

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2014/C 356/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„COMTÉ“**

**ЕО №: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго [да се посочи]

**2. Вид на изменението (измененията)**

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

### 3. **Изменение/изменения**

#### 3.1. *Изменение на точка 2) „Описание на продукта“*

Уточнен е етапът, съответстващ на описанието на продукта. Терминът „подсирен“ е заличен (добавянето на сиришето е описано в „Метод на производство“), както и терминът „плътен“, който не е много точен.

Определена е максимална масленост, за да се избегне прекомерното количество нетрадиционни мазнини.

Размерите и теглото са регламентирани по-строго с цел по-добро характеризирание на продукта.

В спецификацията на продукта е регламентиран нов вид опаковка (настъргано).

Органолептичните характеристики са добавени с цел по-добро описание на продукта.

В тази рубрика отново се посочва минималната продължителност на зреене.

#### 3.2. *Изменение на точка 5) „Метод на производство“*

##### 5.1. Производство на млякото

Добавянето на породни типове (46 и 35) позволява да се улесни контролът. Замяната на предишното име на породата — „Pie-Rouge de l'Est“ — с новото ѝ име „Simmental française“ не внася изменение в списъка на допустимите традиционни породи. Разрешението за използване на продукти, получени от кръстосването на двете породи („Montbéliarde“ и „Simmental française“), което преди това беше мълчаливо, сега е изрично.

С цел да се допринесе за растителното разнообразие са направени уточнения относно засяването на ливадите: „Ливадите, засети преди по-малко от 5 години с един-единствен вид бобова култура, самостоятелно или в комбинация само с един вид трева, могат да заемат най-много 15 % от фуражната площ в стопанството. За повторното засяване на останалите ливади е задължително да се използват трайни тревни смеси с най-малко три допълващи се растителни вида: трева за косене, трева за паша и бобови растения.“

Уточненията във връзка с условията на торене дават възможност да се засили връзката с района на производство чрез поддържане на разнообразна естествена растителност и избягване на денатуриращи добавки.

„Количеството на азотните минерални торове в стопанството не може да превишава средна доза от 50 единици на хектар фуражна площ. Забранено е всякакво използване на фуражните площи (за паша или косене) по-рано от един месец след датата на торене с органичен тор и по-рано от 3 седмици след торенето с всякакъв вид минерални торове. Единствените разрешени органични торове във фуражните площи на стопанството са компост, твърд оборски тор, полутечен тор и течен тор, които трябва да произхождат от географския район. Те трябва да отговарят на определени условия.“

##### 3.2.1.

Органичните торове, получени от животни, хранени със силаж, освен ако са били предварително компостиращи с цел разрушаване на бутиричните спори, компостът от зелени отпадъци, с изключение на произхождащите от стопанството, и смесеният компост от зелени отпадъци, с изключение на селскостопанския смесен компост „твърд тор и зелени отпадъци“, са забранени.

Торенето на площите на стопанството с органичен тор с неселскостопански произход е разрешено, но при незабавно заравяне.

Фуражните площи на стопанството могат да се торят само със смесен компост, състоящ се най-малко от една трета твърд оборски тор с произход от стопанството.“

С цел поддържане на традиционната паша са добавени разпоредби относно храненето на животните („Системите на хранене на животните, основаващи се на хранене изцяло „без паша“, са забранени. Допълващото хранене със зелен фураж е ограничено до едно хранене дневно през вегетационния период, така че храната, набавена чрез паша, да представлява най-малко половината от дневната дажба груб фураж.“), както и задължение за извеждане на паша веднага щом носещата способност на почвите го позволява и докато климатичните условия, носещата способност и наличието на трева го позволяват.

Разпоредбите относно забраната на ГМО дават възможност да се запази връзката с района на производство.

Добавени са разпоредби относно млекопроизводителността от хектар фуражна площ. Млекопроизводителността е ограничена, за да се запази проявата на характеристиките на района на производство в сиренето. „По причини, свързани със запазване на качеството и специфичните характеристики на „Comté“, млекопроизводителността от фуражните и потенциалните фуражни площи, предназначени за хранене на млечното стадо, е ограничена за всяко стопанство до равнището, достигнато от него през най-добрата пазарна година в периода 2008/2009 — 2012/2013 година, увеличено с 10 %. Тази производителност не може в никакъв случай да надвишава 4 600 литра мляко годишно на хектар фуражна и потенциална фуражна площ.“ Гъстотата на млекодайнните животни в стопанството е ограничена до 1,3 животински единици (ЖЕ) на хектар, за да се запази връзката с района на производство.

Разпоредба относно ферментиралите фуражи (стопанство, което преминава към производство на „Comté“, трябва да е престанало да дава ферментирали продукти за храна на млечното си стадо най-малко една година преди това) позволява да се ограничат рисковете от замърсяване с бутирични спори. С цел да се улесни контролът са уточнени условията за съвместно отглеждане на стадата (млекодайнните животни, предназначени за производството на „Comté“, трябва да са отделени от останалите животни).

Забраната да се дават на млечното стадо концентрирани смески заедно с нарязания груб фураж дава възможност да се ограничат рисковете от замърсяване с бутирични спори.

Спазването на различните разпоредби във връзка с храненето означава, че най-малко 70 % от храната на стадото е с произход от географския район. Добавено е регламентиране на качеството на даваните фуражи: списък на забранените фуражи, условия, свързани с допълващото хранене със зелен фураж, и условия за храненето с цвекло — или поради неблагоприятно влияние върху мириса или вкуса на млякото, или поради риск от замърсяване с бутирични спори.

Направените уточнения позволяват да се избегнат всички допълващи фуражи, които биха могли да променят същността или да изменят характеристиките на млякото, а оттам и на сиренето.

С цел да се улесни контролът са уточнени условията за хранене с допълващи фуражи. „Количеството на всички допълващи фуражи (семена, брашна, кюспе, дехидратирани растения, произведени извън стопанството, и др.) е ограничено средно за стадото до 1 800 kg/млечна крава годишно. Годишната консумация на допълващи фуражи за стадото юници се изчислява при фиксирана ставка от 500 kg/ЖЕ юница.“ Уточнени са условията на доене, тъй като те влияят на флората в млякото. „Използването на смазка за доене и предварителното намокряне на цицките с препарат за дезинфекция с помощта на мокри кърпички, пулверизиране или всякаква друга процедура преди поставянето на доилния сноп са забранени. Първите струи трябва да се изхвърлят. Млякото може да се предава за производство не по-рано от 8 дни след отелването.“ Работата на доилната инсталация и на хладилните или охлаждащите съоръжения за мляко трябва да се проверява редовно от квалифициран техник. Освен това „използването на дезинфекционни препарати за почистване, дезинфекция и изплакване е разрешено само в случай на нужда“.

## 5.2. Транспорт на млякото

Уточнени са условията за съхранение на млякото поради влиянието, което те оказват върху флората в млякото: „Млякото се съхранява в стопанството, в цеха за преработка или в събирателен пункт, т.е. място, където млякото се донся от самите производители. Не е разрешено да има друг център за междинно съхранение.“ Уточнени са температурите на съхранение на млякото. „Млякото трябва да се съхранява при температура 10 — 18 °C.“ Опитът показва, че при мляко, което никога не е охлаждано под 10 °C, специфичните органолептични качества на сиренето се проявяват по-добре.

Припомня се, че „Comté“ може да се произвежда само от сборни количества мляко от няколко стопанства. Целта е да се спазва традицията за „колективен“ продукт. Уточнени са условията за отделяне на количествата мляко, предназначени за производство на „Comté“, от другите количества мляко.

## 5.3. Преработка в сирене

Производственият цех и оборудването му са точно определени. С цел да се улесни контролът е преформулиран срокът за подсирване. Вместо „Подсирването се извършва най-късно до 24 часа след първото доене“ се предлага „Подсирването се извършва най-късно: — до 12,00 ч. на обяд, ако първото доене е извършено предишния ден сутринта; — до полунощ, ако първото доене е извършено предишния ден вечерта“. Внесени са уточнения в разпоредбата относно инсталациите за загряване на млякото — добавя се, че апаратът за загряване не трябва да разполага със секция за поддържане в горещо състояние, което позволява да се улесни контролът.

С цел да се запазят специфичните характеристики на продукта е добавено по-точно определение на разрешените закваски и на вида сиреце, който може да се използва.

„Единствените производствени етапи, за които е разрешено предварително програмиране, са загряването и пресоването“ и „Производството в затворени вани е забранено“. Методът на производство трябва да остане ръчен, което позволява да продължат да се проявяват знанията и опитът на сиренарите.

За да се запази качеството на питите сирене, „максималният капацитет на ваните е ограничен до производството на най-много 12 пити сирене от вана“.

„За период от 24 часа в една и съща вана могат да се извършват не повече от три производствени цикъла. Между всеки два производствени цикъла ваната задължително се изтърква, измива и изплаква“, за да могат да се отделят достатъчно медни йони, които са необходими за селекцията на микрофлората на сиренето. По отношение на натиска при пресоване „150 g/cm<sup>2</sup>“ се заменя със „100 g/cm<sup>2</sup>“. По този начин се поправя грешка от предишната спецификация.

#### 5.4. Зреене

Честотата на обръщане на питите в периода на предварителното зреене е премахната, тъй като не е приложима към всички партии. Характеристиките на питите са твърде променливи, по-специално в зависимост от сезона. Необходимо е преработвателят да прояви своите знания и опит, като регулира честотата на операциите по обработка на питите към способността за изсъхване на сиренето. Тези операции са подходящи в повечето случаи, но не и при най-влажните пити, особено по периферията. В такива случаи операциите по обработка са неблагоприятни за качеството (риск от незряла кора); в такъв случай е за предпочитане да се изчака малко с операциите по обработка, докато влажността намалее. Практиките на осоляване със суха сол и на отлежаване в саламура — два традиционни метода — са прецизно регламентирани, тъй като са от основно значение за проявяване на специфичните характеристики на „Comté“. „Осоляването със суха сол може да се замени с поставяне в саламура; в този случай поставянето в саламура трябва да се извърши в срок от 24 часа след изваждането от калпа, а операциите по обработка на питите трябва да се извършат в максимален срок от 48 часа след изваждането от саламурата.“ Уточнено е използването на международен метод на измерване по отношение на индекса на зреене. „Протеолизата, измерена чрез минимален индекс на зреене, като например съдържанието на небелтъчен азот, трябва да бъде най-малко 15,5 % от общото съдържание на азот, измерено по метода на Келдал за определяне на азот. За сиренето с повече от 52 % мазнини в сухото вещество това съотношение трябва да бъде по-голямо или равно на 17,5 %.“ Добавянето на необходимостта от измерване и регистриране на влажността позволява да се улесни контролът.

#### 5.5. Нарязване и опаковане

Дадено е определение на термина „предварителна опаковка“.

Регламентирани са условията на настъргване. Опаковането на малки разфасовки от сиренето „Comté“, и особено на настъргано сирене, създава риск от влошаване на качеството на продукта и затова изисква специални знания и опит. Идентифицирането на тези оператори като опаковчици позволява да им бъдат наложени съответните задължения за контрол и по този начин да се осигури добра проследимост с оглед защитата на потребителя. „Разфасовките с единично тегло под 40 g и предназначени за настъргване разфасовки могат да бъдат с отстранена кора. При прекалено влажна или с влошено качество кора отстраняването ѝ трябва да се извърши веднага след нарязването. При кора в добро състояние отстраняването ѝ трябва да се извърши в срок от 8 часа след първото нарязване. Парчетата с отстранена кора могат да се съхраняват на въздух не повече от 72 часа; след този срок те трябва да се опаковат във вакуум. Срокът на съхранение във вакуум не може да надвишава 15 дни.“

#### 5.6. Технологични иновации

С добавянето на един параграф се регламентират технологичните иновации.

### 3.3. Изменение на точка 6) „Елементи, обосноваващи връзката с географския район“

От съображения за съгласуваност с единния документ рубриката „Връзка с района на произход“ бе разделена на три части: „Специфична характеристика на географския район“, „Специфична характеристика на продукта“ и „Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта“. За по-голяма яснота тази рубрика бе преработена.

### 3.4. Изменение на точка 8) „Специфични правила за етикетирание“

— Премахване на логото „ИАО“, което се заменя със символа „АОР“ („ЗНП“) на Европейския съюз

— Задължение да се обозначат ясно името и адресът на производителя, преработвателя или опаковчика, извършващ предварителна опаковка, с цел по-добро информиране на потребителя

— Размери на наименованието „Comté“ (най-малко 2/3 от големината на останалите букви), забрана за поставяне на допълнителни обозначения, описание на идентификационната маркировка.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(<sup>3</sup>)</sup>

„Comté“

ЕО №: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

## 1. Наименование

„Comté“

## 2. Държава членка или трета държава

Франция

## 3. Описание на земеделския продукт или храната

## 3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

## 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Сиренето „Comté“ се произвежда изключително от краве мляко, използвано в сурово състояние. Това е сирене с подложена на топлинна обработка вътрешност, пресована и осолена на повърхността или в саламура. Към момента на предлагането му на пазара след период на зреене от най-малко 120 дни сиренето има вътрешност с цвят от слонова кост до жълт, обикновено с „дупка“, която може да достигне размерите на малка череша.

„Comté“ съдържа най-малко 45 g и най-много 54 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване и има съдържание на сухо вещество, не по-малко от 62 g на 100 g сирене. Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене. Влажността на обезмасленото сирене е не повече от 54 %.

„Comté“ се представя на потребителя във формата на пита с тегло 32 — 45 kg, диаметър 55 — 75 cm, права или леко изпъкнала странична стена с височина 8 — 13 cm, обтрита, твърда и зърнеста кора със златистожълт до кафяв цвят. Дебелината в центъра на питата е равна на не повече от 1,4 пъти височината на страничната стена.

„Comté“ може също да се представя на потребителя опаковано във вид на разфасовки или в настърган вид.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. В „Comté“ е установено присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

## 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Млякото, използвано за производството на „Comté“, трябва да произхожда единствено от млечно стадо крави от породата „Montbéliarde“ (породен тип 46) или от породата „Simmental française“ (породен тип 35), или от продукти от кръстосването на тези две породи със сертифициран произход.

Млякото трябва да се събира от площ с диаметър най-много 25 km. Като ограничава продължителността на транспорта, тази разпоредба предпазва млякото от влошаване на структурата му. По този начин тя дава възможност млякото да се преработва в предвидените от спецификацията условия (сурово мляко), чиято цел е да благоприятстват развитието на ендогенна млечна флора.

За да се запазят качеството и специфичните характеристики на продукта, млекопроизводителността от хектар потенциална фуражна площ е ограничена.

По отношение на използването на млякото за производство на сирене максималният капацитет на ваните е ограничен до производството на най-много 12 пити сирене от вана, за да се гарантира качеството на продукта. За период от 24 часа в една и съща вана могат да се извършват не повече от три производствени цикъла.

<sup>(3)</sup> Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

#### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

За да се гарантира тясна връзка между района на производство и продукта чрез един характерен за географския район хранителен режим, допълващите фуражи са ограничени до 1 800 kg на млечна крава годишно. В рамките на стопанството действително използваната тревна площ трябва да бъде равна най-малко на 1 хектар на млечна крава. Извеждането на паша е задължително, докато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Съвкупността от тези разпоредби означава, че най-малко 70 % от храната на стадото е с произход от географския район. Основната дажба на млечните крави е изцяло с произход от географския район.

За да се съхрани традиционната практика на извеждане на паша, производствените системи, при които храненето се извършва единствено на ясла през вегетационния период, са забранени и пашата трябва да остане преобладаваща практика.

Ферментиралите фуражи, независимо дали във вид на силаж или не, са забранени в храненето на млечното стадо през цялата година поради свързаните с тези практики технологични рискове при производството и зреенето на сиренето.

За да се запази традиционният характер на храненето, в храната на млечното стадо са разрешени само суровини и допълващи фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани.

#### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Производството на млякото и производството и зреенето на сиренето се извършват в географския район.

#### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Операцията по нарязване и опаковане на разфасовките от сирене „Comté“ представлява продължение на зреенето. Тази операция изисква специфични знания и опит и има пряк и безспорен ефект върху качеството на продукта, тъй като питите трябва да се сортират, за да се отстранят онези от тях, които може да не са подходящи за предварителна опаковка. Тези условия дават възможност да се спазят в най-пълна степен оптималните условия за съхранение на сиренето извън представянето му под формата на пити и да се гарантират на потребителите физическата и органолептичната автентичност на сиренето „Comté“.

По тези причини е обосновано в случай на предварителна опаковка нарязването и/или настъргването да се извършват в географския район.

При предварителната опаковка:

- питите могат да бъдат нарязани в максимален срок от петнадесет дни след извеждането им от избата за зреене. През това време те трябва да се съхраняват при температура 4 — 8 °C и влажност най-малко 85 %,
- разфасовките с единично тегло под 40 g и предназначени за настъргване разфасовки могат да бъдат с отстранена кора. При прекалено влажна или с влошено качество кора отстраняването ѝ трябва да се извърши веднага след нарязването. При кора в добро състояние отстраняването ѝ трябва да се извърши в срок от 8 часа след първото нарязване. Парчетата с отстранена кора могат да се съхраняват на въздух не повече от 72 часа; след този срок те трябва да се опаковат във вакуум. Срокът на съхранение във вакуум не може да надвишава 15 дни,
- на линията за рязане и опаковане не могат да се извършват едновременно никакви операции, свързани с друг продукт, освен сиренето с наименование „Comté“.

Нарязването и настъргването са възможни и извън географския район, ако се извършват пред потребителя.

#### 3.7. Специфични правила за етикетироване

Етикетът на всяка пита сирене, имаща право да носи защитеното наименование за произход „Comté“, трябва да включва наименованието, изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, фигуриращи върху етикета.

Етикетът трябва да съдържа символа „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз. Той може да съдържа и обозначението „защитено наименование за произход“.

Производителят, преработвателят или опаковчикът, извършващ предварителна опаковка, са длъжни да поставят ясно името и адреса си, който задължително трябва да се намира в географския район.

Забранено е използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи посоченото наименование, в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки.

Питите сирене, продавани под наименованието за произход „Comté“, трябва да носят предвидената идентификационна маркировка. Преди напускането на избата за зреене върху страничната стена на всяка пита трябва да бъде поставена по-специално допълнителна маркировъчна лента в зелен или червеникавокафяв цвят. Всяка опакована разфасовка трябва да носи логото „Comté clochettes vertes“. При потребителските опаковки е задължително на предната страна да фигурира логото „Comté clochette verte“ и означението „Comté“, изписани с букви с размери, равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, и в зелен цвят с код Pantone 349C.

Когато питата се продава цяла, тя трябва да носи върху страничната си стена, под допълнителната маркировъчна лента, зелена овална казеинова плочка, върху която са отпечатани в черно следните надписи: „France“ (Франция), „Comté“, номерът на производствения цех и месецът на производство. Денят на производство се отбелязва върху казеинова плочка, която се поставя в близост до зелената казеинова плочка.

#### 4. Кратко определение на географския район

Определение на географския район

Географският район обхваща териториите на следните общини:

В департамент Ain:

в кантоните Bellegarde-sur-Valsérine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnaix, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel и Treffort-Cuisiat: всички общини;

в кантона Ambérieu-en-Bugey: общините L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant и Douvres;

в кантона Coligny: общините Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon и Villemotier;

в кантона Collonges: общините Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron и Saint-Jean-de-Gonville;

в кантона Ferney-Voltaire: общините Sergy и Thoiry;

в кантона Gex: общините Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux и Vesancy;

в кантона Lagnieu: общините Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey и Villebois;

в кантона Pont-d'Ain: общините Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont и Tossiat.

В департамент Doubs

в кантоните Amancey, Audeux, Vaume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoit, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte и Vercel-Villedieu-le-Camp: всички общини;

в кантона Hérimoncourt: общините Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont и Villars-lès-Blamont;

в кантона L'Isle-sur-le-Doubs: общините Hyémondans и Lanthenans;

в кантона Pont-de-Roide: общините Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux и Vernois-lès-Belvoir;

в кантона Rougemont: община Rillans.

В департамент Jura:

всички общини, с изключение на общините от кантона Chemin.

В департамент Saône-et-Loire:

в кантона Beaurepaire-en-Bresse: общините Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard и Savigny-en-Revermont;

в кантона Cuiseaux: общините Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse и Joudes;

в кантона Pierre-de-Bresse: общините Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse и Torpes;

В департамент Haute-Savoie:

в кантона Seyssel: общините Challonges единствено за парцели № 562 (а) и № 563 (а) от раздел А, лист номер шест.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

#### 5.1.1. Природни фактори

Географската зона се състои от юрската дъга, представляваща съвкупност от варовикови плата, и нейното продължение в една малка част от съседната равнина.

Съответните селскостопански райони се отличават с бедните си почви и с доста високите форми на релефа си, както и с характера на геоложкия си субстрат, състоящ се от варовици и глинести пясъчници.

Цялата зона се характеризира с климат, който е едновременно континентален и северен — с големи температурни амплитуди между зимата и лятото, с валежи, които, въпреки че са разпределени през цялата година, са значителни през лятото и с ниска средногодишна температура (независимо от големите летни горещини) и голям брой мразовити дни.

Зоната е планинска или предпланинска с обилни валежи, чието годишно количество винаги е над 900 mm и често над 1 000 mm. Количеството на валежите е голямо дори в районите с ниска надморска височина и се увеличава към вътрешността на масива. Сезонното разпределение се характеризира с липсата на сух сезон.

Пространството в тази зона се заема от гора, наполовина състояща се от смърч, и от пасища. Специфичните геоложко-климатични условия на района (голямо количество валежи, липса на летни засушавания, варовиков субстрат) са много благоприятни за производството на висококачествена трева. Тези условия дават възможност за възникването на естествени ливади с голямо растително богатство (по-специално на двусемеделни растения) и с преобладаващо калцифилна (варовиковолюбива) флора.

#### 5.1.2. Човешки фактори

В тази подходяща за паша зона извеждането на паша като начин на отглеждане на млечните крави се предпочита догогава, докато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Животновъдите са селектирали породата „Montbéliarde“, която е приспособена към условията на средата и от която са съставени почти всички стада млечни крави в географския район. Екстензивното използване на ливадите е запазено (ограничение на гъстотата на животните, на азота, на концентрираните фуражи, ...). Освен това географският район има специфична „култура в производството на сирене“. Тази култура, основана на съвместното използване на млякото с цел производството на сирене с големи размери, е довела до възникването на силна солидарност и правила за съвместен живот.

От XI век производителите от този район са се обединявали, за да събират ежедневно млякото, добивано от отделните стада, с цел производството на една пита с големи размери. И днес млекопроизводителите в преобладаващата си част са организирани в кооперативи и събират общо произведеното от тях мляко в преработвателен цех, наречен „fruitière“ (мандра).

Традиционните практики при производството на това сирене са се запазили и до днес на равнището на отглеждане на животните — чрез стопанисването на пасищата и сушенето на окосената трева, и на равнището на сиренарското производство — чрез майсторството при определяне на момента за нарязване на сиренината, за нейното разбъркване и загаряване, както и за отделянето на сиренината, пресоването и последващото осоляване, предварителното зреене и след това зреенето.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

„Comté“ е сирене от сурово краве мляко, с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, което се представя във формата на голяма пита с диаметър 55 — 75 cm и има дълъг период на зреене, което го превръща в пълнотрайно сирене.

„Comté“ има ограничена масленост, което го отличава от другите сирена с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност.

Съдържанието на сухо вещество е не по-малко от 62 g на 100 g сирене, а влажността на обезмасленото сирене е не повече от 54 %.

Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. Установено е присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.



5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Именно в тази трудна среда, където пространството е заето от гора и от пасища и където е било невъзможно да се разработят други ресурси, са се наложили големите пати сирене с твърда вътрешност. За хората, обитаващи тази територия, производството на дълготрайно сирене било единственият начин да приготвят от изобилните количества мляко през лятото годна за съхранение храна, която да може да изпържи на дългите зими. Затова животновъдите от района са селектирали порода крави, която е особено добре приспособена към условията на средата и подходяща за производството на специален вид сирене. Млякото се събирало общо в мандрите, наречени „fruitière“, с цел производството на пита с големи размери и дълъг период на съхранение, което давало възможност да се оползотворят богатствата на тази среда извън рамките на района. За избора на вътрешност, подложена на топлинна обработка, изиграло благоприятна роля наличието на изобилни количества дърва за горене в околността.

Характеристиките на ливадите се проявяват във вкуса на сиренето благодарение на специфичните знания и опит на всички етапи от производството на продукта.

Първо, голямото растително богатство, свързано с природната среда на географския район, е много благоприятно за формирането на ароматни съставки в сиренето. Това разнообразие е запазено чрез екстензивното използване на ливадите от животновъдите. Тази тясна връзка между растителното разнообразие и богатството от аромати на „Comté“ е доказана и от две научни изследвания, проведени през 1994 г. На равнището на производството ограничаването на маслеността дава възможност да се избегнат вкусовете, дължащи се на липолизата, и да се засилят специфичните аромати на „Comté“. Определянето на минимално съдържание на сухо вещество и на максимална влажност на обезмасленото сирене дава възможност да се ограничи излишната вода в сиренето и е благоприятно за проявяването на ароматите. Минималното съдържание на сол също дава възможност за по-добро изразяване на ароматите. Задължението за използване на открити вани позволява да се запази проявата на сиренарските умения, като например майсторството при определяне на момента за нарязване на сиренината или на момента за отделянето ѝ. И накрая, преработвателят проявява своите знания и опит, като регулира прецизно условията на зреене на всяка партида. Ароматът на сиренето, възникващ в резултат на природните фактори чрез тревата и микробиалната екосистема, придобива завършен вид едва след дълго зреене, за чието успешно осъществяване оказват благоприятно въздействие дъските от смърч, които са особено подходящи за зрението на „Comté“. Производството на „Comté“ дава възможност за запазване на традиционните селскостопански дейности и до голяма степен участва в поддържането на равновесието на местната икономика.

**Препратка към публикуваната спецификация**

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 (\*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCComte.pdf>

---

(\*) Вж. бележка под линия 3.