomiska termer är den dag då växtperioden tar sin början. Före denna dag kan växterna inte ta upp gödselmedlen, som förblir lösliga, vilket leder till en hög risk för miljöföroreningar.

Det har lagts till att inget flytgödsel får spridas på snö och att flytgödsel inte får spridas på frusen mark, detta för att undvika föroreningar som skulle kunna skada karstekosystemet i det geografiska området.

Tiden mellan det att gödseln sprids och att foderarealen utnyttjas har angetts i dagar (30 dagar i stället för en månad för ekologiskt stallgödsel, 21 dagar i stället för tre veckor för syntetisk mineralgödsel) för att göra regeln enklare att förstå när kontroller utförs. Det har också lagts till att en period på 30 dagar måste förflyta efter det att fjäderfä har passerat över ett skifte. Målet är att undvika kontaminering.

När det gäller bestämmelsen som förbjuder alla behandlingar under den månad som föregår skörden har det förtydligats att detta förbud gäller både för potentiella foderarealer och för faktiska foderarealer.

Det har lagts till att kemisk förstöring av betesmark med totalbekämpningsmedel mot ogräs är förbjuden av hälso- och miljöskyddsskäl. Lokal behandling med selektiva ogräsbekämpningsmedel är emellertid tillåten för att bekämpa ogräs.

Mjölkbesättningens foder

För att förtydliga de använda begreppen har ”basfoder” definierats som alla typer av foder och ”total fodermängd” som basfodret plus allt tillskottsfoder. Det har lagts till att de angivna procentandelarna avser torrsubstansen.

Procentandelen foder som ska komma från det geografiska området har höjts från 70 % till 80 %, och det har lagts till att 70 % av detta foder måste komma från själva jordbruksföretaget. Kravet på att 80 % av fodret ska komma från det geografiska området formaliserar producenternas befintliga praxis, och kravet på att 70 % av fodret ska komma från själva jordbruksföretaget bidrar till att säkerställa kontinuiteten för gårdar med flera verksamheter där producenterna besitter traditionella kunskaper om djuruppfödning och foderproduktion.

Procentandelen foder från området som ska ingå i mjölkkornas kost har sänkts från 100 % till 95 % som en förberedelse inför eventuella klimatrelaterade händelser.

Det har lagts till att kor som för tillfället inte ger mjölk under betesperioden ska lämnas att beta i minst 15 dagar för att säkerställa deras kontinuerliga tillgång till foder i form av gräs.

Det har lagts till att när en torkningstjänst tillhandahålls av tredje part ska varje jordbruksföretag ta tillbaka sitt eget foder, som inte får överstiga 15 % av jordbruksföretagets foder. Syftet med detta är att se till att kunnandet om foderproduktion bevaras i jordbruksföretaget.

När det gäller utfodring med grönfoder har det lagts till att detta inte är tillåtet före den 1 juni och att denna metod inte får användas fler än 75 dagar per år. Gruppen anser att en alltför stor användning av grönfoder skulle kunna begränsa betet. Dessutom är det inte tillåtet att ge slaget gräs och fodermajs på samma dag. Fodermajsen måste produceras helt och hållet på jordbruksföretaget för att säkerställa att fodermajsodlingen – som historiskt sett är sällsynt i det geografiska området – förblir begränsad.

När det gäller foderbetor har det lagts till att dessa ska komma från det geografiska området och endast ges under vintermånaderna, i en mängd upp till 3 kg torrsubstans per ko och dag under den berörda perioden. Gruppen är medveten om att foderbetor, liksom fodermajs, är en vanligt förekommande, icke-specifik gröda som odlas i liten skala och som visserligen används i viss utsträckning, men den anser emellertid att denna gröda inte bör ersätta torrfoder.

När det gäller förbjudna fodertyper har det angetts att förbuden gäller för samtliga djur på jordbruksföretaget. Förteckningen över växter med skadlig inverkan på smaken har utökats med nya kommersiella grödor: rädisor (som räknas in i samma kategori som övriga växter i släktet *Brassica*), bladcikoria, rödbetor och sockerbetor samt potatis har lagts till.

Förteckningen över förbjudna typer av tillskottsfoder har utökats med nya kommersiella produkter: rena sockerarter, aktiv eller inaktiv jäst, monopropylenglykol och melass har lagts till. Gruppen vill undvika att konstgjort foder ges till djuren, eftersom det inte är förenligt med de traditionella metoderna och skulle försämra mjölkens kvalitet. Det har också angetts att dessa förbud gäller året om för samtliga nötkreatur på jordbruksföretaget.

Förteckningen över råvaror och andra ingredienser har också uppdaterats. Företräde ges nu för högkvalitativa råvaror för att bevara mjölkens kvalitet. Följande har lagts till: korn (från stärkelseframställning, bryggerier eller destillerier), majs (från bryggerier eller destillerier), speltvete (från bryggerier eller destillerier), durra, hirs, boveteskal, valnötter, dådror, hampa- och pumpafrön, torkat gräs från lokala betesmarker, torkade hela ärtväxter och leror. Mineraler från icke-proteinkväve är förbjudna. Råvaror av låg kvalitet har strukits (palmolja, kokosolja och saffrolja). Förteckningen över godkända ingredienser i mjölkersättning har också uppdaterats. Det har lagts till att dessa typer av tillskottsfoder ska förvaras på en ren, torr och ventilerad plats.

Det har förtydligats att endast växter och tillskottsfoder som härrör från produkter som inte omfattas av märkningskravet i bestämmelserna om genetiskt modifierade organismer är tillåtna i djurens foder, i stället för produkter som är ”transgena”, vilket är det ord som används i den befintliga versionen av produktspecifikationen. Råvaror och ingredienser som härrör från eller har framställts av genetiskt modifierade organismer är också förbjudna.

Mjölkning, mjölkkvalitet och djurskydd

Det har lagts till att jordbruksföretaget måste ha utrustning och ett mjölkningsområde som uteslutande används för den egna besättningen, så att mjölkens ursprung kan garanteras.

Av tydlighetsskäl har bestämmelsen om mjölkningsrobotar ändrats: det är förekomsten (inte användningen) av mjölkningsrobotar som är förbjuden på jordbruksföretaget.

Bestämmelsen som förbjöd självmjölkning har strukits eftersom den inte längre är nödvändig. Förbudet mot att ge foder under mjölkningen har också strukits, eftersom foder nu ses som en potentiell väg för inokulation med flora.

Kravet på att rengöra spenarna före mjölkning har strukits och ersatts med en skyldighet att uppnå ett visst resultat: spenkopparna ska vara rena och torra. Det har också lagts till att spenarna ska rengöras och att spenkopparna ska fästas för hand. Dessa bestämmelser syftar till att bevara bakteriefloran i mjölken. Dessutom är det viktigt för djurhälsan och djurskyddet att det finns en människa på plats som övervakar detta mycket kritiska skede.

Bestämmelsen om rör mjölkningsutrustningen har formulerats om för att förtydliga att den inte bara gäller vid lagring av mjölken utan även vid transporten.

Uppgiften om hur ofta mjölkningsinsatserna ska bytas har också ändrats, för att ta hänsyn till det faktum att olika material med varierande livslängd kan användas. Det har angetts att kontrollen av mjölkningsutrustningens funktion inte bara ska utföras på fast utrustning utan även på mobil utrustning, att den ska utföras varje år (i stället för vartannat år) och att de reparationer som rekommenderas ska utföras inom den månad som följer på kontrollen, detta för att garantera systemets goda funktion.

I den bestämmelse i den befintliga produktspecifikationen där det slås fast att desinficeringsmedel får användas när så är nödvändigt, har en förklaring lagts till om vilka situationer detta kan gälla.

Det har lagts till att mjölkkor som hålls i stallsystem för bundna djur måste tillåtas att gå fritt minst två gånger i veckan om förhållandena tillåter detta, för att säkerställa djurens välbefinnande.

Villkor för bearbetningen av mjölk till Comté

För jordbruksföretagen har följande krav lagts till: mjölkkorna får inte ha ätit fermenterat foder eller genetiskt modifierade organismer, mjölkningen måste ha utförts utan desinficeringsmedel i minst ett år, minst en person på jordbruksföretaget måste bevisligen ha minst en månads erfarenhet av mjölkning, och bestämmelserna om gödsling i produktspecifikationen måste ha följts i minst ett år, detta för att ta hänsyn till situationen när jordbrukare som inte tidigare har producerat mjölk påbörjar sin mjölkproduktion.

Insamling av mjölken

Det har lagts till att tankar, pumpar och rör ska vara tillverkade av rostfritt stål och det har angetts att dessa utöver mjölk och vassle även får användas för att transportera dricksvatten.

Utrustningen ska kontrolleras varje år, och eventuella reparationer måste göras under den månad som följer på kontrollen. Samtliga dessa bestämmelser syftar till att garantera mjölkens kvalitet vid insamlingen.

Det har förtydligats vilka villkor som gäller för osttillverkningsanläggningarnas mjölklokaler när oförutsedda händelser förhindrar osttillverkning i de vanliga lokalerna.

Slutligen har det lagts till att om mjölk som inte kan användas för tillverkning av Comté samlas in måste tankarna vara utformade så att denna mjölk hålls helt åtskild från annan mjölk vid mjölköverföring och provtagning.

Mjölkbearbetning

Det har lagts till en definition av ”osttillverkningsanläggning” och det har angetts att denna ska vara avskild från alla andra anläggningar, från det att mjölken tas emot till det att den formas. På så sätt säkerställs att produkten hålls helt separat från andra produkter tills den är färdig att märkas. Ett undantag har lagts till vad gäller regeln om att endast mjölk som lämpar sig för tillverkning av Comté får föras in på osttillverkningsanläggningen, eftersom mjölk som förvaras vid ett annat temperaturintervall kan föras in under dagar då det inte tillverkas någon Comté.

Det har lagts till att en identifierad ostmakare måste närvara under tillverkningsprocessen, från det att mjölken ankommer och tills osten formas. Denna person ska fatta beslut som säkerställer att den traditionella tillverkningsmetoden används, med hänsyn till mjölkens varierande sammansättning. Det har också lagts till att ostmassans konsistens ska bedömas för hand och att detta ska avgöra hastigheten och varaktigheten för det steg i processen då ostmassan bryts samt vid vilket tillfälle ostmassan ska separeras från vasslen och flyttas till formarna. Nya ostmakare ska också genomgå en utbildning om leveranskedjan året före eller efter det att de tillträder sin tjänst. Detta görs för att slå vakt om kunnandet och se till att alla parter i leveranskedjan är införstådda med villkoren för produktionen.

Det har lagts till att osttillverkningsanläggningens produktionspotential ska fastställas utifrån produktionspotentialen hos de jordbruksföretag som den får sin mjölk ifrån, i stället för att som tidigare fastställa produktionspotentialen på grundval av jordbruksföretagens areal. Det har lagts till att den procentuella tillväxten av osttillverkningsanläggningarnas produktionspotential står i omvänd proportion till deras storlek. Det har även lagts till särskilda bestämmelser som gäller när osttillverkningsanläggningarna börjar arbeta med [nya] gårdar eller gårdar som nyligen certifierats för produktion av den skyddade ursprungsbeteckningen (utan begränsning) och när osttillverkningsanläggningar slås samman. Genom dessa åtgärder ska det säkerställas att de gårdar som ingår i produktionsnätverket förblir nära förbundna med varandra, för att garantera produktens kvalitet och diversifierade smaker.

Det har lagts till att det på osttillverkningsanläggningarna ska finnas en förmogningskällare och ett system för mätning av temperatur, luftfuktighet och tryck. För att förtydliga de krav som måste uppfyllas av osttillverkningsanläggningarna har det också angetts att all utrustning ska rengöras och sköljas med dricksvatten. Förbudet mot att använda slutna kar vid osttillverkningen har ersatts med ett krav på att använda öppna kar. Av samma skäl har det angetts att endast startkultur och löpe får tillsättas i mjölken.

För att förklara hur dessa ska användas har det förtydligats att det ”mjölkmedium” som används som odlingsmedium för startkulturen får innehålla obehandlad eller termiserad vassle, *recuite* (återuppvärmd vassle) och mjölk. Det läggs också till att den totala volymen för de olika startkulturerna inte får överstiga 0,5 % av den volym mjölk som används för tillverkningen. Slutligen har det lagts till att startkulturen, kulturmediet och löpet ska vara fria från genetiskt modifierade organismer eller biprodukter från genetiskt modifierade organismer, att de inte får härröra från genetiskt modifierade organismer och att de inte får innehålla nanomaterial.

Det har lagts till att det är obligatoriskt att filtrera mjölken innan den hälls i karen, för att säkerställa att alla beståndsdelar som är större än 250 µm filtreras bort. Det har lagts till att ”mogningstiden” är den tid som förflyter från det att karet börjar fyllas på till dess att löpet tillsätts. Denna ska vara i minst 40 minuter, och omrörningen ska vara i minst 15 minuter, för att säkerställa att alla råvara kommer i kontakt med kopparkaret. Uppvärmningstemperaturen har fastställts till högst 57 °C i syfte att bevara floran i den obehandlade mjölken.

Det har lagts till att kaseinplattor ska fästas på kanten på var och en av de runda ostarna under formningsfasen. Det har angetts att den inledande saltningen ska göras för hand om torrsaltning används. Krav rörande temperatur, densitet och i vilken takt saltlaken ska bytas ut har lagts till för de fall då lakesaltning används. Den längsta tiden för den mikrobiella ytflorans etablering på ostens andra sida har förlängts, från 36 till 60 timmar. Motsvarande tidsgräns för den första sidan har inte ändrats, utan förblir 36 timmar. Denna ändring rörande de två tillåtna saltningsmetoderna är av redaktionellt slag.

Det har lagts till att ostarna ska placeras på brädor av granvirke senast den fjärde dagen efter tillverkningsdagen och att ostarna ska flyttas till en certifierad mogningsanläggning senast den femtionde dagen samt att ostarna vid detta tillfälle ska väga mellan 35 och 45 kg.

Mogning

En definition har lagts till för mogningsanläggningen, där det anges att denna måste ha ett område för mottagande och vägning av ostarna, tre separata källare för att säkerställa att de tre mogningsfaserna kan ske samtidigt och ett område där ostarna förbereds för försäljning.

Det har lagts till att en identifierad sorteringsansvarig ska vara närvarande när ostarna sorteras. Denna person ska också avgöra när mognadslagringen ska avslutas, för att garantera att den traditionella produktionsmetoden respekteras. Nya sorteringsansvariga ska också genomgå en utbildning om leveranskedjan inom ett år från det att de tillträder sin tjänst. Detta görs för att slå vakt om kunnandet och se till att alla parter i leveranskedjan är införstådda med villkoren för produktionen.

Det har lagts till att det ska finnas ett system för reglering av temperatur och luftfuktighet samt en termometer på anläggningen. För att förtydliga de krav som måste uppfyllas av dessa anläggningar har det också angetts att brädorna ska rengöras med dricksvatten. Det har även lagts till att skrubbningslösningen ska förvaras vid högst 13 °C och att den flora som används för att framställa den ska vara fri från genetiskt modifierade organismer. Detta gäller även kulturmedierna, som dessutom ska vara fria från nanomaterial.

Det har införts ett undantag från den bestämmelse enligt vilken anläggningen endast får hantera ostar med beteckningen ”Comté”: numera är även kvalitetsmärkta ostar som tillverkas genom värmning och pressning tillåtna på anläggningen. Det har lagts till att partierna av ost ska genomgå tre på varandra följande steg: förmogning (som påbörjas på osttillverkningsanläggningen), minst till den tjugoförsta dagen efter tillverkningen, jäsning och mogning. För vart och ett av dessa steg har krav i fråga om temperatur fastställts. Det har angetts att de lägsta allmänna värdena och smakvärdena i första hand gäller hela runda ostar eller ost i portionsbitar. Minimivärden har också lagts till för en andra skala som används för riven ost efter den inledande klassificeringen av ostarna.

Det har lagts till att de hela runda ostarna ska märkas med en etikett (eller ett omslag) efter mognadslagringen så att produkten kan identifieras. Det är emellertid valfritt att använda denna etikett och märkbandet när osten säljs av en certifierad aktör till en annan, eller när osten är avsedd för färdigförpackning eller ytterligare bearbetning.

Tillskärning och förpackning

En definition av ”tillskärnings- och förpackningsanläggning” har lagts till, där det anges att det inte bara är färdigförpackningen som sker på denna anläggning, utan även tillskärningen i portionsbitar som säljs till aktörer som använder osten utan att bearbeta den.

Det har lagts till att en identifierad produktionslinjeansvarig måste närvara vid tillskärningen och färdigförpackningen, för att garantera ostens kvalitet under dessa steg i produktionen. Nya produktionslinjeansvariga ska också genomgå en utbildning om leveranskedjan inom ett år från det att de tillträder sin tjänst. Detta görs för att slå vakt om kunnandet och se till att alla parter i leveranskedjan är införstådda med villkoren för produktionen.

Den tid som måste förflyta innan ostarna får skäras till har förlängts från 15 dagar till en månad, eftersom detta gör att produktens kvalitet kan garanteras. Slutligen har villkor lagts till rörande hanteringen av restbitar, skyldigheten att förvara riven Comté i inertgasförpackningar och förbudet mot all tillsättning när det gäller färdigförpackade portionsbitar, i syfte att garantera kvaliteten.

I det sammanfattande dokumentet har meningen om att osten får skäras till och rivas utanför området strukits, eftersom den inte är nödvändig.

☑Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppgifter som styrker sambandet med det geografiska området

Beskrivning

Ordalydelsen i detta avsnitt har ändrats, men det har inte lett till någon ändring av sambandet med det geografiska området.

Uppgifter om ostens torrsubstanshalt och salthalt har lagts till i det sammanfattande dokumentet, eftersom dessa bidrar till att förklara några av ostens egenskaper.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Kontrollorganets kontaktuppgifter har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda uppgifter om märkning

Beskrivning

När det gäller de obligatoriska uppgifterna har det lagts till att dessa gäller för ”Comté” i alla saluföringsformat. Det har också lagts till att beteckningen och Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar ska anges i samma synfält på märkningen, för att vara tydlig för konsumenterna.

På märkningen ska det även anges vid vilken temperatur osten ska förvaras – det vill säga mellan 4 °C och 8 °C – eftersom detta är det temperaturintervall som tillämpas av de aktörer som släpper ut osten på marknaden.

Det har angetts att de märkband med inskrift som anbringas på utsidan av osten också ska vara märkta med Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar och gruppens logotyp. På de runda ostarna ska mognadslagringsföretagets namn och adress (som måste ligga i det geografiska området) anges tydligt, och märkbanden måste finnas kvar på osten tills den presenteras för konsumenten.

I fråga om färdigförpackade portionsbitar har det angetts att förpackningens framsidan inte bara ska märkas med gruppens namn och logotyp, utan även namnet och adressen för den certifierade aktören, i den mening som avses i artikel 37.5 i förordning (EU) 2024/1143.

När det gäller de icke-obligatoriska uppgifterna har det lagts till att det inte är obligatoriskt att ange mogningsperioden. Om denna uppgift inkluderas ska emellertid följande anges: det minsta antalet månader som osten har förvarats i en mogningskällare certifierad för Comté samt att ostens ålder räknas från det datum då den släpptes ut på marknaden av den sista aktören i leveranskedjan.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

De viktigaste styrpunkterna har uppdaterats till följd av ändrade produktionsförhållanden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Comté”

Referensnummer: PDO-FR-0116-AM01 – 16.2.2026

1. **Namn**

”Comté”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. Beskrivning av jordbruksprodukten

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Comté” är en ost som framställs enbart av obehandlad komjölk. Osten framställs genom värmning av ostmassan, pressning och torrsaltning eller lakesaltning. När den släpps ut på marknaden, efter en mogning på minst 120 dagar, är den en elfenbensvit till gul ost, vars pipor ibland kan vara lika stora som ett litet körsbär.

De enda ingredienser som får användas för att framställa Comté är mjölk, startkultur, löpe och salt.

Fetthalten hos ”Comté” är minst 45 g och högst 54 g per 100 g ost efter fullständig torkning. Torrsubstansen får inte väga mindre än 62 g per 100 g ost. Salthalten ska vara minst 0,6 g natriumklorid per 100 g ost. Vattenhalten i den fettfria ostsubstansen ska vara högst 54 %.

Proteolys: Mogningen utförs på ett sätt som skapar ett kittskal och en proteolysnivå som mäts med ett index för lägsta mognadsgrad som ska vara minst 850 mikromol glycin per gram fettfri torrsubstans, beräknat antingen med TNBS-syrametoden (2,4,6-trinitrobensensulfonsyra) eller med IR-instrumentmetoden.

”Comté” är en stor rund ost, med en vikt på 32–45 kg, en diameter på 55–75 cm, en rak eller lätt konvex kant med en höjd på 8–13 cm, samt en tvättad, fast och kornig skorpa som är ockragul till brun. Tjockleken i mitten av osten får inte vara högre än ostens kant multiplicerad med koefficienten 1,4.

”Comté” får även presenteras för konsumenten i färdigförpackade portionsbitar eller riven eller i annan valfri tillskuren form. Den presenteras alltid för konsumenten i obearbetat tillstånd och vid en temperatur över noll.

”Comté” har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla ostar med beteckningen ”Comté”, med fruktiga, mjölkiga och rostade toner, men inga ostar är helt identiska. Sex stora kategorier av aromer har identifierats i ”Comté” (fruktiga, mjölkiga, rostade, vegetabiliska, animaliska, kryddiga) och dessa aromer inbegriper mer än 90 nyanser.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

På grund av de begränsningar som gäller för mjölkkornas foder kommer omkring 65 % av deras årliga torrsubstansintag från det geografiska området.

På grund av terrängen och klimatet i det geografiska området är det inte tekniskt möjligt att producera allt tillskottsfoder i området. Med anledning av risken för klimatrelaterade händelser får 5 % av mjölkkornas foder komma från en plats utanför området i fråga.

Eftersom merparten av mjölkkornas badfoder kommer från det geografiska området och tillskottsfodret är strikt begränsat har dessa externa faktorer en begränsad inverkan på egenskaperna, som främst härrör från den geografiska omgivningen.

För att garantera ett nära samband mellan trakten och produkten genom ett foder som är specifikt för det geografiska området, begränsas tillskottsfodret till 1 800 kg per mjölkko och år, och minst 95 % av kornas foder ska komma från det geografiska området.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen samt tillverkningen och mogningen av ostarna äger rum i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Vid färdigförpackning ska tillskärningen och/eller rivningen ske i det geografiska området i enlighet med kraven i produktspecifikationen.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Obligatoriska uppgifter

Utöver de obligatoriska uppgifter som krävs enligt bestämmelserna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen av ”Comté”, oavsett salutföringsformat, innehålla följande uppgifter i samma synfält:

— Ursprungsbeteckningens namn skrivet med bokstäver vars storlek motsvarar minst två tredjedelar av de största bokstäver som förekommer på märkningen.

— Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar samt eventuellt orden ”skyddad ursprungsbeteckning”.

Följande ska anbringas på varje ost:

— Ett brunt eller grönt märkband med logotypen ”Comté clochettes” (registrerat varumärke) (små klockor). Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar ska också finnas på dessa märkband.

— En märkning för runda ostar där mognadslagringsföretagets namn och adress (som måste ligga i det geografiska området) tydligt anges.

Märkningen och märkbanden med inskrift som anbringas på utsidan av osten får under inga omständigheter avlägsnas före eller under det steg då den presenteras för konsumenten.

Märkningen på varje färdigförpackad portionsbit ska innehålla följande uppgifter:

— Beteckningen ”Comté” och logotypen ”Comté clochettes” i grönt på förpackningens framsida.

— Namn och adress för aktören, i den mening som avses i artikel 37.5 i förordning (EU) 2024/1143.

Temperaturen för förvaring av produkten ska anges i märkningen på följande sätt: Förvaras vid 4–8 °C.

Icke-obligatoriska uppgifter

Det är inte obligatoriskt att ange mogningsperioden. Om denna uppgift inkluderas ska den anges som det minsta antalet månader som osten har tillbringat i en mogningskällare certifierad för Comté.

Ostens ålder räknas därför från det datum då den släpps ut på marknaden av den sista aktören i leveranskedjan. Dessa uppgifter får inte formuleras på något annat sätt eller ändras. Orden ”mognadslagrad av” är förbehållna certifierade mognadslagringsföretag i det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Comté”.

Förbjudna uppgifter

Varje annan bestämning eller uppgift utöver beteckningen är förbjuden på märkningen, i reklamen, på fakturor eller handelsdokument för den skyddade ursprungsbeteckningen, med undantag för särskilda varumärken.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Mjölkproduktionen, osttillverkningen och mogningen, tillskärningen och rivningen (endast vid färdigförpackning) ska ske i det geografiska område som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den

behöriga nationella kommitténs sammanträde den 11 december 1997. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

Departementet Ain (155 kommuner)

Hela departementet, med undantag för

— kantonerna Attignat, Bourg-en-Bresse (i sin helhet), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes och Vonnas: samtliga kommuner.

— I kantonen Ambérieu-en-Bugey: kommunerna Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey och Saint-Maurice-de-Rémens.

— I kantonen Ceyzériat: kommunerna 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 och Villette-sur-Ain.

— I kantonen Gex: kommunerna Sauverny och Versonnex.

— I kantonen Lagnieu: kommunerna Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas och Villieu-Loyes-Mollon.

— I kantonen Plateau d'Hauteville: kommunen Artémix.

— I kantonen Pont-d'Ain: kommunerna Priay och Varambon.

— I kantonen Saint-Etienne-du-Bois: kommunerna Beaupont, Cormoz och Marboz.

— I kantonen Thoiry: kommunerna Challex, Chevry, Pougny och Ségny.

Departmentet Doubs (465 kommuner)

Hela departementet, med undantag för

— kantonerna Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard: samtliga kommuner.

— I kantonen Baume-les-Dames: kommunerna 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 och Viéthorey.

— I kantonen Bavans: kommunerna 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 och Villars-sous-Écot.

— I kantonen Maîche: kommunerna Abbévillers, Bondeval, Meslières och Thulay.

— I kantonen Valentigney: kommunerna Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeure, Valentigney och Voujeaucourt.

Departmentet Jura (483 kommuner)

Hela departementet utom kommunerna Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup och Tavaux.

Departementet Saône-et-Loire (13 kommuner)

Kommuner som ingår i sin helhet:

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

Departmentet Haute-Savoie (1 kommun)

Kommuner som delvis ingår:

Challonges (endast fastigheterna nr 1538 (f.d. 562) och 563 (delvis) i sektion A (blad 6)).

Kartor som visar det geografiska området finns på webbplatsen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området är Jurabergen, hela kalkplatån och dess förlängning i en liten del av den angränsande slätten.

De berörda jordbruksregionerna kännetecknas av näringsfattiga jordar och en mycket kuperad terräng, samt av ett geologiskt underskikt som består av kalk och molass.

Hela det geografiska området kännetecknas av ett klimat som är både kontinentalt och nordligt, med stora temperaturskillnader mellan årstiderna, en nederbörd som visserligen är väl spridd över hela året men särskilt riklig på sommaren, en låg årsmedeltemperatur och ett stort antal frostdagar.

Det är bergstrakter eller bergsnära trakter som är mycket regnrika. Nederbörden är hög redan på låg höjd och ökar i de inre delarna av bergsmassivet. Säsongsfördelningen kännetecknas generellt av frånvaron av torkperiod.

Området är uppdelat mellan skogsmark, till hälften bestående av granskog, och betesmarker. De speciella geologiska och klimatmässiga förhållandena i detta område (hög nederbörd, avsaknad av sommartorka osv.) är särskilt gynnsamma för produktionen av grönfoder av hög kvalitet. Detta gör att det utvecklas naturliga betesmarker med en mycket rik flora (särskilt tvåhjärtbladiga växter) och en specifik flora som huvudsakligen består av kalkväxter.

Förhållandena förändras emellertid på grund av de pågående klimatförändringarna, och torka kan inte längre uteslutas utan inträffa under alla årstider.

I detta område som är så gynnsamt för betesmarker har mjölkkor betat så länge som klimatförhållandena, jordmånens bärighet och förekomsten av bete har medgett det. Uppfödarna har valt rasen montbéliarde, som är väl lämpad för denna miljö och som nästan alla besättningar av mjölkkor i det geografiska området består av. Det utbredda utnyttjandet av betesmarkerna upprätthålls (med begränsning av betestryck, kvävehalt, koncentrat osv.). Det geografiska området har dessutom en särskild ”ostkultur”. Denna kultur bygger på uppsamling av mjölk för att göra den mycket stora osten, vilket har skapat en stark solidaritet och gemensamma regler.

Faktum är att odlarna i detta område alltsedan 1200-talet har slutit sig samman för att dagligen samla den mjölk som producerats av deras respektive besättningar och tillverka en ost i mycket stort format. Mjölkproducenterna är än i dag för det mesta organiserade i kooperativ och de samlar sin mjölk i en bearbetningsanläggning som kallas *fruitière* (kooperativ ostfabrik).

De traditionella metoder som tillämpas vid tillverkningen av denna ost lever kvar än i våra dagar. Detta inbegriper såväl djuruppfödningen, med utfodring genom bete och torkning av slåttergrödor, som ostmästarnas arbete i de olika tillverkningsfaserna: brytning, omrörning och uppvärmning av ostmassan, samt avrinning, pressning, saltning, förmogning och mognadslagring.

”Comté” är en ost baserad på obehandlad komjölk, framställd genom värmning och pressning av ostmassan, som säljs som en stor rund ost med en diameter på 55–75 cm och har en lång mogningstid som gör den till en hållbar ost. Fetthalten i torrsubstansen ska vara minst 62 gram per 100 gram ost, och vattenhalten i den fettfria ostsubstansen får inte överstiga 54 %.

Salthalten ska vara minst 0,6 g natriumklorid per 100 g ost.

”Comté” har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla ostar med beteckningen ”Comté”, men det kan fastslås att det inte finns två enskilda ostar som är helt identiska. Sex stora kategorier av aromer har identifierats (fruktiga, mjölkiga, rostade, vegetabiliska, animaliska, kryddiga) och dessa aromer inbegriper fler än 90 nyanser.

Det är i ett område med oländig terräng och blandad skogs- och betesmark, där det varit omöjligt att utveckla andra resurser, som de stora ostarna med hård ostmassa har gjort sig gällande. För människorna i detta område har produktionen av en hållbar ost varit det enda sättet att konservera den mjölk som fanns i riklig mängd om somrarna, för att kunna utnyttja den som livsmedel genom de långa vintrarna. Regionens uppfödare har följaktligen valt en koras som är särskilt lämpad för den speciella miljön och för framställningen av en ost med alldeles särskilda egenskaper. Mjölken har ställts till gemensamt förfogande i kooperativa ostfabriker i syfte att tillverka en stor ost med lång hållbarhet, varigenom man kunnat dra nytta av områdets miljörikedom för tillverkning av en produkt som fått spridning även utanför området. Valet av en tillverkningsmetod med värmning av ostmassan har gynnats av den rikliga tillgången på eldningsved i närområdet.

Ostarnas smak präglas av betesmarkernas egenskaper och gynnas av det specifika kunnande som tillämpas i alla steg i produktionsprocessen.

Först och främst finns en rik flora i det geografiska områdets naturmiljö som är mycket gynnsam för utvecklingen av de aromatiska föreningarna i ostarna. Denna mångfald har bevarats tack vare uppfödarnas extensiva utnyttjande av betesmarkerna. Den nära relationen mellan den diversifierade floran och den aromatiska rikedomen hos osten ”Comté” har också bevisats genom två vetenskapliga studier från 1994. Begränsningen av fetthalten i tillverkningen gör att man kan undvika de smaker som uppstår vid lipolys samtidigt som ostens specifika aromer förstärks. Torrsubstanshalten som inte får understigas och den högsta tillåtna vattenhalten i den fettfria ostsubstansen gör det möjligt att undvika en alltför hög vattenhalt i osten och se till att aromerna kommer till sitt fulla uttryck. Den undre gränsen för salthalten bidrar även den till att aromerna kan komma fram ordentligt.

Den obligatoriska användningen av öppna kar ställer krav på upprätthållandet av ostmakarnas specifika kunskaper, vilka kommer till uttryck i moment som brytningen av ostmassan eller avrinningen. Slutligen använder mogningsmästaren sitt kunnande genom att med finess anpassa mogningsförhållandena för varje parti. Ostens aromatiska uttryck, som bär prägel av naturliga faktorer genom grödan och det mikrobiologiska ekosystemet, är inte fullständigt förrän efter en lång mognadslagring, under vilken ostarna placeras på brädor av granvirke som på ett särskilt sätt gynnar mogningsprocessen. Produktionen av ”Comté” gör det möjligt att upprätthålla traditionella jordbruksverksamheter och bidrar i hög grad till en balanserad lokal ekonomi.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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