

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2014/C 356/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta⁽²⁾****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„COMTÉ”****EÜ nr: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009****KGT () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu [täpsustada]

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmedetetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3. Muudatus(ed)

3.1. Punkti 2 „Toote kirjeldus” muutmine

Täpsustati toote kirjeldusele vastavat etappi. Mõiste „laabi lisamine” jäeti välja (laabi lisamist kirjeldatakse punktis „Tootmismeetod”), samuti jäeti välja mõiste „tihke”, mis ei ole piisavalt täpne.

Määrati kindlaks maksimaalne rasvasisaldus, et vältida liiga suurt rasvasisaldust, mis ei ole kooskõlas juustu traditsiooniliste omadustega.

Juustu mõõtmete ja kaalu piiritlemine on vajalik juustu omaduste täpsemaks kirjeldamiseks.

Spetsifikaadis on toodud uus pakendamisviis (riivitud kujul).

Toote täpsemaks kirjeldamiseks on lisatud juustu organoleptilised omadused.

Selles punktis on nimetatud ka juustu minimaalne nõutav laagerdumisaeg.

3.2. Punkti 5 „Valmistamismeetod” muutmine

5.1. Piima tootmine

Tõutüüpide (46 ja 35) lisamine võimaldab lihtsustada kontrollimeetmeid. Endise tõunimetuse Pie-Rouge de l'Est (punasekirju ida tõug) asendamine sama tõu uue nimetusega „prantsuse simmental” ei muuda lubatud traditsiooniliste tõugude nimekirja. Kahe tõu (montbeliardi ja prantsuse simmentali) ristamisel saadud loomade piima kasutamise lubamist, mida varem võis spetsifikaadi alusel eeldada, on nüüd sõnaselgelt spetsifikaadis nimetatud.

Täpsustatud on heinamaadel tehtavat külvi, millega tagatakse taimestiku mitmekülgsus: „Rohumaad, millele on vähem kui viie aasta jooksul külvatud vaid üht liiki söödakaunvilja või üht kaunvilja koos ühe kõrrelisega, võivad moodustada maksimaalselt 15 % põllumajandusettevõtte söödamaast. Ülejäänud rohumaade taaskasutusele võtmiseks tuleb neile külvata pikaajalisi seemnesegusid, mis hõlmavad vähemalt kolme üksteist täiendavat liiki: heinamaa kõrrelised, karjamaa kõrrelised ja söödakaunviljad”.

Väetistega seotud täpsustused võimaldavad tugevdada toote seost geograafilise piirkonnaga, aidates säilitada mitmekesisest looduslikku floorat ja vältida mittelooduslike ainete lisamist.

„Mineraalse lämmastikväetise kasutamine põllumajandusettevõttes ei või ületada keskmiselt 50 ühikut ühe hektari söödamaa kohta. Rohumaade kasutamine (karjatamiseks või niitmiseks) ei ole lubatud vähemalt ühe kuu jooksul pärast orgaanilise väetise kasutamist ja vähemalt kolme nädala jooksul pärast mineraalväetise kasutamist. Söödamaal on lubatud kasutada üksnes geograafilisest piirkonnast pärinevaid orgaanilisi väetisi ja nendeks võivad olla kompost, sõnnik, läga ja virts. Need väetised peavad vastama teatavatele tingimustele.

3.2.1.

Keelatud on kasutada silosööta saanud loomadelt pärinevaid orgaanilisi väetisi, välja arvatud juhul, kui need on eelnevalt kompostitud, et tagada võihappebakterite spooride hävitamine; rohejäätmete komposti, mis ei pärine geograafilisest piirkonnast, ning rohejäätmete kompostimise kõrvalsaadusi, välja arvatud „rohetaimede ködu” tüüpi põllumajanduslikud kompostimise kõrvalsaadused.

Mittepõllumajanduslikku päritolu orgaaniliste väetiste kasutamine on põllumajandusettevõtte territooriumil lubatud, kuid väetis tuleb kohe sisse kaevata.

Põllumajandusettevõtte söödamaal on lubatud kasutada üksnes selliseid kompostimise kõrvalsaadusi, millest vähemalt üks kolmandik pärineb samas põllumajandusettevõttes saadud väetisest.”

Karjatamise traditsiooni säilitamiseks on lisatud sööda andmist hõlmavad sätted („Keelatud on kasutada söödakeeme, mis ei hõlma loomade karjatamist. Lisasöödana rohesööda andmine on taimede kasvuperioodil piiratud ühe söödakorraga päevas, nii et karjamaalt saadav sööt moodustab vähemalt poole igapäevasest koresööda ratsioonist”), samuti on lisatud kohustus alustada loomade karjatamist niipea, kui pinnase kandvus seda võimaldab, ning pidada loomi karjamaadel seni, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandvus ja kasvava rohu olemasolu seda võimaldavad.

GMOde kasutamise keelustamist hõlmavate sätete eesmärk on säilitada toote seos geograafilise piirkonnaga.

Lisatud on söödamaa hektari kohta toodetava piima kogust hõlmavad sätted. Piima kogust piiratakse, et juustus säiliks piirkonnale iseloomulikud tunnused. „Comté juustu kvaliteedi ja iseloomulike omaduste säilitamisega seotud põhjustel on lehmade sööda ja võimaliku söödamaa hektari kohta toodetava piima kogus iga põllumajandusettevõtte jaoks piiratud tasemega, mida see ettevõtte tootis kõige soodsamal hooajal ajavahemikul 2008/2009 kuni 2012/2013, mida on suurendatud 10 % võrra. Toodetava piima kogus ei või seejuures mingil juhul ületada 4 600 liitrit söödamaa või võimaliku söödamaa ühe hektari kohta aastas.” Toote ja piirkonna seose säilitamiseks ei või põllumajandusettevõtte piimakarja jaoks kasutatava pinna koormus olla suurem kui 1,3 loomühikut hektari kohta.

Kääritatud sööta hõlmava sätte lisamine (Comté juustu tootma hakkav ettevõtte peab lõpetama kääritatud toodete kasutamise piimakarja söödaks hiljemalt ühe aasta jooksul) võimaldab piirata toote võihappebakterite spooridega saastumise ohtu. Kontrolli hõlbustamiseks on täpsustatud loomade pidamise tingimusi (Comté tootmiseks kasutatavat piimakarja tuleb pidada eraldi muudest karjadest).

Keeld kasutada piimakarja söödaks koos hakitud koresöödaga mis tahes kontsentreeritud söödalisandeid võimaldab vähendada toote võihappebakteritega saastumise ohtu.

Mitme söödaga seotud sätte kohaselt peab vähemalt 70 % karja söödast pärinema geograafilisest piirkonnast. Lisatud on antava sööda kvaliteeti piiritlevad sätted: esitatud on söödaks keelatud toodete nimekiri, sätestatud on täiendava rohesööda andmise tingimused ja söödapeedi andmise tingimused, kuna söödapeet võib avaldada negatiivset mõju piima maitsele või lõhnale, samuti suurendab peedi andmine toote võihappebakteritega saastumise ohtu.

Toodud täpsustused võimaldavad täielikult vältida sellise täiendsööda kasutamist, mis võib moonutada või muuta piima ja sellest tulenevalt ka juustu omadusi.

Kontrollimise lihtsustamiseks on täpsustatud täiendsööda andmise tingimusi. „Mis tahes täiendsööda (teravili, jahu, õlikoogid, väljastpoolt geograafilist piirkonda pärinevad kuivatatud rohhtaimed jne) andmine on piiratud karja peale keskmiselt 1 800 kilogrammiga piimalehma kohta aastas. Mullikakarjale aastas antava täiendsööda koguseks arvestatakse 500 kg loomühiku kohta.” Täpsustatud on lüpsi tingimusi, kui võrd see mõjutab piima mikrofloorat. „Keelatud on udarakreemi kasutamine enne lüpsiseadme paigaldamist ja udarate desinfitseeriva ainega lüpsieelne niisutamine eelniisutatud lapi või pihustamise teel või mõne muu meetodi abil. Esimesi saadavaid piimajugasid ei või kasutada. Juustu valmistamiseks ei või kasutada pärast poegimist esimese kaheksa päeva jooksul saadavat piima.” Lüpsiseadmete ja piima jahutamise ja säilitamise seadmete korrasolekut peab kvalifitseeritud spetsialist regulaarselt kontrollima. Samuti on lisatud järgmine säte: „Desinfitseerivate vahendite kasutamine puhastamiseks, desinfitseerimiseks või pindade töötlemiseks on lubatud üksnes vajaduse korral.”

5.2. Piima transport

Täpsustatud on piima hoidmise tingimusi, võttes arvesse selle mõju piima mikrofloorale. „Piima on lubatud hoida tootvas põllumajandusettevõttes, töötlemiskeskuses või kogumispunktis, st punktis, kuhu piima toovad otseselt piima tootjad. Muude vahehoiukohtade kasutamine ei ole lubatud.” Täpsustatud on piima hoidmise temperatuure. „Piima tuleb hoida temperatuuril, mis jääb vahemikku 10–18 °C.” Kogemustest nähtub, et kui piima ei ole kunagi jahutatud alla 10 °C, võimaldab see paremini välja tuua juustu spetsiifilised organoleptilised omadused.

Samuti meenutatakse, et Comté juustu võib valmistada üksnes mitmest põllumajandusettevõttest pärineva piima segust. Selle nõude eesmärk on säilitada traditsioonilise „kollektiivse” toote omadused. Lisatud on täpsustused Comté juustu tootmiseks kasutatava piima ja muu piima eraldamise tingimuste kohta.

5.3. Piima töötlemine juustuks

Täpsustatud on juustukoja ja selle sisseseade mõistet. Kontrollimise hõlbustamiseks on muudetud laabi lisamise tähtaja määratlust. Varasema määratluse „laabi lisamine toimub hiljemalt 24 tundi pärast piimasegu koostisse kuuluva kõige vanema piima lüpsmist” asemel on lisatud järgmine määratlus: „Laabi lisamine toimub hiljemalt ennelõunal, kui piimasegusse kuuluv kõige vanem piim pärineb eelmise päeva hommikusest lüpsist; enne keskööd, kui piimasegusse kuuluv kõige vanem piim pärineb eelmise päeva õhtusest lüpsist.” Täpsustatud on piima soojendamise seadmeid hõlmavaid sätteid, kontrollimise hõlbustamiseks on lisatud nõue, et piima soojendamise seadmed ei või sisaldada piima toasoojaks muutmise sektsiooni.

Toote eripära säilitamiseks on lisatud tootmisel lubatud pärmide täpsem kirjeldus ja kasutatava laabi liik.

„Ainukesed eelprogrammeerivad tootmise etapid võivad olla piima soojendamine ja pressimine” ja „tootmine suletud mahutites on keelatud”. Tootmine peab jääma käisitootmiseks, mis võimaldab säilitada juustumeistrite oskusteabe rakendamist.

Juustu kvaliteedi tagamiseks on lisatud säte: „Mahutite suurus on piiratud 12 juustuga ühe mahuti kohta.”

„24 tunni jooksul võib ühes mahutis teostada kuni kolm tootmistsükli. Iga tootmistsükli vahel tuleb mahutit harjaga puhastada, pesta ja loputada.” See võimaldab piisaval määral vaseioonide vabastamist, mis on vajalikud juustu mikrofloora reguleerimiseks. Pressimise puhul on rakendatav rõhk „150 g/cm²” asendatud rõhuga „100 g/cm²”. Tegemist on varasemas spetsifikaadis esinenud vea parandamisega.

5.4. Laagerdamine

Juustude eellaagerdamise ajal ümberpööramise sagedust puudutav säte on välja jäetud, sest see ei ole kõikide partiiide puhul asjakohane. Juusturataste omadused on aastaajast sõltuvalt väga erinevad. On oluline, et laagerdaja muudaks oma oskusteabest lähtuvalt juustude töötlemise sagedust vastavalt nende kuivamisastmele. Juustude töötlemise meetodid, mida rakendatakse enamiku juustude puhul, ei ole kohased niiskemate juusturataste puhul, eeskätt äärtes. Sellisel puhul toob juustu töötlemine kaasa kvaliteedi halvenemise (juustukooriku pehmeks jäämise oht); soovitatav on juusturataste töötlemisega mõnevõrra oodata, kuni niiskus väheneb. Täpsemalt on kirjeldatud kaht traditsioonilist juustude soolamise meetodit – kuivsoolaga soolamine ja soolvees soolamine, kuna soolamise etapp on Comté juustu eriomaduste tekkimisel esmatähtis. „Kuivsoolaga soolamise võib asendada soolvees soolamisega, sel juhul peab soolamine toimuma 24 tunni jooksul pärast juustu vormist väljavõtmist ning juustu töötlemine peab toimuma hiljemalt 48 tunni jooksul pärast soolveest väljavõtmist.” Täpsustatud on rahvusvahelise mõõtmismeetodi kasutamist seoses valmiduse indeksiga: „proteolüütilise aktiivsuse mõõtmisel valmiduse indeksi abil moodustab mittevalguline lämmastik vähemalt 15,5 % üldlämmastikust, mida mõõdetakse Kjeldahli meetodi abil. Juustude puhul, mille rasvasisaldus kuivaines on suurem kui 52 %, peab kõnealune suhtarv olema vähemalt 17,5 %.” Suhtelise õhuniiskuse mõõtmise ja registreerimise nõue võimaldab hõlbustada kontrollimist.

5.5. Lõikamine ja pakendamine

Määratletud on eelneva pakendamise mõiste.

Piiritletud on juustu riivimise tingimusi. Comté juustu turustamine väikeste tükkidena ja eriti riivitult võib ohustada toote kvaliteeti ja nõuab seetõttu spetsiifilise oskusteabe rakendamist. Vastavate ettevõtjate ja pakendusettevõtete kindlaksmääramine võimaldab nende suhtes kohaldada asjakohaseid kontrollimeetmeid ja tagada sellega tarbijate kaitsmiseks toote hea jälgitavus. „Alla 40-grammise kaaluga tükkidelt ja riivimiseks määratud juustult on lubatud eemaldada koorik. Liiga niiske või kahjustatud koorik tuleb eemaldada kohe pärast juustu tükeldamist. Normaalne koorik tuleb eraldada kaheksa tunni jooksul pärast esimest lõikamist. Ilma koorikuta juustu võib õhu käes hoida kuni 72 tundi, pärast seda tuleb juust asetada vaakumkeskkonda. Vaakumkeskkonnas ei või juustu hoida üle 15 päeva.”

5.6. Tehnoloogiline innovatsioon

Lisatud on lõik, millega piiritletakse tehnoloogilise innovatsiooni kasutamist.

3.3. Punkti 6 „Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga” muutmine

Et säilitada sidusus koonddokumendiga, on punkt „Seos piirkonnaga” jaotatud kolmeks osaks: „geograafilise piirkonna eripära”, „toote eripära” ja „põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel”. Suurema selguse huvides on see punkt ümber sõnastatud.

3.4. Punkti 8 „Erieeskirjad märgistamise kohta” muutmine

— INAO logo asemel on ette nähtud Euroopa Liidu KPN tähise kasutamine märgisel.

— Tarbija paremaks teavitamiseks on lisatud kohustus osutada selgelt tootja, laagerdaja ja pakendaja nimi ja aadress.

— Sätestatud on kirja „Comté” suurus (vähemalt 2/3 ülejäänud tähtede suurusest), keelatud on muude täiendavate märgete lisamine, kirjeldatakse toote identifitseerimist võimaldavat tähistust.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„COMTÉ”

EÜ nr: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Comté”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Tooteliik

Klass 1.3. Juust

3.2. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Comté” on üksnes lehmatoorpiimast valmistatud juust. Tegemist on kuumtöödeldud ja pressitud, kuivalt või soolvees soolatud juustuga. Juustu turustamisel, pärast vähemalt 120 päeva kestnud laagerdumist, on juustu värvus elevandilüüsi kollaseni, juustumass sisaldab kuni väikese kirsi suuruseid tühemikke.

Comté juustumass sisaldab pärast täielikku kuivatamist 100 g juustu kohta vähemalt 45 g ja mitte üle 54 g rasva ning 100 g juustu kuivainesisaldus peab olema vähemalt 62 g. Soolasisaldus peab olema vähemalt 0,6 grammi naatriumkloriidi (keedusoola) 100 grammi juustu kohta. Rasvavaba juustu niiskusesisaldus ei või olla suurem kui 54 %.

Tarbijani jõudmisel on Comté juust kujult juusturatas, mille kaal on 32–45 kg, läbimõõt 55–75 cm, sirgete või kergelt kumerate külgede kõrgus on 8–13 cm; juustu koorik on hõõrutud, tugev ja krobeline, selle värvus on kuld kollasest pruunini. Juustu kõrgus juusturatta keskkohas ei ületa juustu serva kõrgust enam kui 1,4 korda.

Comté juustu võib turustada ka portsjoniteks pakendatuna või riivituna.

Comté maitse hõlmab mitut komponenti. Kuigi üldine maitsebuket on kõikide juustude puhul samasugune, võib kinnitada, et kaht täpselt samasuguse maitsega Comté juustu ei ole olemas. Comté puhul on määratletud kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, vürtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitseüanssi.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Comté juustu tootmiseks võib kasutada üksnes montbéliardi (tõutüüp 46) või prantsuse simmentali (tõutüüp 35) tõugu lehmade piima, lubatud on kasutada ka kahe tõendatud põlvnemisega tõu ristamisel saadud lehmade piima.

Piim peab olema kogutud maksimaalselt 25 km läbimõõduga ringi sisse jäävalt alalt. Selle transpordiaega piirava sätte eesmärk on vältida piima struktuurset kahjustumist transpordi kestel. See võimaldab piima töödelda spetsifikaadis toodud tingimustel (toorpiim), mis võimaldavad välja kujuneda piima endogeenselt mikroflooral.

Toote kvaliteedi ja eriomaduste säilitamiseks on piima maksimaalne tootmiskaht võimaliku söödamaa hektari kohta piiratud.

Juustu kvaliteedi tagamiseks on juustu tootmiseks kasutatavate mahutite ruumala piiratud 12 juustuga ühe mahuti kohta. 24 tunni jooksul võib samas mahutis teostada mitte üle kolme tootmistsükli.

(³) Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Et tagada tihe seos geograafilise piirkonna vahel kõnealusele geograafilisele piirkonnale iseloomuliku sööda abil, ei või täiendsööda kogus ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta aastas. Ühe ettevõtte kohta peab tõhusalt kasutatava rohumaa pindala olema vähemalt üks hektar piimalehma kohta. Loomi tuleb pidada karjamaal seni, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandvus ja kasvava rohu olemasolu seda võimaldavad. Nende sätete kohaselt peab vähemalt 70 % karja söödast pärinema geograafilisest piirkonnast. Lehmade sööda pöheratsioon pärineb täiel määral geograafilisest piirkonnast.

Traditsiooniliste karjatamismeetodite säilitamiseks on keelatud kasutada selliseid karjatamissüsteeme, mille puhul kogu sööt antakse kogu karjatamisperioodi kestel söödanõudest; karjamaalt saadav sööt peab olema põhiline.

Söödatootmise käigus esinevate tehnoloogiliste ohtude ja sellest tingitud juustu riknemise ohu tõttu on aasta ringi keelatud kasutada piimakarja söödaks kääritatud sööta, sõltumata sellest, kas tegemist on siloga või mitte.

Toote traditsioonilise eripära säilitamiseks on piimakarjale antava sööda puhul lubatud kasutada ainult geneetiliselt muundamata toorainet ja täiendsööta.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdumine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Comté juustu tükkideks lõikamise ja pakendamise toimingud leiavad aset pärast laagerdumise etappi. Need toimingud hõlmavad spetsiifilise oskusteabe rakendamist, kuivõrd need mõjutavad otseselt ja oluliselt toodangu kvaliteeti, sest eraldada tuleb sellised juusturattad, mida ei ole võimalik eelnevalt pakendada. Need tingimused võimaldavad täpsemalt järgida juustu optimaalseid säilitustingimusi juhul, kui juustu ei turustata juusturatastena, ning tagada Comté juustu jõudmine tarbijani tervelt ja kahjustamata organoleptiliste omadustega.

Neil põhjustel tuleb juustu eelneva pakendamise korral tükkideks lõigata ja/või riivida määratletud geograafilises piirkonnas.

Eelneva pakendamise korral

— tuleb juusturattad tükeldada kuni 15 päeva jooksul pärast laagerdumiskeldrist väljatoomist. Selle aja kestel tuleb juustu hoida temperatuuril 4–8 °C, suhteline õhuniiskus peab olema vähemalt 85 %;

— on alla 40-grammise kaaluga tükkidelt ja riivimiseks määratud juustult lubatud eemaldada koorik. Liiga niiske või kahjustatud koorik tuleb eemaldada kohe pärast juustu tükeldamist. Normaalse koorik tuleb eemaldada kaheksa tunni jooksul pärast esimest lõikamist. Ilma koorikuta juustu võib õhu käes hoida kuni 72 tundi, pärast seda tuleb juust asetada vaakumkeskkonda. Vaakumkeskkonnas ei või juustu hoida üle 15 päeva;

— ei või Comté päritolunimetusega juustu tükeldamise ja pakendamise liinil töödelda samal ajal ühtegi teist toodet.

Juustu võib lõigata ja riivida väljaspool määratletud geograafilist piirkonda, kui need toimingud tehakse tarbija juuresolekul.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Iga kaitstud päritolunimetusega „Comté” juustu märgis peab hõlmama päritolunimetust, mis peab olema esitatud tähtedega, mille suurus on võrdne vähemalt kahe kolmandikuga märgisel olevate kõige suuremate tähtede suurusel.

Märgisel tuleb esitada Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo. Märgis võib hõlmata ka teksti „kaitstud päritolunimetus”.

Juustu tootja, laagerdaja ja pakendaja peavad juustul esitama loetavalt oma nime ja aadressi, mis peab asuma määratletud geograafilises piirkonnas.

Märgisel, reklaamides, arvetel või äridokumentidel on koos kõnealuse nimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud konkreetseid kauba- või juustukoja märgid.

Kaitstud päritolunimetusega „Comté” turustatavate juustude märgis peab hõlmama ettenähtud identifitseerimist võimaldavaid tähiseid. Kõikidele juusturatastele tuleb enne laagerdumiskeldrist väljastamist paigutada külgpinnale roheline või punakaspruun tähistusriba. Iga turustatav juustutükk peab olema varustatud „Comté” rohelise kellukesega logoga. Tarbijatele pakutavate tükkide puhul peab tüki tagaküljel olema esitatud „Comté” rohelise kellukesega logo ja nimetus „Comté”, mis on märgitud tähesuurusega, mille suurus on vähemalt kaks kolmandikku kõige suurema tähesuurusega teksti tähesuurusest ja mille värvikood on Pantone roheline 349C.

Kui juusturatast müüakse tükeldamata kujul, peab selle küljel tähistusriba all paiknema rohekas ellipsikujuline kaseiinist plaat, millele on kantud musta kirjaga järgmine teave: Prantsusmaa, Comté, juustutöökoda number, tootmiskuu. Tootmise kuupäev peab olema näidatud roheka kaseiinplaadi läheduses paikneval eraldi kaseiinplaadil.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafilise piirkonna määratlus

Geograafiline piirkond jääb järgmiste kommuunide territooriumile:

Aini departemang:

kõik kommuunid järgmistest kantonitest: Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel ja Treffort-Cuisiat;

Ambérieu-en-Bugey kantoni järgmised kommuunid: L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant ja Douvres;

Coligny kantoni järgmised kommuunid: Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon ja Villemotier;

Collonges'i kantoni järgmised kommuunid: Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron ja Saint-Jean-de-Gonville;

Ferney-Voltaire'i kantoni kommuunid Sergy ja Thoiry;

Gexi kantoni järgmised kommuunid: Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux ja Vesancy;

Lagnieu kantoni järgmised kommuunid: Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey ja Villebois;

Pont-d'Aini kantoni järgmised kommuunid: Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont ja Tossiat.

Doubs' departemang:

kõik kommuunid järgmistest kantonitest: 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 ja Vercel-Villedieu-le-Camp;

Hérimoncourt'i kantoni järgmised kommuunid: Autechoux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont ja Villars-lès-Blamont;

L'Isle-sur-le-Doubs' kantoni kommuunid Hyémondans ja Lanthenans;

Pont-de-Roide kantoni järgmised kommuunid: Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux ja Vernois-lès-Belvoir;

Rougemont'i kantoni kommuun Rillans.

Jura departemang:

kõik kommuunid, välja arvatud Chemini kantoni kommuunid.

Saône-et-Loire'i departemang:

Beaurepaire-en-Bresse'i kantoni järgmised kommuunid: Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard ja Savigny-en-Revermont;

Cuiseaux' kantoni järgmised kommuunid: Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse ja Joudes;

Pierre-de-Bresse'i kantoni järgmised kommuunid: Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse ja Torpes;

Haute-Savoie' departemang:

Seysseli kantoni kommuun Challonges üksnes A jaotise kuuenda lehe maatükkide nr 562 (a) ja 563 (a) ulatuses.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

5.1.1. Looduslikud tegurid

Geograafiline piirkond hõlmab Jura mäestikukaare lubjakiviplatood, ulatudes väikeses osas ka kõrval asuvalle tasandikule.

Põllumajanduspiirkonnale on iseloomulikud suhteliselt väheviljakad mullad, suur kõrguste kõikumus, geoloogilises aluspõhjas domineerivad lubjakivi ja molass.

Kogu piirkonda iseloomustab korruga kontinentaalne ja põhjamine kliima, st suured temperatuurierinevused suve ja talve vahel ning aasta läbi ühtlaselt jaotuv sademete hulk, seejuures küllalt suur suvine sademete hulk ning aasta läbi küllalt madal keskmine temperatuur (samas kohati väga kõrged temperatuurid suvel) ja külmakraadidega päevade suur arv.

Tegemist on mägise või eelmägise väga sademeterikka keskkonnaga, kus aastane sademete hulk on alati üle 900 mm ja üldjuhul isegi üle 1 000 mm. Sademeid on rohkesti juba madalamatel kõrgustel ning massiivi keskosas on sademete hulk veelgi suurem. Selline jaotuvus aastaegade lõikes tähendab, et kuiv aastaaeg puudub.

Piirkond jaguneb metsade (eeskätt kuusemetsade) ja karjamaade vahel. Piirkonna geo-kliimaatilised eripärad (suur sademete hulk, suvise kuivaperioodi puudumine, lubjakivist aluskiht) on äärmiselt soodsad kvaliteetse rohu kasvuks. See on teinud võimalikuks looduslikud rikka taimekasvuga (eeskätt kaheidulehelised taimed) karjamaad ja spetsiifilise lubjakivipindadel kasvava taimkatte.

5.1.2. Inimtegurid

Selles karjatamiseks soodsas keskkonnas tuleb eelistada loomade pidamist karjamaal seni, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandvus ja kasvava rohu olemasolu seda võimaldavad. Juura mägede veisekasvatajad on aretanud välja looduskeskkonna tingimustega väga hästi kohastunud montbéliardi tõugu lehma, kes on ülekaalus peaaegu kõigis geograafilise piirkonna piimakarjades. Säilitatud on karjamaade ekstsensivne majandamisemeetod (koormuse, lämmastikväetiste, söödakontsentraatide jms piiramine). Geograafilisele piirkonnale on samuti iseloomulik spetsiifiline „juustutootmise kultuur”. See põhineb piima kollektiivsel kasutamisel ja suuremõtmeliste juustude valmistamisel ning see on loonud piirkonnas tugeva solidaarsuse ja tinginud ühiste elukorraldusreeglite kehtestamise.

Juba alates XI sajandist on selle piirkonna loomakasvatajad igal päeval kokku kogunud eri karjadelt saadava piima, millest valmistatakse suuremõtmelisi juusturattaid. Ka tänapäeval on suurem osa piimatootjaid koondunud kooperatiividesse ja koguvad piima kogumispunktidesse, nn *fruitière*'idesse.

Selle juustu valmistamise traditsioonilised meetodid on säilinud tänapäevani, hõlmates loomade karjatamiseks kasutatavate karjamaade korraldust ja heina tootmist, juustu valmistamisel õige hetke määramist kalgendi tükeldamiseks, segamist ja kuumutamist, kalgendi setitamist, pressimist ning soolamist, samuti eellaagerdamist ja sellele järgnevat laagerdumist.

5.2. Toote eripära

Comté on lehma toorpiimast valmistatud kuumutatud ja pressitud juust, kuju poolest 55–75 cm läbimõõduga suur juusturatas, mille laagerdumisaeg on pikk ja mis seetõttu sobib kaua säilitatavaks juustuks.

Comté juustu rasvainesisaldus on suhteliselt väike, mis eristab seda teistest kuumtöödeldud pressitud juustudest.

Juustu kuivainesisaldus peab olema vähemalt 62 grammi 100 grammi juustu kohta ning rasvavaba juustu niiskusesisaldus ei või olla suurem kui 54 %.

Soolasisaldus peab moodustama vähemalt 0,6 grammi keedusoola 100 grammi juustu kohta.

Comté maitse hõlmab mitut komponenti. Kuigi üldine maitsebuket on kõikide juustude puhul samasugune, võib kinnitada, et kaht täpselt sama maitsega Comté juustu ei ole olemas. Määratletud on kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, võrtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitsenüanssi.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Selline keeruliste tingimustega piirkond, mis jaguneb metsade ja karjamaade vahel ja kus muid põllundusressursse on raske välja arendada, on igati kohane suurte juustude valmistamiseks. Selle piirkonna elanike jaoks oli kaua säilitatava juustu valmistamine ainuke võimalus konserveerida suvel tekkivaid suuri piimakoguseid ja elada üle pikk talveperiood. Piirkonna veisekasvatajad aretasid välja lehmato, mis on eriti hästi kohastunud piirkonna looduslike tingimustega ja võimaldab valmistada eripärast juustu. Piim koguti ühiselt kokku kogumispunktidest ja sellest valmistati suuremõtmelised ja pika säilivusajaga juustud, mis võimaldasid ühtlasi väärtustada piirkonna ressursse ka väljaspool konkreetset geograafilist piirkonda. Kuumtöödeldud juustu valmistamise muutsid hõlpsaks lähedal asuvad suured küttepuidvarud.

Juustu maitset tuntavaid karjamaadelt pärinevaid eripärasid rõhutas veelgi juustumeistrite oskusteave, mida rakendati juustu valmistamise kõikidel etappidel.

Geograafilise piirkonna looduskeskkonnaga seotud taimkatte suur liigirikkus aitab oluliselt kaasa juustude aromaatsete ühendite väljaarenemisele. Seda liigirikkust aitab säilitada veisekasvatajatele omane karjamaade eksten-siivne majandamine. Tihedat seost karjamaade liigirikkuse ja Comté juustu maitsebuketiga vahel on teaduslikult tõestanud kaks 1994. aastal ilmunud teadusuuringut. Juustu valmistamisel võimaldab rasvainesalduse piiramine vältida ülemäärast lipolüüsiga seotud maitset ja soodustab Comté juustu eripäraste maitse- ja lõhnaomaduste väljakujunemist. Kuivainesalduse miinimumnõue ja rasvavaba juustu maksimaalse niiskusemäära kehtestamine võimaldavad vältida juustu ülemäärast veesisaldust ning soodustavad lõhna- ja maitsebuketiga väljakujunemist. Minimaalse soolasisalduse nõue võimaldab paremini välja tuua juustu maitseomadused. Nõue kasutamine juustu valmistamiseks avatud anumaid võimaldab säilitada juustumeistrite oskusteabe kasutamist kalgendi tükeldamise õige hetke või nõrutamise alustamise aja määratlemisel. Laagerdaja rakendab oma oskusteavet iga konkreetse juustu-partii laagerdamise tingimuste määratlemisel. Juustu lõhna- ja maitsebuketit, mis tuleneb looduslikest teguritest rohu ja mikroobse ökosüsteemi vahendusel, muutub täiuslikuks alles pika laagerdumise käigus, mille puhul on oluliseks teguriks kuuselaudade kasutamine, mis on Comté juustu jaoks eriti kohased. Comté juustu valmistamine võimaldab säilitada traditsioonilist põllumajandustegevust ning on kohalikku majandust tasakaalustav oluline tegur.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse (EÜ) nr 510/2006 (*) artikli 5 lõige 7)

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

(*) Vt joonealune märkus 3.