

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 356/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9**

»COMTÉ«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009**BGB () BOB (X)****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [angiv hvilket]

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3. Ændring(er)

3.1. Ændring af punkt 2) — Produktbeskrivelse

Den fase, der svarer til produktbeskrivelsen, er blevet præciseret. Termen »løbebehandlet« (tilsætning af løbe beskrives under punktet »Produktionsmetode«) og termen »fast«, som ikke var særligt præcis, er slettet.

Der er fastsat et maksimalt fedtindhold for at undgå et for stort indhold af ikke traditionelt fedstof.

Bestemmelserne vedrørende produktets dimensioner og vægt er blevet indsnævret for at sikre en mere præcis karakteristisk af produktet.

Varespecifikationen indeholder nu en ny forarbejdningsform (revet).

De organoleptiske egenskaber er blevet tilføjet for at sikre en bedre beskrivelse af produktet.

Den kortest tilladte lagringsperiode gentages i dette kapitel.

3.2. Ændring af punkt 5) — Produktionsmetode

5.1. Produktion af mælken

Tilføjelse af racer (46 og 35) gør kontrollen nemmere. Udskiftningen af den gamle racebetegnelse »Pie-Rouge de l'Est« med den nye »Simmental française« ændrer ikke noget ved listen over tilladte traditionelle racer. Tilladelsen til at bruge krydsninger af de to racer (Montbéliarde og Simmental française), som tidligere var implicit, er nu eksplicit.

Der er indført præciseringer vedrørende tilsåning af græsningsarealer for at fremme en diversificeret flora: »Græsningsarealer, der i under fem år har været tilsået med en enkelt bælgplante, enten alene eller kombineret med en enkelt fodergræssort, er tilladt på højst 15 % af bedriftens foderareal. Ved tilsåning af andre græsningsarealer skal der anvendes varige blandinger bestående af mindst tre yderligere sorter: fodergræs til slåning, fodergræs til græsning og bælgfrugter.«

Præciseringer af gødskningsbetingelserne gør det muligt at styrke forbindelsen til området ved at opretholde en naturligt diversificeret flora og undgå tilførsel af stoffer, der ikke også er naturligt forekommende.

»Mængden af nitrogenholdig mineralgødning må ikke overstige en gennemsnitlig dosis på 50 enheder pr. hektar foderareal, beregnet for hele bedriften. Enhver anvendelse af foderarealet (græsning og slåning) er forbudt mindst en måned efter datoen for spredning af organisk gødning og mindst tre uger efter spredning af alle former for mineralgødning. De eneste organiske gødningsstoffer, der er tilladt på bedriftens foderareal, skal stamme fra området og er kompost, husdyrgødning, gylle og ajle. Disse skal opfylde visse betingelser:

3.2.1.

Organiske gødningsstoffer, der stammer fra dyr fodret med ensilage, medmindre denne forudgående er blevet komposteret for at sikre, at smørsyresporer er ødelagt, kompost af grønt affald, medmindre den stammer fra bedriften, og samkompost af grønt affald undtagen samkompostering af »husdyrgødning og grønt affald« til landbrugsformål, er forbudt.

Spredning af organiske gødningsstoffer, der ikke stammer fra landbruget, er tilladt på bedriften, men skal nedgraves straks.

Kun samkompost bestående af mindst en tredjedel husdyrgødning, der stammer fra bedriften, må spredes på bedriftens græsningsarealer.«

»Med henblik på at opretholde græsningstraditionen tilføjes der bestemmelser om grøntfoder (»grøntfodersystemer baseret på fuldstændig nulgræsning er forbudt. Supplering med grøntfoder er begrænset til en enkelt daglig fodring i vækstperioden, så græsning udgør mindst halvdelen af det daglige grovfoder.«) samt græsningspligt, så snart jordbunden kan bære det, og så længe vejrforholdene, markens bæreevne og græsmængden tillader det.«

Bestemmelserne om forbud mod brug af GMO'er gør det muligt at opretholde forbindelsen til området.

Der tilføjes bestemmelser om mælkeydelsen pr. hektar foderareal. Dette sker for at bevare områdets udtryk i osten. »Med henblik på at bevare Comté-ostens kvalitet og særkende lægges der for hver enkelt bedrift loft over mælkeproduktiviteten for de foderarealer og potentielle foderarealer, der anvendes til grøntfoder, på det niveau, som den nåede i det bedste høstår fra 2008/2009 til 2012/2013, forhøjet med 10 %. Under alle omstændigheder må denne produktivitet ikke overstige 4 600 liter mælk om året pr. hektar foderareal og potentielle foderarealer.« Udskiftning i bedriftens mælkebestand er begrænset til 1,3 SK/ha med henblik på at opretholde forbindelsen til området.

En bestemmelse vedrørende gæret foder (en bedrift, der omlægger produktionen til Comté, skal være ophørt med at fodre sin mælkebesætning med gærede produkter mindst et år forinden) gør det muligt at begrænse risikoen for forurening med smørsyresporer. Bestemmelserne vedrørende sameksistens mellem bestande (mælkebestanden til fremstilling af Comté skal holdes adskilt fra andre bestande) præciseres for at lette kontrollen.

Forbuddet mod at fodre mælkebesætningen med nogen former for koncentratblandinger sammen med hakket grovfoder gør det muligt at begrænse risikoen for forurening med smørsyresporer.

Overholdelse af de forskellige bestemmelser vedrørende fodring indebærer, at mindst 70 % af besætningens foder skal stamme fra det geografiske område. Der tilføjes bestemmelser vedrørende foderets kvalitet: en liste over forbudte foderstoffer, bestemmelser vedrørende supplerende fodring med grøntfoder og bestemmelser vedrørende fodring med roer, enten på grund af en ugunstig indvirkning på mælkenes lugt eller smag eller på grund af risikoen for forurening med smørsyresporer.

Disse præciseringer gør det muligt at undgå alle former for tilskudsfoder, der kan denaturere eller ændre mælkenes og dermed ostens karakteristika.

For at lette kontrollen præciseres betingelserne for brug af tilskudsfoder. »Brugen af alle former for tilskudsfoder (hele korn, mel, kager, dehydrerede planter dyrket uden for bedriften osv.) begrænses til en gennemsnitlig mængde på 1 800 kg/malkeko/år for besætningen. Kviebestandens årlige indtag af tilskudsfoder beregnes i henhold til den faste værdi på 500 kg pr. SK kvie.« Bestemmelserne for malkning præciseres, idet disse kan have betydning for mælkenes flora. »Inden påsætning af pattekopperne er det forbudt at bruge malkefedt og desinficere yveret med imprægnerede servietter, sprøjtning eller andre metoder. De første mælkesprøjt må ikke anvendes. Der må tidligst indleveres mælk til osteproduktion otte dage efter kælvning«. Malkeanlæggets og køleanlæggenes funktion skal kontrolleres regelmæssigt af en kvalificeret tekniker. I øvrigt er »brug af desinficerende midler til rengøring, desinficering eller skylning kun tilladt i nødvendige tilfælde«.

5.2. Transport af mælken

Betingelserne vedrørende opbevaring af mælken præciseres på grund af dens indvirkning på mælkenes flora. »Mælken opbevares enten på bedriften eller på forarbejdningsstedet eller på et sted, hvor mælken tappes, dvs. hvortil mælken leveres direkte af producenterne. Andre midlertidige opbevaringssteder må ikke benyttes.« Opbevaringstemperaturerne for mælken præciseres. »Den skal opbevares ved en temperatur på mellem 10 °C og 18 °C«. Erfaringen viser, at mælk, der aldrig nedkøles til under 10 °C, sikrer, at ostens specifikke organoleptiske egenskaber kommer bedre til udtryk.

Der mindes om, at Comté-osten kun må fremstilles af en blanding af mælk fra forskellige bedrifter. Formålet er at overholde traditionen med et »kollektivt« produkt. Bestemmelserne vedrørende adskillelsen af mælk til Comté-fremstilling fra anden mælk præciseres.

5.3. Forarbejdning til ost

Fremstillingsvirksomheden og dennes udstyr defineres præcist. Fristen for tilsætning af løbe er blevet omdefinert for at lette kontrollen. I stedet for »tilsætning af løbe skal ske senest 24 timer efter seneste malkning« foreslås »tilsætning af løbe sker senest: — inden kl. 12, når den seneste malkning er morgenmalkningen den foregående dag — inden kl. 24, når den seneste malkning er aftenmalkningen dagen før.« Bestemmelserne vedrørende opvarmningsanlægget til mælken er blevet præciseret med en tilføjelse om, at opvarmningsapparatet ikke skal omfatte et tempereringsafsnit, hvilket letter kontrollen.

Der tilføjes en mere præcis definition af tilladte gærtyper og de mulige løbetyper med henblik på at bevare produktets særlige egenskaber.

»De eneste faser af produktionen, hvor det er tilladt at foretage en forudgående programmering, er opvarmning og presning« og »Fremstilling i lukkede tanke er forbudt.« Fremstillingsmetoden skal fortsat være manuel, hvilket gør det muligt at bevare ostemagerens håndværksmæssige udtryk.

»Tankenes maksimale kapacitet er begrænset til højst 12 oste pr. tank« for at bevare ostenes kvalitet.

»Over en periode på 24 timer må der højst gennemføres tre produktionsforløb i samme tank. Mellem hvert produktionsforløb skal tanken skrubbes, vaskes og skylles« for at sikre en tilstrækkelig udsivning af kobberioner, som er nødvendig for at opnå den ønskede sammensætning af ostens mikroflora. I forbindelse med pressetrykket erstattes »150 g/cm²« med »100 g/cm²«. Dette er en rettelser af en fejl i den tidligere varespecifikation.

5.4. Lagring

Hyppigheden af antal vendinger under forlagringen slettes, da den ikke gælder for alle partier. Ostenes kendetegn varierer navnlig kraftigt efter årstiden. Den ansvarlige for lagringen skal anvende sin viden til at tilpasse hyppigheden af pasningen til ostens tørringsevne. Denne pasning er hensigtsmæssig i de fleste tilfælde, men ikke for de mest fugtige oste, navnlig oste, der er yderligt placeret. I en sådan situation skader indgrebene kvaliteten (risiko for klistret skorpe). Her vil det være en fordel at udsætte plejen et stykke tid, indtil fugtigheden er faldet. Saltning med tørsalt og saltlage, to traditionelle metoder, beskrives præcis, idet de er af grundlæggende betydning for Comté-ostens karakteristiske udtryk. »Saltning med tørsalt kan erstattes af en saltlage. Her skal saltlagen tilsættes inden for 24 timer efter udtagningen af formen, og pasningen af osten skal ske højst 48 timer, efter at osten er taget op af saltlagen.« Det præciseres, at der skal benyttes en international målemetode til modningsindekset. »Den målte proteolyse i henhold til et indeks for mindste modningsgrad som f.eks. ikkeproteinholdigt kvælstofindhold udgør mindst 15,5 % af det samlede kvælstofindhold med dosering af kvælstof efter Kjeldal-metoden. For oste med et fedtindhold i tørstoffet på over 52 % skal denne andel være lig med eller over 17,5 %.« Tilføjes af kravet om måling og registrering af hygrometrien letter kontrollen.

5.5. Udskæring og forarbejdning

Udtrykket færdigpakning defineres nærmere.

Betingelserne for rivning defineres nærmere. Forarbejdning af mindre stykker Comté og især rivning risikerer at forringe produktets kvalitet og kræver derfor en særlig viden. Identifikationen af disse erhvervsdrivende som forarbejdningsevner gør det muligt at underkaste dem de tilhørende kontroller og dermed sikre en god sporbarhed af forbrugerbeskyttelseshensyn. »Skorpen kan fjernes på stykker med en enhedsvægt på under 40 gram eller stykker til rivning. Afskorpingen skal ske umiddelbart efter udskæring for en skorpe, der har for høj fugtighed, eller som er beskadiget. Når skorpen er sund, skal afskæringen ske inden for otte timer efter den første udskæring. Afskorpede stykker må kun opbevares i luften i 72 timer, herefter skal de vakuumpakkes. Vakuumpakningen skal ske efter højst 15 dage.«

5.6. Teknologiske nyskabelser

Tilføjes af et afsnit med bestemmelser om teknologiske nyskabelser.

3.3. Ændring af punkt 6) Faktorer som bevis på tilknytningen til det geografiske område

Afsnittet »Tilknytning« opdeles i tre dele: »Det geografiske områdes egenart«, »Produktets egenart« og »Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber« af hensyn til sammenhængen med enhedsdokumentet. Dette kapitel er omskrevet for at opnå større præcision.

3.4. Ændring af punkt 8) Specifikke mærkningsregler

— INAO's logo fjernes og erstattes med Den Europæiske Unions »BOB«-symbol

— Pligt til tydelig angivelse af, hvem der har produceret, lagret eller indpakket osten, for at sikre en bedre information til forbrugeren.

— Størrelsen af navnet »Comté« (mindst 2/3 af de øvrige skrifttyper), forbud imod yderligere angivelser, beskrivelse af identifikationsmærker.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»COMTÉ«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Comté«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1)*

Comté-ost er udelukkende fremstillet af rå komælk. Osten, der er lavet af opvarmet og presset ostemasse, er overfladesaltet eller har ligget i saltlage. På salgstidspunktet — efter en lagringsperiode på mindst 120 dage — har osten en skorpe med en farve, der ligger mellem elfenben og gul, normalt med en »åbning«, der kan være på størrelse med et lille kirsebær.

Comté-osten indeholder mindst 45 gram og højst 54 gram fedtstof pr. 100 gram ost efter fuldstændig udtørring og har et tørstofindhold på ikke under 62 gram pr. 100 gram ost. Saltindholdet må ikke være under 0,6 gram natriumklorid pr. 100 gram ost. Fugtigheden i den affedtede ost må ikke overstige 54 %.

Ved salg til den endelige forbruger har Comté-osten form som en rund ost med en vægt på mellem 32 og 45 kg og en diameter på mellem 55 og 75 centimeter med lige eller let konkave, 8-13 centimeter høje sider, med børstet, fast og kornet skorpe i en farveskala mellem gylden og brun. Ostens tykkelse på midten må ikke overstige sidens højde med mere end faktor 1,4.

Comté-osten kan sælges til den endelige forbruger udskåret i mindre stykker eller revet.

Comté-osten har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene, må man sige, at der ikke findes to Comté-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper inden for Comté-osten (frugtagtig, mælkeagtig, tørret, vegetabilisk, animalsk, krydret), og disse omfatter mere end 90 nuancer.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mælken, der anvendes til fremstilling af Comté, må udelukkende stamme fra en mælkebesætning af racen Montbéliarde (racetype 46) eller Simmental française (racetype 35) eller bestå af krydsninger af de to racer ved certificeret avl.

Mælken skal indsamles inden for en radius på højst 25 kilometer. Denne bestemmelse, der begrænser transporttiden, beskytter mælken mod strukturelle forringelser. Det giver også mulighed for at bearbejde mælken under de forhold, der angives i varespecifikationen (råmælk), og som skal fremme udviklingen af den iboende mælkeflora.

Med henblik på at bevare produktets kvalitet og særtræk er der lagt loft over mælkeproduktionen pr. hektar potentielt foderareal.

Den maksimale tankkapacitet ved bearbejdningen af mælken er begrænset til 12 oste pr. tank. Der må ikke gennemføres mere end tre produktionsforløb i samme tank inden for en 24 timers periode.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Den tætte forbindelse mellem området og produktet sikres gennem et foder, der specifikt for det geografiske område, og tilskudsfoder er begrænset til 1 800 kg pr. malkeko pr. år. På bedriften skal det reelt udnyttede græsningsareal være på mindst en hektar pr. malkeko. Græsning er obligatorisk, så længe vejrforholdene, jordens bæreevne og græsmængden tillader det. Alle disse bestemmelser indebærer, at mindst 70 % af besætningens foder kommer fra det geografiske område. Malkekøernes grundration kommer udelukkende fra det geografiske område.

For at bevare den traditionelle græsningspraksis er driftssystemer, hvor hele foderet gives i trug i vækstperioden, forbudt, og græsning skal udgøre hovedfoderkilden.

Gæret foder, enten i form af ensilage eller andet, er forbudt til fodring af mælkebesætningen hele året på grund af de teknologiske risici under produktionen og lagringen af oste i forbindelse med denne praksis.

Kun råvarer og tilskudsfoder fra ikke-GMO-dyrkning er tilladt til fodring af mælkebesætningen med henblik på at bevare foderets traditionelle karakter.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen samt fremstilling og lagring af ostene foregår i det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Udskæring og emballering af Comté-stykker sker i forlængelse af lagringen. Dette kræver en særlig viden og påvirker produktets kvalitet direkte, eftersom det er nødvendigt at sortere ostene og fjerne dem, der er uegnede til færdigpakning. Disse betingelser gør det også muligt at overholde de optimale bevaringsbetingelser for osten ud over salg som hele oste og at garantere Comté-ostens fysiske og organoleptiske integritet for forbrugeren.

Dette er baggrunden for, at udskæring og rivning sker i det geografiske område i forbindelse med færdigpakning.

I forbindelse med færdigpakning

— kan de hele oste udskæres senest 15 dage efter, at de er kommet ud af lagringskælderens. I dette tidsrum skal de opbevares ved en temperatur på mellem 4 °C og 8 °C og med en luftfugtighed på mindst 85 %

— kan stykker med en enhedsvægt på under 40 gram eller stykker til rivning afskorpes. Afskorpningen skal ske umiddelbart efter udskæringen for skorper, der har en høj fugtighed eller er beskadiget. Når skorpen er sund, skal afskæringen ske inden for otte timer efter den første udskæring. Afskorpede stykker må kun opbevares i luften i 72 timer, herefter skal de vakuumpakkes. Vakuumpakningen skal ske efter højst 15 dage

— må ingen samtidige operationer på andre produkter end Comté-oste foretages i forbindelse med udskæringen og forarbejdningen.

Udskæring og rivning kan ske uden for det geografiske område, hvis de udføres i overværelse af forbrugeren.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Mærkningen af de enkelte oste med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Comté« skal omfatte navnet på oprindelsesstedet skrevet med typer, hvis størrelse er mindst 2/3 af de største skrifttyper på etiketten.

Mærkningen skal indeholde Den Europæiske Unions »BOB«-symbol og kan ligeledes omfatte betegnelsen »appellation d'origine protégée«.

Producenten, oplagringsvirksomheden eller indpakkingsvirksomheden skal tydeligt angives med navn og adresse, som skal være beliggende i det geografiske område.

Anvendelsen af enhver betegnelse eller andre angivelser, der ledsager denne betegnelse, er forbudt på etiketten, i annoncering, på fakturaer eller handelspapirer med undtagelse af særlige varemærker eller fabrikantmærker.

Ost, der sælges under oprindelsesbetegnelsen »Comté«, skal identifikationsmærkes som angivet ovenfor. Alle hele oste skal forsynes med et grønt eller brunt mærkningsbånd på siden, inden de forlader lagringskælderens. Alle forarbejdede stykker skal påføres logoet »Comté clochettes vertes«. På forsiden af salgsstykkerne er det obligatorisk at påsætte logoet »Comté clochette verte« og betegnelsen »Comté« med skrifttyper med en størrelse på mindst 2/3 af de største skrifttyper og med farvekoden grøn Pantone 349C.

Når osten sælges hel, skal siden under mærkningsbåndet påføres en elliptisk, grøn kaseinplade med sorte bogstaver med følgende påskrift: France, Comté, fremstillingsvirksomhedens nummer og fremstillingsmåned. Fremstillingsdatoen skal angives på en kaseinplade, der anbringes i nærheden af den grønne kaseinplade.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

Departementet Ain:

Kantonerne Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel og Treffort-Cuisiat: alle kommuner

Kantonen Ambérieu-en-Bugey: kommunerne L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant og Douvres

Kantonen Coligny: kommunerne Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon og Villemotier

Kantonen Collonges: kommunerne Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron og Saint-Jean-de-Gonville

Kantonen Ferney-Voltaire: kommunerne Sergy og Thoiry

Kantonen Gex: kommunerne Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux og Vesancy

Kantonen Lagnieu: kommunerne Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey og Villebois

Kantonen Pont-d'Ain: kommunerne Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont og Tossiat.

Departementet Doubs:

Kantonerne Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoit, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte og Vercel-Villedieu-le-Camp: alle kommuner

Kantonen Hérimoncourt: kommunerne Autechoux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont og Villars-lès-Blamont

Kantonen L'Isle-sur-le-Doubs: kommunerne Hyémondans og Lanthenans

Kantonen Pont-de-Roide: kommunerne Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux og Vernois-lès-Belvoir

Kantonen Rougemont: kommunen Rillans.

Departementet Jura:

Alle kommuner, undtagen kommunerne i kantonen Chemin.

Departementet Saône-et-Loire:

Kantonen Beaurepaire-en-Bresse: kommunerne Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard og Savigny-en-Revermont

Kantonen Cuiseaux: kommunerne Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse og Joudes

Kantonen Pierre-de-Bresse: kommunerne Beauvernois, Bellesvire, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse og Torpes

Departementet Haute-Savoie:

Kantonen Seyssel: kommunen Challonges kun for parcel nr. 562 (a) og 563 (a) i afsnit A, sjette ark.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

5.1.1. Naturbestemte faktorer

Det geografiske område omfatter bjergkæden Jura, en række kalkholdige plateauer og en forlængelse ind på en lille del af den tilgrænsende slette.

De pågældende landbrugsområder er kendetegnet af en jordbund med ringe bonitet, de er meget bakkede, og undergrunden består af kalksten og ler.

Hele området er præget af fastlandsklima med store temperaturudsving fra sommer til vinter og rigelig nedbør om sommeren, selv om den er spredt over hele året, med kraftig nedbør om sommeren og en lav årlig gennemsnitstemperatur (til trods for de meget varme somre) og mange dage med frost.

Der er tale om et regnfuldt alpint eller subalpint klima med en årlig nedbør, der altid ligger over 900 mm og normalt over 1 000 mm. Nedbøren, der allerede i lavlandet er rigelig, tager til i selve bjergområderne. Årstiderne er præget af, at der ikke findes nogen tør årstid.

Området er karakteriseret af både skove, hvoraf halvdelen består af rødgran, og græsarealer. Områdets særlige geologiske og klimatiske forhold (kraftig nedbør, ingen tørkeperioder om sommeren og kalkholdig undergrund) er særligt gunstige for græsvækst. De giver mulighed for naturlige græsarealer med stor planterigdom (navnlig bredbladet ukrudt) og en særlig flora, der hovedsagelig udgøres af kalkholdige vækster.

5.1.2. Menneskelige faktorer

I dette område, der er velegnet til græsvækst, foretrækker man at lade malkekøerne græse, så længe vejrforholdene, jordbundens bæreevne og forekomsten af græs tillader det. Opdrætterne har valgt racen Montbéliarde, som er tilpasset forholdene i området og udgør næsten hele bestanden af malkekvæg i det geografiske område. Den ekstensive udnyttelse af græsningsarealerne er bevaret (begrænsning af belastningen, kvælstof, koncentrat osv.). Det geografiske område har i øvrigt en særlig »ostekultur«, som består i, at flere bedrifter bidrager med mælk for at fremstille en stor ost, og har skabt en stærk solidaritet og fælles leveregler.

Siden det 11. århundrede har regionens opdrættere hver dag indsamlet mælken fra deres forskellige hjorder for at fremstille meget store oste. Selv i dag er mælkeproducenterne overvejende organiseret i kooperativer og samler deres mælk i et osteri, der kaldes for »fruitière«.

Den traditionelle fremstillingspraksis for denne ost er videreført til vore dage for så vidt angår dels fodring af dyrene på græsningsarealer og tørring af høet, dels selve fremstillingsprocessen med styring af tidspunktet for udskæring af ostemassen, blanding og opvarmning af denne samt aftapning, presning og saltning samt forlagring efterfulgt af lagring.

5.2. *Produktets egenart*

Comté-osten er lavet af råmælk fra køer, presset, opvarmet ostemasse, der formes til en stor, rund ost med en diameter mellem 55 og 75 centimeter og med en lang lagringstid, der gør den til en lagerost.

Comté har et begrænset fedtindhold, der adskiller den fra andre oste lavet af presset, opvarmet ostemasse.

Tørstofindholdet må ikke være under 62 gram pr. 100 gram ost, og fugtindholdet i den affedtede ost må ikke overstige 54 %.

Saltindholdet må ikke være under 0,6 gram natriumklorid pr. 100 gram ost.

Comté-osten har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene, må man sige, at der ikke findes to Comté-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper (frugtagtig, mælkeagtig, tørret, vegetabilsk, animalsk og krydret) og disse omfatter mere end 90 nuancer.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Disse store, hårde oste fremstilles i barske omgivelser, hvor skove og græsarealer deles om pladsen, og hvor det var umuligt at udvikle andre ressourcer. For menneskene i området var fremstilling af en lagerost den eneste måde, hvorpå man kunne fremstille en holdbar fødevarer med de store mængder mælk, som kunne holde sig igennem de lange vintre. Opdrætterne i regionen valgte derfor en kvægrace, der var særligt egnet til forholdene i området og fremstilling af en bestemt ost. Mælken fra flere bedrifter blev samlet i såkaldte »fruitières«, hvor man fremstillede en stor og meget holdbar ost, som også gav omverdenen mulighed for at værdsætte dette områdes righoldighed. Valget af opvarmet ostemasse skyldes den store mængde brænde, der findes i nærheden.

Græsarealernes karakteristiske udtryk i ostenes smag underbygges af den specifikke viden, der kendetegner alle faser af fremstillingen af dette produkt.

Først og fremmest er den store blomsterrigdom i det naturlige miljø i det geografiske område gunstig for udviklingen af de sammensatte aromaer i ostene. Denne mangfoldighed bevares, fordi opdrætterne stadig i høj grad lader malkekøerne græse. Man har i øvrigt ført bevis for denne tætte forbindelse mellem blomsterrigdommen og Comté-ostens righoldige aroma i to videnskabelige undersøgelser fra 1994. Med hensyn til selve fremstillingen gør begrænsningen af fedtindholdet det muligt at undgå smagen af lipolyse og styrke Comté-ostens særlige aromaer. Det minimale tørstofindhold og det maksimale fugtindhold i den affedtede ost gør det muligt at undgå et for stort vandindhold i osten og understreger aromaernes udtryk. Det minimale saltindhold giver ligeledes aroma-stofferne bedre mulighed for at komme til udtryk. Kravet om åbne tanke gør det også muligt at bevare ostemagerens kompetence såsom udskæringen af ostemassen eller aftapningen. Endelig udnytter lagringspersonalet sin viden til at tilpasse lagringsbetingelserne til det enkelte parti. Ostens aromaer, der skyldes de naturlige faktorer såsom græsset og det mikrobielle økosystem, kommer først til deres fulde udtryk efter den lange lagring, hvor processen fremmes ved at benytte planker af rødgran, der er særligt velegnede til lagring af Comté. Fremstillingen af Comté gør det muligt at opretholde de traditionelle landbrugsaktiviteter og bidrager i høj grad til at bevare balancen i den lokale økonomi.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.