

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 356/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„COMTÉ“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-0116 — 30.6.2009

g. g. A. () g. U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006 S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3. **Änderung(en)**

3.1. *Änderung von Punkt 2 „Beschreibung des Erzeugnisses“*

Die der Beschreibung des Erzeugnisses entsprechende Herstellungsstufe wurde konkretisiert. Das Wort „empresuré“ („mit Lab versetzt“) wurde gestrichen (die Zugabe von Lab wird unter dem Punkt „Herstellungsverfahren“ beschrieben). Ebenso gestrichen wurde der ungenaue Ausdruck „ferme“ („fest“).

Es wurde ein maximaler Fettgehalt festgelegt, um eine Überschreitung des Fettgehalts zu vermeiden, die nicht den Traditionen entspreche.

Die Rahmenangaben zu den Abmessungen und zum Gewicht wurden im Interesse einer besseren Charakterisierung des Erzeugnisses enger gefasst.

Eine neue Aufmachung (gerieben) wurde in die Spezifikation aufgenommen.

Die organoleptischen Eigenschaften wurden im Interesse einer besseren Beschreibung des Erzeugnisses hinzugefügt.

Die Mindestreifzeit wird in diesem Kapitel erläutert.

3.2. *Änderung von Punkt 5 „Herstellungsverfahren“*

5.1. *Milcherzeugung*

Das Hinzufügen der Rasse-codes (46 und 35) erleichtert die Kontrolle. Die Ersetzung des alten Rassenamens „Pie-Rouge de l'Est“ durch den neuen Namen „Simmental française“ bedeutet keine Änderung der Liste der zugelassenen traditionellen Rassen. Die Zulassung von Kreuzungen der beiden Rassen (Montbéliarde und Simmental française), die bislang implizit war, wird nunmehr ausdrücklich erwähnt.

Zur Begünstigung der Pflanzenvielfalt wird präzisiert, wie die Wiesen einzusäen sind: „Maximal 15 % der Futteranbaufläche eines landwirtschaftlichen Betriebs dürfen aus Wiesen bestehen, die vor weniger als fünf Jahren ausschließlich oder in Verbindung mit einer einzigen Grasart mit einer einzigen Leguminosenart eingesät wurden. Für die Neuansäen auf den übrigen Wiesenflächen müssen Langzeitmischungen mit mindestens drei komplexen Arten verwendet werden: Mähgras, Weidegras und Leguminosen.“

Durch genauere Angaben zur Düngung kann der Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet verstärkt werden, indem eine reichhaltige natürliche Flora erhalten wird und denaturierende Einflüsse vermieden werden.

„Je Hektar Futterfläche im Betrieb dürfen durchschnittlich nicht mehr als 50 Einheiten mineralischen Stickstoffdüngers eingesetzt werden. Die Grünfläche darf innerhalb einer Frist von mindestens einem Monat nach dem Ausbringen von organischem Dünger bzw. von mindestens drei Wochen nach dem Ausbringen von Mineraldünger nicht (durch Beweiden oder Mähen) genutzt werden. Die einzigen organischen Dünger, die auf den Futterflächen des Betriebs zugelassen sind, sind Kompost, Dung, Gülle und Jauche aus dem geografischen Gebiet, die bestimmten Bedingungen genügen.“

3.2.1.

Verboten sind organische Düngemittel von mit Silage gefütterten Tieren, sofern sie nicht vorher zur Abtötung von Buttersäurebakteriensporen kompostiert wurden, Kompost von Grünabfällen, ausgenommen Grünabfälle aus dem landwirtschaftlichen Betrieb und Erzeugnisse aus der Co-Kompostierung von Grünabfällen, ausgenommen landwirtschaftliche Co-Kompostierung von Grünabfall und Dung.

Das Ausbringen nicht landwirtschaftlicher organischer Düngemittel auf den Flächen des landwirtschaftlichen Betriebs ist zulässig, sofern sie unverzüglich untergepflügt werden.

Auf den Futterflächen des Betriebs dürfen lediglich Co-Kompostierungserzeugnisse ausgebracht werden, die zu mindestens einem Drittel aus Dung aus dem Betrieb bestehen.“

Zur Erhaltung der Weidetradition werden Bestimmungen hinsichtlich der Fütterung („Fütterungssysteme, die auf der vollständigen Null-Beweidung basieren, sind verboten. Die zusätzliche Grünfütterung wird in der Vegetationsperiode auf eine einmalige Fütterung pro Tag beschränkt, sodass die auf Weiden aufgenommene Futtermenge mindestens die Hälfte der täglichen Raufuttermenge ausmacht.“) sowie die Verpflichtung aufgenommen, die Milchkühe weiden zu lassen, sobald die Tragfähigkeit der Böden dies erlaubt, und zwar so lange, wie die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit und der Graswuchs es zulassen.

Durch die Bestimmungen zum Verbot von GVO wird der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bewahrt.

Es werden Bestimmungen zur Milchleistung je Hektar Futterfläche hinzugefügt. Diese wird begrenzt, damit die Besonderheiten des Gebiets in dem Käse zum Ausdruck kommen. „Um die Qualität und die spezifischen Eigenschaften des ‚Comté‘ zu erhalten, wird die Milchleistung der Futterflächen und potenziellen Futterflächen der Milchviehherde jedes landwirtschaftlichen Betriebs auf die im besten der Wirtschaftsjahre 2008/2009 bis 2012/2013 erzielte Milchleistung zuzüglich 10 % begrenzt. In keinem Fall darf die Leistung 4 600 Liter Milch pro Jahr und Hektar Futterfläche und potenzieller Futterfläche übersteigen“. Der Milchviehbesatz des Betriebs wird auf 1,3 Großvieheinheiten (GVE) je Hektar begrenzt, um den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet zu wahren.

Mit einer Bestimmung bezüglich fermentierter Futtermittel (ein landwirtschaftlicher Betrieb, der auf die Herstellung von „Comté“ umstellt, muss mindestens ein Jahr zuvor die Fütterung seiner Milchkuhherde mit fermentierten Futtermitteln eingestellt haben) wird das Risiko einer Verunreinigung mit Buttersäurekeimen begrenzt. Zur Erleichterung der Kontrolle werden die Bedingungen der Nebeneinanderhaltung von Herden konkretisiert (die für die Herstellung des „Comté“ bestimmte Milchkuhherde muss von anderen Herden getrennt sein).

Durch das Verbot, die Milchkühe mit Mischungen aus Kraffutter und zerhacktem Raufutter zu füttern, kann das Risiko der Verunreinigung mit Buttersäurekeimen begrenzt werden.

Den verschiedenen Fütterungsbestimmungen zufolge müssen mindestens 70 % des Futters der Herde aus dem geografischen Gebiet stammen. Zur Sicherung der Qualität der Futtermittel werden Rahmenbestimmungen aufgenommen, die Folgendes umfassen: eine Liste der verbotenen Futtermittel, die Bedingungen für die zusätzliche Grünfütterung und die Bedingungen für die Verfütterung von Rüben, da dies zum einen den Geruch und Geschmack der Milch negativ beeinflussen kann und zum anderen das Risiko der Verunreinigung mit Buttersäurekeimen birgt.

Diese Präzisierungen verhindern, dass Ergänzungsfuttermittel eingesetzt werden, die die charakteristischen Merkmale der Milch und damit des Käses verfälschen oder verändern könnten.

Für eine einfachere Kontrolle werden die Bedingungen für die Verfütterung von Ergänzungsfuttermitteln präzisiert. „Die Zuführung von Ergänzungsfuttermitteln (Körner, Mehle, Futterkuchen, außerhalb des Betriebs hergestelltes Trockenfutter usw.) wird für die Herde auf durchschnittlich 1 800 kg je Milchkuh und Jahr begrenzt. Der jährliche Verbrauch der Färsenherde an Ergänzungsfutter wird pauschal auf 500 kg je GVE Färsen bemessen.“ Auch die Melkbedingungen werden präzisiert, da sie die Milchflora beeinflussen. „Die Verwendung von Melkfett und die Vorbehandlung der Zitzen mit Desinfektionsmitteln in Form von imprägnierten Reinigungstüchern, Zitzensprays oder auf jede andere Weise vor dem Ansetzen des Melkzeugs sind verboten. Die ersten Milchstrahlen sind zu entsorgen. Nach dem Abkalben darf die Milch innerhalb eines Zeitraums von mindestens acht Tagen nicht an die Käserei geliefert werden.“ Die Funktionsfähigkeit der Melkmaschine sowie der Anlagen zur Kühlung und Auffrischung der Milch ist regelmäßig von einem qualifizierten Techniker zu überprüfen. Zudem ist Folgendes vorgeschrieben: „Desinfektionsmittel dürfen nur im Bedarfsfall zur Reinigung, Desinfektion oder Spülung verwendet werden.“

5.2. Beförderung der Milch

Die Bedingungen für die Lagerung der Milch werden näher ausgeführt, da diese die Milchflora beeinflussen. „Die Milch wird entweder im Haltungsbetrieb, im Käseverarbeitungsbetrieb oder in einer Milchsammelstelle, d. h. einem Ort, an den die Milch direkt von den Erzeugern gebracht wird, gelagert. Eine andere Stelle für die Zwischenlagerung ist nicht zulässig.“ Die Temperaturen für die Milchlagerung werden festgelegt: „Die Milch muss bei einer Temperatur von 10-18 °C gelagert werden.“ Die Erfahrung zeigt, dass sich bei Milch, die nie unter 10 °C abgekühlt wurde, die besonderen organoleptischen Eigenschaften des Käses besser entfalten können.

„Comté“ darf nur aus einem Gemisch der Milch aus mehreren Betrieben gewonnen werden, damit die Tradition eines „gemeinsamen“ Erzeugnisses gewahrt bleibt. Näher ausgeführt wird auch, wie die für die Herstellung von „Comté“ vorgesehene Milch von anderer Milch getrennt zu halten ist.

5.3. Verarbeitung zu Käse

Der Herstellungsbetrieb sowie dessen Ausrüstung werden genau festgelegt. Die Frist bis zur Labung wurde neu bestimmt, um die Kontrolle zu erleichtern. Es wird vorgeschlagen, die Anforderung „Die Zugabe von Lab erfolgt spätestens 24 Stunden nach dem ältesten Gemelk“ durch folgende Anforderung zu ersetzen: „Die Zugabe von Lab erfolgt spätestens vor der Mittagszeit, wenn der am längsten zurückliegende Melkgang am Morgen des Vortags erfolgte, oder vor Mitternacht, wenn der am längsten zurückliegende Melkgang am Abend des Vortags erfolgte.“ Die Bestimmung bezüglich der Anlagen zur Erhitzung der Milch wurden dahin gehend präzisiert und ergänzt, dass der Erhitzungsapparat keine Heißhaltevorrichtung zu haben braucht, wodurch die Kontrolle erleichtert wird.

Zur Wahrung der Besonderheiten des Erzeugnisses werden die zulässigen Milchfermente und die Art des zu verwendenden Labs näher festgelegt.

„Die einzigen Herstellungsphasen, die einem festen Zeitplan folgen dürfen, sind das Erhitzen und das Pressen“ und „Die Herstellung in geschlossenen Kesseln ist verboten“. Ferner muss die Herstellung weiterhin von Hand erfolgen, damit die Käser weiter ihr Fachwissen einbringen können.

„Das maximale Fassungsvermögen der Kessel ist auf das Abziehen von maximal 12 Käseläuben pro Kessel beschränkt“, damit die Qualität des Käses gewahrt bleibt.

„Innerhalb von 24 Stunden dürfen nicht mehr als drei Herstellungsgänge in demselben Kessel erfolgen. Zwischen jedem Herstellungsgang muss der Kessel ausgebürstet, ausgewaschen und ausgespült werden“, um eine ausreichende Freisetzung von Kupferionen zu ermöglichen, die für die Selektion der Mikroflora des Käses sorgen. Bezüglich des Drucks beim Pressen wird die Angabe „150 g/cm²“ durch „100 g/cm²“ ersetzt. Dabei handelt es sich um die Korrektur eines Fehlers in der früheren Spezifikation.

5.4. Reifung

Die Anzahl der Wendungen während der Vorreife wurde gestrichen, da sie nicht für alle Chargen zutrifft. Die Merkmale der Käseläube sind insbesondere jahreszeitlich bedingt sehr unterschiedlich. Anhand seines Fachwissens muss der Affineur die Häufigkeit der Wendepflege an das Trocknungsvermögen des Käses anpassen. Dieses Wenden, das in den meisten Fällen angezeigt ist, sollte bei vor allem am Rand sehr feuchten Läuben unterbleiben, da hierdurch die Qualität beeinträchtigt würde (Gefahr von Rindenfehlern). In diesem Fall sollte die Pflege ein wenig hinausgezögert und eine Verringerung der Feuchtigkeit abgewartet werden. Die traditionellen Methoden des Salzens mit Trockensalz und des Einlegens in Salzlake sind genau geregelt, da sie wesentlich für die besonderen Merkmale des „Comté“ sind. „Statt mit Trockensalz zu salzen, kann der Käseläub in Salzlake eingelegt werden. Das Einlegen in Salzlake muss innerhalb von 24 Stunden nach der Entnahme aus der Form erfolgen, und mit der Käsepflege muss innerhalb von maximal 48 Stunden nach der Entnahme aus der Salzlake begonnen werden.“ Die Anwendung einer internationalen Methode zur Messung des Reifeindex wird präzisiert. „Die Proteolyse wird anhand eines Mindestreifeindex gemessen, wobei der Gehalt an Nicht-Protein-Stickstoff mindestens 15,5 % des Gesamtstickstoffgehalts je Stickstoffbestimmung nach dem Kjeldahl-Verfahren betragen muss. Bei Käse mit einem Fettgehalt von mehr als 52 % in der Trockenmasse muss dieser Wert bei mindestens 17,5 % liegen.“ Die neu aufgenommene Vorgabe, die Luftfeuchtigkeit zu messen und zu registrieren, erleichtert die Kontrolle.

5.5. Portionierung und Verpackung

Der Begriff „Fertigpackung“ wird definiert.

Die Bedingungen für das Reiben werden geregelt. Die Verpackung kleiner Portionen von „Comté“ und insbesondere von geriebenem Käse birgt die Gefahr einer Qualitätsminderung des Erzeugnisses und setzt daher spezielle Kenntnisse voraus. Indem die betreffenden Unternehmen als Verpacker ausgewiesen werden, können ihnen entsprechende Kontrollpflichten auferlegt werden, sodass im Interesse des Verbraucherschutzes eine gute Rückverfolgbarkeit gewährleistet wird. „Portionen mit einem Stückgewicht unter 40 g bzw. zum Reiben bestimmte Portionen dürfen entrindet werden. Bei übermäßig feuchter oder schadhafter Rinde muss die Entrindung unmittelbar nach dem Zerteilen erfolgen. Bei einwandfreier Rinde muss sie innerhalb von acht Stunden nach dem Anschnitt erfolgen. Die entrindeten Stücke dürfen nicht länger als 72 Stunden an der Luft gelagert werden; danach müssen sie luftdicht aufbewahrt werden. Bei luftdichter Aufbewahrung verlängert sich die zulässige Aufbewahrungsfrist um höchstens 15 Tage.“

5.6. Technologische Innovationen

Mit der Einfügung eines Absatzes werden technologische Innovationen geregelt.

3.3. Änderung von Punkt 6 „Angaben, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nachweisen“

Aus Gründen der Kohärenz mit dem Einzigsten Dokument wurde die Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ in drei Teile gegliedert: „Besonderheit des geografischen Gebiets“, „Besonderheit des Erzeugnisses“ und „Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses“. Dieses Kapitel wurde überarbeitet, um eine größere Klarheit zu erreichen.

3.4. Änderung von Punkt 8 „Besondere Vorschriften für die Etikettierung“

- Ersetzung des Logos „INAO“ durch das EU-Logo „AOP“ (g. U.) für eine geschützte Ursprungsbezeichnung.
- Verpflichtung zur klaren Ausweisung des Namens und der Adresse des Herstellers, des Reifungsbetriebs („affineur“) oder des Verpackers zur besseren Unterrichtung des Verbrauchers.
- Größe des Namens „Comté“ (mindestens zwei Drittel der übrigen Schriftzeichen), Verbot ergänzender Angaben, Beschreibung der Kennzeichnungsmarken.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„COMTÉ“

EG-Nr.: FR-PDO-0217-0116 — 30.6.2009

g. g. A. () g. U. (X)

1. Name

„Comté“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3. — Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Comté“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Kuhrohmilch hergestellt wird. Der erhitzte und gepresste Käseteig wird an der Oberfläche gesalzen oder in Salzlake eingelegt. Bei seiner Vermarktung nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen ist der Käseteig elfenbeinfarben bis gelb und weist im Allgemeinen eine „Lochung“ auf, die die Größe von kleinen Kirschen erreichen kann.

Der „Comté“ hat einen Fettgehalt von mindestens 45 g und höchstens 54 g je 100 g Käse nach seiner vollständigen Trocknung, und der Trockenmassegehalt muss mindestens 62 g je 100 g Käse betragen. Der Salzgehalt beträgt mindestens 0,6 g Kochsalz je 100 g Käse, und der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses darf 54 % nicht überschreiten.

Der „Comté“ präsentiert sich dem Verbraucher als Rad mit einem Gewicht von 32-45 kg und einem Durchmesser von 55-75 cm mit einem geraden oder leicht vorgewölbten Laibrand und einer Höhe von 8-13 cm und hat eine gebürstete, feste und körnige Rinde von goldgelber bis brauner Farbe. Die Dicke in der Mitte des Laibs entspricht maximal der Höhe des Laibrands, multipliziert mit 1,4.

„Comté“ kann dem Verbraucher auch in abgepackten Portionen oder gerieben angeboten werden.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die für die Herstellung von „Comté“ verwendete Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rassen Montbéliarde (Rassentyp 46) oder Simmental française (Rassentyp 35) oder von Kreuzungen der beiden Rassen mit zertifizierter Abstammung.

Die Milch muss in einem Umkreis von höchstens 25 km gesammelt werden. Durch diese Vorschrift wird die Transportdauer begrenzt und die Milch so vor einer transportbedingten Verschlechterung ihrer Struktur geschützt. So wird gewährleistet, dass die Milch unter den in der Spezifikation vorgesehenen Bedingungen (Rohmilch) verarbeitet wird, die die Entwicklung der endogenen Milchflora fördern sollen.

Zur Bewahrung der Qualität und der Besonderheit des Erzeugnisses wird die Milchleistung je Hektar potenzieller Futterfläche begrenzt.

Bezüglich der Verarbeitung der Milch wird zur Gewährleistung der Qualität des Erzeugnisses das maximale Fassungsvermögen der Kessel auf das Abziehen von maximal 12 Käselaiben pro Kessel beschränkt. Innerhalb von 24 Stunden dürfen nicht mehr als drei Herstellungsgänge in demselben Kessel erfolgen.

(³) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Um durch speziell aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Futter den engen Zusammenhang zwischen Ursprungsgebiet und Erzeugnis zu garantieren, werden die Ergänzungsfuttermittel auf 1 800 kg je Milchkuh und Jahr begrenzt. Die effektiv genutzte Weidefläche in den Betrieben muss mindestens einen Hektar je Milchkuh betragen. Die Kühe müssen so lange auf der Weide stehen, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit der Böden und der Graswuchs zulassen. Mit all diesen Bestimmungen wird bewirkt, dass mindestens 70 % des Futters der Herde aus dem geografischen Gebiet stammen. Die Grundration der Milchkühe stammt vollständig aus dem geografischen Gebiet.

Um den traditionellen Weidegang zu erhalten, sind Betriebssysteme verboten, bei denen während der Wachstumsperiode das gesamte Futter über den Futtertrog gereicht wird, d. h., die Tiere müssen überwiegend weiden.

Wegen der technischen Risiken, die für die Herstellung und Reifung des Käses damit verbunden sind, darf die Milchkuhherde zu keiner Zeit des Jahres mit fermentiertem Futter in Form von Silage oder anderen Produkten gefüttert werden.

Für das Futter der Milchkuhherde dürfen ausschließlich Rohstoffe und Ergänzungsfuttermittel aus nicht gentechnisch veränderten Erzeugnissen verwendet werden, um die traditionellen Eigenschaften des Futters zu wahren.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Der Vorgang des Schneidens und Verpackens der Portionen des „Comté“ erfolgt im Anschluss an die Reifung. Er erfordert besondere Kenntnisse und hat einen unmittelbaren und maßgeblichen Einfluss auf die Qualität des Erzeugnisses. Daher müssen die Laibe sortiert und die für eine Fertigverpackung ungeeigneten Laibe ausgesondert werden. Auf diese Weise können die optimalen Bedingungen für den Schutz des nicht als Laib aufgemachten Käses am besten eingehalten und die physikalische und organoleptische Unversehrtheit des „Comté“ gegenüber dem Verbraucher gewährleistet werden.

Aus diesen Gründen muss der abgepackte Käse im geografischen Gebiet geschnitten und/oder gerieben werden.

Bei abgepacktem Käse:

- dürfen die Laibe innerhalb von höchstens vollen 14 Tagen nach dem Verlassen des Reifekellers zerteilt werden. In dieser Zeit müssen sie bei einer Temperatur von 4-8 °C und einer Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 % aufbewahrt werden;
- dürfen die Portionen mit einem Stückgewicht von weniger als 40 g bzw. die zum Reiben bestimmten Portionen entrindet werden. Bei übermäßig feuchter oder schadhafter Rinde muss die Entrindung unmittelbar nach dem Zerteilen erfolgen. Bei einwandfreier Rinde muss sie innerhalb von acht Stunden nach dem Anschnitt erfolgen. Die entrindeten Stücke dürfen nicht länger als 72 Stunden an der Luft gelagert werden; danach müssen sie luftdicht aufbewahrt werden. Bei luftdichter Aufbewahrung verlängert sich die zulässige Aufbewahrungsfrist um höchstens 15 Tage.
- darf kein anderes Erzeugnis gleichzeitig mit Käse mit der Bezeichnung „Comté“ auf der Schneide- und Verpackungslinie bearbeitet werden.

Der Käse darf außerhalb des geografischen Gebiets geschnitten und gerieben werden, sofern dies vor den Augen des Verbrauchers geschieht.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett von Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Comté“ angeboten werden darf, steht der Name der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Die Etikettierung muss die Abkürzung „AOP“ (g. U.) der Europäischen Union tragen. Sie kann auch die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) enthalten.

Es sind der Name des Herstellers, des Reifungsbetriebs („affineur“) oder des Verpackers sowie deren Adresse anzugeben, die sich im geografischen Gebiet befinden muss.

Die Verwendung jeder anderen Bezeichnung oder Angabe zusammen mit der besagten Ursprungsbezeichnung auf dem Etikett, in der Werbung, auf Rechnungen oder Geschäftspapieren mit Ausnahme spezieller Handelsmarken oder Warenzeichen ist verboten.

Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Comté“ verkauft wird, muss die vorgesehenen Identifikationsmarken tragen. Jeder Laib muss vor Verlassen des Reifekellers insbesondere mit einer grünen oder terracottabraunen Banderole auf der Außenkante versehen werden. Jede abgepackte Portion muss das Logo „Comté clochettes vertes“ tragen. Auf der Vorderseite portionierter Verbraucherpackungen müssen in Grün (Pantone 349C) das Logo „Comté clochettes vertes“ und die Bezeichnung „Comté“ erscheinen, wobei die Schriftgröße mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht.

Wird der Laib im Stück verkauft, muss er unter der Banderole auf der Außenkante eine grüne, ovale Kaseinmarke mit folgenden schwarz gedruckten Angaben tragen: France, Comté, Nummer des Herstellungsbetriebs und Monat der Herstellung. Der Tag der Herstellung muss auf einer Kaseinmarke vermerkt sein, die in der Nähe der grünen Kaseinmarke angebracht wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst folgende Gemeinden:

Im Departement Ain:

Kantone Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel und Treffort-Cuisiat: alle Gemeinden;

im Kanton Ambérieu-en-Bugey: die Gemeinden L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant und Douvres;

im Kanton Coligny: die Gemeinden Béný, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon und Villemotier;

im Kanton Collonges: die Gemeinden Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron und Saint-Jean-de-Gonville;

im Kanton Ferney-Voltaire: die Gemeinden Sergy und Thoiry;

im Kanton Gex: die Gemeinden Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux und Vesancy;

im Kanton Lagnieu: die Gemeinden Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey und Villebois;

im Kanton Pont-d'Ain: die Gemeinden Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont und Tossiat.

Im Departement Doubs:

Kantone Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maiche, Marchaux, Montbenoit, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte und Vercel-Villedieu-le-Camp: alle Gemeinden;

im Kanton Hérimoncourt: die Gemeinden Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont und Villars-lès-Blamont;

im Kanton L'Isle-sur-le-Doubs: die Gemeinden Hyémondans und Lanthenans;

im Kanton Pont-de-Roide: die Gemeinden Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux und Vernois-lès-Belvoir;

im Kanton Rougemont: die Gemeinde Rillans.

Im Departement Jura:

alle Gemeinden, mit Ausnahme derjenigen des Kantons Chemin.

Im Departement Saône-et-Loire:

im Kanton Beaurepaire-en-Bresse: die Gemeinden Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard und Savigny-en-Revermont;

im Kanton Cuiseaux: die Gemeinden Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse und Joudes;

im Kanton Pierre-de-Bresse: die Gemeinden Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse und Torpes.

Im Departement Haute-Savoie:

im Kanton Seyssel: die Gemeinden Challonges, ohne die Parzellen Nr. 562 (a) und Nr. 563 (a) Teil A Blatt 6.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

5.1.1. Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet umfasst den Jurabogen, ein aus Kalkplateaus bestehender Höhenzug, und seine Verlängerung in einen kleinen Teil der angrenzenden Ebene.

Kennzeichnend für die betreffenden landwirtschaftlichen Regionen sind die Kargheit der Böden und das sehr bergige Gelände sowie die Kalk- und Molasseböden.

Das gesamte Gebiet ist von Kontinentalklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter und ganzjährigen, vor allem im Sommer sehr hohen Niederschlägen sowie nördlichen Klimaeinflüssen mit einer (trotz hoher Temperaturen im Sommer) niedrigen Jahresdurchschnittstemperatur und zahlreichen Frosttagen geprägt.

In dem regenreichen montanen oder submontanen Gebiet werden jährliche Niederschlagsmengen von stets mehr als 900 mm und regelmäßig mehr als 1 000 mm gemessen. Schon in geringer Höhe regnet es viel, und zum Gebirgsmassiv hin nehmen die Niederschläge zu. Die Niederschläge sind so übers Jahr verteilt, dass es keine Trockenperiode gibt.

Das Gebiet unterteilt sich in Wald, der zur Hälfte aus Fichten besteht, und Weideland. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Gebiets (starke Niederschläge, keine Trockenheit im Sommer und Kalkböden) sind besonders günstig für die Erzeugung hochwertiger Grünlandpflanzen. So ermöglichen sie die Entstehung von Naturwiesen mit einer großen Pflanzenvielfalt (vor allem zweikeimblättrige Pflanzen) und einer besonderen, sehr kalkliebenden Flora.

5.1.2. Menschliche Einflüsse

In diesem für die Weidewirtschaft günstigen Gebiet werden Milchkühe bevorzugt so lange auf der Weide gehalten, wie die Witterungsbedingungen, die Tragfähigkeit der Böden und der Graswuchs es zulassen. Die Züchter haben sich für die Rasse Montbéliarde entschieden, die an die Umweltbedingungen angepasst ist und nahezu den gesamten Milchviehbestand des geografischen Gebiets ausmacht. Die extensive Nutzung der Weideflächen bleibt bewahrt (Begrenzung von Viehbesatz, Stickstoffeintrag, Kraftfutter usw.). Das geografische Gebiet verfügt zudem über eine besondere „Käsekultur“. Diese gründet sich auf die gemeinschaftliche Nutzung der Milch zur Herstellung großer Käseräder und hat eine starke Solidarität sowie besondere Regeln für das Zusammenleben hervorgebracht.

Bereits im 11. Jahrhundert haben sich die Bauern dieser Region zusammengeschlossen und täglich die Milch ihrer einzelnen Herden vermischt, um ein großes Käserad herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und vermengen ihre Milch in einer Käserei („fruitière“).

Die traditionellen Methoden bei der Herstellung dieses Käses haben sich bis heute bei der Haltung der Tiere (Weidewirtschaft und Trocknung des gemälten Grases) und bei der Herstellung (genaue Erkennung des Zeitpunkts für das Schneiden, Rühren und Erhitzen des Käsebruchs sowie für das Abziehen, das Pressen und Salzen, die Vorreifung und schließlich die Reifung des Käses) erhalten.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Comté“ ist ein Käse aus roher Kuhmilch mit gepresstem und gebranntem Teig in Form eines großen Rads mit einem Durchmesser von 55-75 cm, der aufgrund seiner langen Reifezeit sehr haltbar ist.

„Comté“ hat einen begrenzten Fettgehalt, der ihn von anderen Käsesorten mit gebranntem und gepresstem Teig unterscheidet.

Der Trockenmassegehalt beträgt mindestens 62 g je 100 g Käse und der Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses maximal 54 %.

Der Salzgehalt beträgt mindestens 0,6 g Kochsalz je 100 g Käse.

Der Geschmack des „Comté“ ist komplex. Zwar ist die allgemeine Sinneswahrnehmung in Bezug auf alle Käselaibe gleich, doch lässt sich sagen, dass keine zwei Laibe „Comté“ hundertprozentig identisch sind. Im „Comté“ wurden sechs Aromafamilien ausgemacht (fruchtig, milchig, geröstet, pflanzlich, tierisch, würzig), die wiederum mehr als 90 Aromanuancen aufweisen.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. A.)*

In dieser schwierigen Umgebung, die sich in Wälder und Wiesen gliedert und wo es unmöglich war, sonstige Ressourcen aufzutun, haben sich die großformatigen Hartkäse durchgesetzt. Für die in diesem Gebiet lebenden Menschen bot die Herstellung eines haltbaren Käses die einzige Möglichkeit, aus der im Sommer überreichlich vorhandenen Milch ein Lebensmittel herzustellen, das den langen Winter über haltbar ist. Die Tierhalter der Region wählten also eine Rinderrasse aus, die ganz besonders an die Umweltbedingungen und die Herstellung eines besonderen Käses angepasst war. Die Milch wurde gemeinschaftlich in Käsereien gesammelt und daraus wurde ein großformatiger, sehr haltbarer Käse hergestellt, mit dem die Reichtümer dieser Gegend auch außerhalb des Gebiets zur Geltung gebracht werden konnten. Aufgrund des in der Umgebung reichlich vorhandenen Brennholzes entschied man sich für einen gebrannten Käseteig.

Durch das besondere Fachwissen zu jeder Phase der Herstellung dieses Erzeugnisses spiegeln sich die Merkmale der Wiesen im Geschmack des Käses wider.

Die natürliche Umwelt des geografischen Gebiets begünstigt mit ihrer großen Pflanzenvielfalt die Entstehung aromatischer Verbindungen im Käse. Diese Vielfalt wird durch die extensive Bewirtschaftung der Wiesen durch die Viehhalter bewahrt. Der enge Zusammenhang zwischen Pflanzenvielfalt und Aromareichtum des „Comté“ wurde im Übrigen durch zwei wissenschaftliche Studien im Jahr 1994 bestätigt. Durch die Begrenzung des Fettgehalts bei der Herstellung können der durch die Fettspaltung entstehende Geschmack vermieden und die besonderen Aromen des „Comté“ gefördert werden. Die Mindesttrockenmasse und der maximale Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Käses verhindern einen überhohen Wasseranteil im Käse und begünstigen die Ausprägung der Aromen. Der Mindestsalzgehalt trägt ebenfalls zur besseren Entfaltung der Aromen bei. Durch die vorgeschriebenen offenen Kessel kann das Fachwissen der Käser zum Tragen kommen, wie das Erkennen des richtigen Zeitpunkts für das Schneiden des Käsebruchs oder für das Abziehen der Molke. Der Affineur stellt schließlich sein Know-how unter Beweis, indem er die Reifungsbedingungen jeder Charge genau anpasst. Das Aroma des Käses, das durch natürliche Faktoren wie das Gras und das mikrobielle Ökosystem geprägt wird, entfaltet sich erst nach einer langen Reifephase, deren Verlauf durch die Lagerung auf Fichtenbrettern, die sich für die Reifung von „Comté“ besonders eignen, begünstigt wird. Die Herstellung des „Comté“ ermöglicht es, traditionelle landwirtschaftliche Tätigkeiten zu erhalten, und trägt in hohem Maße zum Gleichgewicht der örtlichen Wirtschaft bei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (*))

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

(*) Siehe Fußnote 3.