

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 356/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«COMTÉ»

N° CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009**IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. **Modificaciones:**

3.1. *Modificación del punto 2 Descripción:*

Se añaden precisiones sobre la descripción del producto. Se suprime el término «cuajada» (el añadido del cuajo se describe en el punto «Método de obtención»), así como el término «firme», poco preciso.

Se define un índice máximo de materia grasa al objeto de evitar un exceso de materia grasa no tradicional.

Se delimita la regulación de las dimensiones y pesos al objeto de mejorar la caracterización del producto.

Se regula un nuevo tipo de envasado (rallado) en el pliego de condiciones.

Se añaden las características organolépticas al objeto de describir mejor el producto.

En este capítulo vuelve a señalarse el tiempo mínimo de maduración.

3.2. *Modificación del punto 5 Método de obtención:*

5.1. Producción de la leche

La inclusión de los tipos raciales (46 y 35) permite facilitar el control. La sustitución del antiguo nombre de la raza «Pie-Rouge de l'Est» por su nuevo nombre «Simmental française» no modifica la lista de razas tradicionales admitidas. La autorización de los productos del cruce de las dos razas (*Montbéliarde* y *Simmental française*), que anteriormente estaba implícita, es ahora explícita.

Se introducen precisiones sobre el sembrado de las praderas al objeto de favorecer una flora diversificada: «Se autorizan las praderas sembradas desde hace menos de 5 años con una única leguminosa, sola o asociada con una única gramínea, a razón de un máximo del 15 % de la superficie forrajera de la explotación. Para la replantación de otras praderas, es obligatorio utilizar mezclas de larga duración que asocien al menos tres tipos de especies complementarias: gramíneas de siega, gramíneas de pasto y leguminosas.».

Las precisiones sobre las condiciones de las labores de abonado hacen posible estrechar el vínculo con el territorio, manteniendo una flora natural diversificada y evitando agentes desnaturalizantes.

«El abono mineral nitrogenado no debe sobrepasar en la explotación una dosis media de 50 unidades por hectárea de superficie forrajera. Se prohíbe toda explotación de superficie forrajera (para pastoreo o siega) menos de un mes después de la fecha del esparcido de la materia orgánica fertilizante y menos de tres semanas después del esparcido de cualquier abono mineral. Las únicas materias orgánicas fertilizantes autorizadas en las superficies forrajeras proceden de la zona y consisten en compost, estiércol convencional y semilíquido, y purines. Estas materias orgánicas deben respetar determinadas condiciones.».

3.2.1.

Se prohíben las materias orgánicas fertilizantes procedentes de animales alimentados con productos ensilados, salvo si han sido previamente fermentadas a fin de asegurar la destrucción de las esporas butíricas, así como los composts de residuos vegetales, excepto los provenientes de la propia explotación, y los co-composts de residuos vegetales, salvo los co-composts agrícolas consistentes en estiércol más residuo vegetal.

Se permite el esparcido de abonos de origen no agrícola en las superficies de la explotación, siempre y cuando sean inmediatamente enterrados.

No pueden esparcirse en las superficies forrajeras de la explotación más que los co-composts que en al menos una tercera parte consistan en estiércol convencional procedente de la explotación.».

Con el objetivo de mantener la tradición del pastoreo, se establecen disposiciones relativas a la alimentación del ganado («Se prohíben los sistemas de alimentación basados en la estabulación permanente. Los aportes complementarios de forraje verde se limitan a una única ingesta diaria durante el período de vegetación, de manera que el consumo de pasto represente al menos la mitad de la ración diaria de forraje basto.»), así como la obligación de pastar desde que el estado de los suelos lo permita, y durante tanto tiempo como las condiciones climáticas, de resistencia del suelo y presencia de hierba lo hagan posible.

Las disposiciones relativas a la prohibición de los OGM permiten mantener el vínculo con el territorio.

Se añaden disposiciones relativas a la productividad lechera por hectárea de superficie forrajera, la cual se limita al objeto de preservar la impronta del territorio en el queso. «Por razones ligadas al mantenimiento de la calidad y del carácter específico del «Comté», la productividad lechera de las superficies forrajeras y potencialmente forrajeras que en cada explotación se dedican a la alimentación del rebaño lechero se limita al nivel que haya alcanzado en la mejor de las campañas comprendidas entre 2008/09 y 2012/13, incrementado en un 10 %. En todo caso dicha productividad no puede exceder de 4 600 litros de leche anuales, por hectárea de superficie forrajera y potencialmente forrajera.». La carga ganadera del rebaño lechero de la explotación se limita a 1,3 unidades de ganado mayor por hectárea con el fin de preservar el vínculo con el territorio.

Una disposición referente a los alimentos fermentados (una explotación que se reconvierta para producir «Comté» debe haber dejado de alimentar su rebaño lechero con productos fermentados desde al menos un año antes) permite limitar los riesgos de contaminación con gérmenes butíricos. Se precisan las condiciones de cohabitación de los rebaños (el ganado lechero destinado a la producción del «Comté» debe estar separado de los demás) con el objetivo de facilitar el control.

La prohibición de todo aporte al rebaño lechero de mezclas de concentrados con forraje basto picado permite limitar los riesgos de contaminación con gérmenes butíricos.

La observancia de las diferentes disposiciones en materia de alimentación supone que al menos un 70 % de la alimentación del rebaño debe ser originario de la zona geográfica. Se regula la calidad de los forrajes distribuidos: lista de forrajes prohibidos, condiciones relativas a los aportes complementarios de forraje verde y condiciones de distribución de las remolachas, atendiendo bien a una posible influencia desfavorable en el olor o el gusto de la leche o bien a los riesgos de contaminación con gérmenes butíricos.

Las precisiones aportadas permiten evitar todo pienso complementario susceptible de desnaturalizar o modificar las características de la leche y, por tanto, del queso.

Se precisan las condiciones aplicables al aporte de piensos complementarios con el objetivo de facilitar el control. «El aporte de cualquier pienso complementario (granos, harinas, tortas, plantas deshidratadas producidas fuera de la explotación, etc.) se limita para un rebaño mediano a un máximo de 1 800 kg por vaca lechera y año. El consumo anual por el rebaño de novillas de piensos complementarios se calcula a tanto alzado a razón de 500 kg por UGM de novilla.». Se precisan las condiciones de ordeño, las cuales ejercen influencia en la flora de la leche: «Se prohíbe el uso, antes de la puesta del colector, de grasa de ordeñar y la sanitización con desinfectante de las ubres, sea en forma de toallita preimpregnada, pulverización o cualquier otro procedimiento. Deben desecharse los primeros chorros. La leche obtenida transcurridos menos de 8 días desde el parto no debe utilizarse en la fabricación.». El funcionamiento de la instalación de ordeño y del material de refrigeración o de enfriamiento de la leche debe ser verificado regularmente por un técnico cualificado. Por otra parte, «salvo en caso de necesidad, no podrán emplearse productos desinfectantes en labores de limpieza, desinfección o aclarado».

5.2. Transporte de la leche

Se incluyen precisiones sobre las condiciones de almacenamiento de la leche, debido a la influencia que dicho almacenamiento tiene en su flora: «El almacenamiento de la leche tiene lugar en la explotación, en la planta de transformación o en un punto de recogida, esto es, un lugar en el que los productores entregan directamente la leche. No puede haber otros centros de almacenamiento intermedios.». Se precisan las temperaturas de almacenamiento de la leche: «debe almacenarse a una temperatura comprendida entre 10 °C y 18 °C.». La experiencia demuestra que la leche que nunca se refrigera por debajo de los 10 °C realza las características organolépticas específicas del queso.

Procede recordar que el «Comté» no puede producirse más que a partir de una mezcla de leches de varias explotaciones. El fin es el respeto de la tradición de un producto «colectivo». Se añaden precisiones sobre las condiciones de separación de las leches destinadas a la fabricación de «Comté» y otras leches.

5.3. Transformación en queso

Se definen con precisión la planta de elaboración, así como su equipamiento. Se precisa el plazo aplicable al añadido del cuajo con el fin de facilitar el control. En lugar de «el añadido del cuajo tiene lugar como muy tarde en las 24 horas siguientes al ordeño más antiguo» se propone «el añadido del cuajo tiene lugar como muy tarde: — antes de mediodía, cuando el ordeño más antiguo sea el de la mañana del día anterior; — antes de medianoche, cuando el ordeño más antiguo sea el de la tarde del día anterior.». Se precisa la disposición sobre las instalaciones de calentamiento de la leche, añadiendo que el aparato calefactor no debe disponer de sección de retención, lo que facilita el control.

Se añade una definición más precisa de las levaduras autorizadas y del tipo de cuajo utilizable con el fin de preservar el carácter específico del producto.

«Las únicas fases de la elaboración en las que se autoriza una programación preliminar son el calentamiento y el prensado» y «se prohíbe la elaboración en cubas cerradas». Efectivamente, el método de elaboración debe continuar siendo manual, lo que permite a los queseros continuar dejando su impronta.

«Se limita la capacidad máxima de las cubas a la requerida para el trasiego de un máximo de 12 quesos por cuba» para preservar la calidad de los quesos.

«En un mismo período de 24 horas no pueden ejecutarse más de tres turnos de elaboración en una misma cuba. Entre cada uno de esos turnos es obligatorio proceder al cepillado, lavado y aclarado de la cuba» para posibilitar así una liberación suficiente de iones de cobre, indispensable para la selección de la microflora del queso. En lo que atañe a la presión aplicada en el prensado, «150 g/cm²» se sustituye por «100 g/cm²». Se trata de la corrección de un error del anterior pliego de condiciones.

5.4. Maduración

Se suprime la frecuencia de los volteos en la fase de premaduración pues no todos los lotes se adaptan a esta práctica. Las características de las ruedas son muy variables, según las estaciones. Es necesario que el madurador aplique sus conocimientos técnicos adaptando la frecuencia de sus cuidados a la capacidad de secado del queso. Estos cuidados, adaptados en la mayoría de los casos, no se aplican a las ruedas más húmedas, particularmente en su periferia. En este tipo de situación dichos cuidados son absolutamente contraproducentes para la calidad (riesgo de corteza viscosa); es preferible entonces retrasarlos un poco y esperar a que disminuya esa humedad. Las prácticas de salado en seco y en salmuera, dos métodos tradicionales, se regulan en detalle pues son fundamentales para la impronta característica del «Comté». «El salado con sal seca puede sustituirse por una puesta en salmuera, caso este en el que dicha colocación debe llevarse a cabo en las 24 horas siguientes al desmoldado y el manipulado del queso debe realizarse en un plazo máximo de 48 horas a contar desde que se extrae de la salmuera». Se precisa el uso de un método de medición internacional en función del índice de maduración: «proteólisis medida por un índice de maduración mínimo tal que la materia nitrogenada no proteica represente al menos un 15,5 % de la materia nitrogenada total, por titulación del nitrógeno aplicando el método Kjeldahl. En el caso de los quesos cuya materia grasa sobre extracto seco excede del 52 %, dicha relación debe ser igual o superior a un 17,5 %». La inclusión de la obligatoriedad de medición y registro de la higrometría permite facilitar el control.

5.5. Corte y envasado

Se define el término «preenvasado».

Se regulan las condiciones de rallado. El envasado de porciones pequeñas de «Comté» y, en particular, del queso rallado, presenta un riesgo de degradación de la calidad del producto y precisa de un conocimiento técnico específico. La identificación como envasadores de los operarios incumbidos permite someterlos a las obligaciones de control correspondientes y asegurar así una buena trazabilidad en aras de la protección del consumidor. «Las porciones de un peso unitario inferior a 40 gramos o las destinadas al rallado pueden ser descortezadas. Si la corteza está demasiado húmeda o deteriorada, el descortezado debe realizarse inmediatamente después del corte. Si la corteza está sana, deberá efectuarse en las ocho horas siguientes al primer corte. Las porciones descortezadas no pueden mantenerse almacenadas en contacto con el aire más que 72 horas; transcurrido ese tiempo, deben envasarse al vacío. El plazo de almacenamiento al vacío no puede ser de más de 15 días».

5.6. Innovaciones tecnológicas

La inclusión de un nuevo párrafo permite regular las innovaciones tecnológicas.

3.3. *Modificación del punto 6 Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico*

En aras de su coherencia con el documento único, el apartado «Vínculo con el origen» se estructura en tres partes: «Carácter específico de la zona geográfica», «Carácter específico del producto» y «Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o características del producto». Este capítulo ha sido reescrito para hacerlo más claro.

3.4. *Modificación del punto 8 Normas especiales sobre el etiquetado*

- Supresión del logotipo INAO y sustitución del mismo por el símbolo «AOP» de la Unión Europea.
- Obligación de colocar en lugar destacado el nombre y dirección del fabricante, del madurador o del preenvasador para una mejor información del consumidor.
- Dimensión de los caracteres del nombre «Comté» (al menos igual a dos tercios de la de los otros caracteres), prohibición de menciones complementarias, descripción de las marcas de identificación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«COMTÉ»

Nº CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Comté»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Comté» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca en estado crudo. Es un queso de pasta cocida, prensada y salada en la superficie o en salmuera. En el momento de su comercialización, tras una maduración mínima de 120 días, es un queso de pasta de color entre marfil y amarillo, presentando generalmente «ojos» (orificios) que puede alcanzar el tamaño de una cereza pequeña.

El «Comté» contiene como mínimo 45 gramos y como máximo 54 gramos de materia grasa por cada 100 gramos de queso completamente desecado, y debe presentar un contenido de materia seca no inferior a 62 gramos por cada 100 gramos de queso. Su contenido en sal es de al menos 0,6 gramos de cloruro de sodio por cada 100 gramos de queso. La humedad del queso desgrasado no supera el 54 %.

El «Comté» se ofrece al consumidor en forma de rueda, con un peso de entre 32 y 45 kilogramos y un diámetro de 55 a 75 centímetros, de canto recto o ligeramente convexo con una altura de 8 a 13 centímetros, presenta una corteza frotada, sólida y granulada, de color entre amarillo dorado y castaño. El coeficiente entre el espesor en el centro de la rueda y la altura del canto no puede ser superior a 1,4.

El «Comté» también puede presentarse al consumidor envasado en porciones o rallado.

El gusto del «Comté» es complejo. Si bien el espectro sensorial general es el mismo para todas las ruedas, puede afirmarse que no hay dos ruedas de «Comté» completamente idénticas. Se han identificado seis grandes familias de aromas en el «Comté» (afrutado, lácteo, torrefacto, vegetal, animal, especiado) comprensivas de más de 90 matices.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche utilizada para fabricar el «Comté» debe proceder únicamente de un rebaño de vacas lecheras de las razas *Montbéliarde* (tipo racial 46) o *Simmental française* (tipo racial 35), o de productos del cruce de ambas razas cuyas progenies estén certificadas.

La leche debe ser recolectada dentro de los límites de un círculo con un diámetro máximo de 25 kilómetros. Esta disposición, que limita la duración del transporte, protege la leche de degradaciones estructurales. Permite además que la leche pueda trabajarse en las condiciones previstas en el pliego de condiciones (leche cruda), las cuales tienen por objeto favorecer el desarrollo de la flora láctica endógena.

Para salvaguardar la calidad y el carácter específico del producto, la productividad lechera se acota a un límite máximo fijado por hectárea de superficie potencialmente forrajera.

En lo que respecta a la utilización de la leche, y para garantizar la calidad del producto, se limita la capacidad máxima de las cubas a la requerida para el trasiego de un máximo de 12 quesos por cuba. En un mismo período de 24 horas no pueden ejecutarse más de tres turnos de elaboración en una misma cuba.

(¹) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Para garantizar un vínculo estrecho entre el territorio y el producto a través de una alimentación específica procedente de la zona geográfica, se limitan los piensos complementarios a un máximo de 1 800 kg por vaca lechera y año. En la explotación, la superficie herbácea efectivamente explotada debe ser como mínimo igual a una hectárea por vaca lechera. El pastoreo es obligatorio durante tanto tiempo como las condiciones climáticas, de resistencia de los suelos y presencia de hierba lo permitan. El conjunto de estas disposiciones supone que al menos un 70 % de la alimentación del rebaño debe ser originario de la zona geográfica. La ración de base de las vacas lecheras procede por entero de la zona geográfica.

Con vistas a conservar la práctica tradicional del pastoreo, se prohíben los sistemas de explotación con arreglo a los cuales toda alimentación durante el período de vegetación se administra en el comedero, de forma que el pastoreo continúe siendo la práctica más extendida.

Los piensos fermentados, adopten o no la forma de ensilado, están prohibidos en la alimentación del rebaño lechero todo el año, debido a los riesgos tecnológicos que estas prácticas entrañan para la elaboración y maduración de los quesos.

Con el fin de preservar el carácter tradicional de la alimentación, únicamente se permite incluir en la alimentación del rebaño lechero materias primas y piensos complementarios que procedan de productos no transgénicos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La operación consistente en cortar y envasar porciones de «Comté» tiene lugar a continuación de la maduración. Requiere unos conocimientos técnicos especiales y tiene un efecto directo y cierto en la calidad del producto, dada la necesidad que hay de descartar las ruedas que no sean aptas para el preenvasado. De este modo es posible respetar al máximo las condiciones óptimas de conservación del queso, al margen de que esté presentado en ruedas, así como garantizar al consumidor la integridad física y organoléptica del «Comté».

Estas razones justifican, en caso de preenvasado, que el corte o el rallado tengan lugar en la zona geográfica.

En caso de preenvasado,

- las ruedas pueden ser cortadas en un plazo máximo de quince días completos a contar desde su salida de la bodega de maduración. En este intervalo, deben conservarse a una temperatura de entre 4 °C y 8 °C y con un higrometría de, como mínimo, el 85 %,
- las porciones con un peso unitario inferior a 40 gramos o las destinadas al rallado pueden ser descortezadas. Si la corteza está demasiado húmeda o deteriorada, el descortezado debe realizarse inmediatamente después del corte. Si la corteza está sana, deberá efectuarse en las ocho horas siguientes al primer corte. Las porciones descortezadas no pueden mantenerse almacenadas en contacto con el aire más que 72 horas; transcurrido ese tiempo, deben envasarse al vacío. El plazo de almacenamiento al vacío no puede prolongarse durante más de 15 días,
- ninguna operación simultánea que incluya otro producto que no pertenezca a la denominación «Comté» debe interferir en la línea de corte y envasado.

El corte y el rallado pueden realizarse fuera de la zona geográfica si se llevan a cabo delante del consumidor.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el etiquetado de cada queso acogido a la denominación de origen protegida «Comté» debe incluirse el nombre de la denominación de origen, inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado.

El etiquetado debe contener el símbolo «AOP» («DOP») de la Unión Europea. También puede incorporar la mención «*appellation d'origine protégée*» («denominación de origen protegida»).

El fabricante, el madurador o el preenvasador han de colocar en lugar destacado su nombre y dirección, la cual debe radicar obligatoriamente en la zona.

Se prohíbe el empleo de cualquier calificativo u otra mención junto a dicha denominación en el etiquetado, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales, con la excepción de las marcas de comercio o de fábrica especiales.

Los quesos vendidos bajo la denominación de origen «Comté» deben incorporar las marcas de identificación previstas. Particularmente, cada rueda debe llevar adherida en su canto, antes de su salida de la bodega de maduración, una banda superpuesta de color verde o marrón ladrillo. Cada porción envasada debe incluir el logotipo «Comté clochette vert» (Comté campanilla verde). En el caso de las porciones destinadas al consumidor final es obligatorio incluir, en el anverso, el logotipo «Comté clochette vert» y la denominación «Comté» en caracteres de dimensiones al menos iguales a dos tercios de las de los caracteres más grandes, con el color verde código Pantone 349C.

Cuando se venda entera, la rueda deberá llevar, en el canto bajo la banda superpuesta, una placa de caseína de color verde, con forma elíptica, con las siguientes inscripciones impresas en negro: Francia, Comté, número de la planta de fabricación y mes de fabricación. El día de fabricación debe figurar en otra placa de caseína colocada junto a la de color verde.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Delimitación de la zona geográfica

La zona geográfica cubre el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Ain:

Cantones de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel y Treffort-Cuisiat: todos los municipios.

Cantón de Ambérieu-en-Bugey: los municipios de L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant y Douvres.

Cantón de Coligny: los municipios de Bénay, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon y Villemotier.

Cantón de Collonges: los municipios de Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron y Saint-Jean-de-Gonville.

Cantón de Ferney-Voltaire: los municipios de Sergy y Thoiry.

Cantón de Gex: los municipios de Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux y Vesancy.

Cantón de Lagnieu: los municipios d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey y Villebois.

Cantón de Pont-d'Ain: los municipios de Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont y Tossiat.

Departamento de Doubs:

Cantones de Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte y Vercel-Villedieu-le-Camp: todos los municipios.

Cantón de Hérimoncourt: los municipios de Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont y Villars-lès-Blamont.

Cantón de L'Isle-sur-le-Doubs: los municipios de Hyémondans y Lanthenans.

Cantón de Pont-de-Roide: los municipios de Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux y Vernois-lès-Belvoir.

Cantón de Rougemont: el municipio de Rillans.

Departamento del Jura:

Todos los municipios con la excepción de los del cantón de Chemin.

Departamento de Saône-et-Loire:

Cantón de Beaurepaire-en-Bresse: los municipios de Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard y Savigny-en-Revermont.

Cantón de Cuiseaux: los municipios de Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse y Joudes.

Cantón de Pierre-de-Bresse: los municipios de Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse y Torpes.

Departamento de la Haute-Savoie:

Cantón de Seyssel: el municipio de Challonges únicamente respecto de las fincas nº 562 (a) y 563 (a) de la Sección A, hoja sexta.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

5.1.1. Factores naturales

La zona geográfica es el arco del Jura, conjunto de mesetas calcáreas, y su prolongación a una pequeña parte de la llanura colindante.

Las regiones agrícolas esta zona se distinguen por la pobreza de sus suelos y por su abrupto relieve, así como por la naturaleza calcárea y molásica del sustrato geológico.

El conjunto de la zona se caracteriza por un clima del tipo a la vez continental y septentrional, con grandes contrastes térmicos entre invierno y verano, y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano, una temperatura media baja (a pesar de los grandes calores estivales) y un gran número de días de helada.

Es un medio montañoso o submontañoso muy lluvioso, con una pluviometría anual siempre superior a 900 mm y, por lo general, por encima de 1 000 mm. Esta pluviosidad ya es elevada a baja altitud y se acrecienta hacia el interior del macizo. La distribución estacional se caracteriza por la ausencia de estación seca.

Los pastos comparten el paisaje con los bosques, la mitad de los cuales son de píceas. Las condiciones geoclimáticas propias de la zona (fuertes precipitaciones, ausencia de sequía estival, sustrato calcáreo) son muy propicias para la producción herbácea de calidad pues permiten el desarrollo de praderas naturales de una gran riqueza floral (principalmente en dicotiledóneas) y de una flora específica esencialmente calcícola.

5.1.2. Factores humanos

En este entorno favorable al pastoreo, se privilegia una forma particular de manejo de las vacas lecheras durante tanto tiempo como las condiciones climáticas, de resistencia de los suelos y presencia de hierba lo permitan. Los ganaderos han seleccionado la raza *Montbéliarde*, adaptada a las condiciones del medio, que integra la casi totalidad de los rebaños de vacas lecheras de la zona geográfica. La explotación extensiva de las praderas está protegida (limitación de la carga ganadera, del nitrógeno y los concentrados, etc.). El área geográfica presenta por lo demás una «cultura quesera» propia. Esta cultura, fundada en la puesta en común de la leche para hacer un queso de gran tamaño, lleva aparejadas un fuerte componente de solidaridad, así como determinadas reglas de vida en común.

Efectivamente, desde el siglo XI, los agricultores de esta región se han asociado para reunir todos los días la leche producida por sus rebaños con el objetivo último de fabricar una rueda de queso de grandes dimensiones. Todavía hoy los productores de leche se organizan mayoritariamente en cooperativas y reagrupan su leche en una planta de transformación localmente denominada «*fruitière*».

Las prácticas tradicionales de fabricación de este queso se han perpetuado hasta nuestros días en lo que atañe tanto a la cría del ganado por medio de la gestión de los pastos y de la henificación como a su elaboración mediante el control del momento justo del corte de la cuajada, de su removido, calentamiento y trasiego, del prensado y posterior salado, y de la premaduración y el curado finales.

5.2. Carácter específico del producto

El «Comté» es un queso fabricado con leche cruda de vaca, de pasta prensada cocida, que se presenta en forma de una gran rueda de 55 a 75 centímetros de diámetro, y sometido a un prolongado tiempo de maduración que hace de él un queso conservable.

El «Comté» presenta un contenido limitado de materia grasa, lo que lo diferencia de otros quesos de pasta prensada cocida.

El contenido de materia seca es de al menos 62 gramos por cada 100 gramos de queso y la humedad del queso desgrasado no supera el 54 %.

El contenido en sal no debe ser inferior a 0,6 gramos de cloruro de sodio por cada 100 gramos de queso.

El gusto del «Comté» es complejo. Si bien el espectro sensorial general es el mismo para todas las ruedas, puede afirmarse que no hay dos ruedas de «Comté» completamente idénticas. Se han identificado seis grandes familias de aromas en el «Comté» (afrutado, lácteo, torrefacto, vegetal, animal, especiado) comprensivas de más de 90 matices.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

En este difícil medio, donde el bosque y los pastos comparten el paisaje, y en el que era imposible desarrollar otros recursos, los grandes quesos de pasta dura se impusieron. Para los pobladores de este territorio, producir un queso conservable era la única manera de elaborar, a partir de la abundante leche del verano, un alimento duradero capaz de resistir los largos inviernos. Así, los ganaderos de la región seleccionaron una raza de vaca particularmente adaptada a las condiciones del medio y a la producción de un queso particular. La leche era puesta en común en el seno de las «*fruitières*» con vistas a elaborar un queso de gran tamaño y capacidad de conservación, que permitía poner en valor las riquezas del medio fuera de la zona. La elección de la pasta cocida se vio favorecida por la abundancia de leña en las proximidades.

Los conocimientos técnicos específicos atinentes a todas las etapas de la elaboración del producto permiten que las características de los prados se manifiesten en el gusto de los quesos.

Para empezar, la gran riqueza floral ligada al medio natural de la zona geográfica es especialmente propicia para el desarrollo de compuestos aromáticos en los quesos. La explotación extensiva de las praderas a cargo de los ganaderos ha permitido preservar esa diversidad. De otra parte, dos estudios científicos de 1994 vinieron a acreditar la estrecha relación existente entre diversidad floral y riqueza aromática del «Comté». Desde el punto de vista de la elaboración, la limitación del índice de materia grasa permite evitar el gusto a lipólisis y realzar los aromas específicos del «Comté». El extracto seco mínimo y la humedad máxima en el queso desgrasado permiten limitar el exceso de agua en el queso y favorecen la expresión aromática. El mínimo contenido en sal también permite realzar los aromas. La obligatoria utilización de cubas abiertas permite al quesero continuar dejando su impronta, al igual que controlar el momento justo del corte de la cuajada o del trasiego. Finalmente, el madurador aplica sus conocimientos técnicos, adaptando con precisión las condiciones de maduración de cada lote. La expresión aromática del queso, inducida por factores naturales presentes en la hierba y el ecosistema microbiano, no se revela en su plenitud más que tras una prolongada maduración cuyo desarrollo se ve favorecido por las tablas de píceas, particularmente adaptadas al curado del «Comté». La producción del «Comté» permite mantener las actividades agrícolas tradicionales y contribuye en gran medida al equilibrio de la economía local.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)]

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

(*) Véase la nota 3 a pie de página.