

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2018/C 187/07)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga.

„COMTÉ“

ELi nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

KPN (X) KGT () GTT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Nimi: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Address: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
PRANTSUSMAA/FRANCE

Telefon: +33 384372351

E-post: cigc@comte.com

CIGC hõlmab KPN juustu „Comté“ valmistamiseks kasutatava piima tootjaid, juustu töötlejaid ja laagerdajaid ning tal on seega seaduslik õigus muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab— Toote kirjeldus— Päritolutõend— Tootmismeetod— Seos piirkonnaga— Märgistus— Muu: [vormilised muudatused: geograafiline piirkond, kontrolliasutuse kontaktandmed]**4. Muudatus(t)e liik**— Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärtset).
- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

5. peatükk. „Tootmismeetodi kirjeldus“

Alapeatükk 5.1.18 „Lüpsmine“:

Kehtiva tootespetsifikaadi sätte „Lüpsmine toimub kaks korda päevas, hommikul ja õhtul kindlatel kellaaegadel, seega ei ole iseteeninduslik lüpsmine võimalik“ on asendatud järgmisega: „Lüpsmine toimub kaks korda päevas, hommikul ja õhtul kindlatel kellaaegadel, seega ei ole iseteeninduslik lüpsmine võimalik. Lüpsiroboti kasutamine ei ole lubatud“.

Kehtivas tootespetsifikaadis sisalduva iseteeninduslikku lüpsmist keelava sätte eesmärk on säilitada KPN tootega „Comté“ seotud oskusteave ja toote maine. Kehtiva tootespetsifikaadi koostamise ajal, kui tekkisid esimesed lüpsirobotite prototüübid, ei olnud võimalik seda sätet täpsemalt sõnastada. Tänapäeval on otstarbekas keelata sõnaselgelt lüpsiroboti kasutamine.

Mis puudutab oskusteavet, siis on toote „Comté“ valmistamise meetodi kõik etapid seotud teatava konkreetse toiminguga:

- põllumajandusettevõtja lüpsab,
- juustumeister lõikab kalgendit,
- laagerdaja sorteerib juustusid.

Lüpsmine juustu valmistamiseks vajaliku toorpiima saamiseks nõuab loomakasvataja eriomase oskusteabe kasutamist. Selle valmistamisprotsessi jaoks kriitilise tähtsusega etapi käigus peab säilima toorpiima mikrofloora. Seda silmas pidades on ainult loomakasvataja pädev määrama kindlaks igal üksikul juhul eraldi udarate puhastamismeetod, et tagada juustu eripära aluseks oleva piima saamine, millel on kõik vajalikud omadused. Lisaks sellele on lüpsmise hetk sobiv selleks, et inimene saab kohal olles jälgida karja tervislikku seisundit, tuvastada loomade käitumises probleemsed asjaolud ning võtta meetmed nende probleemide lahendamiseks.

Lüpsiroboti kasutamine võib teataval määral kahjustada juustu „Comté“ tootmis põhimõtteid, mille aluseks on traditsiooniline oskusteave, mis tagab juustu „Comté“ iseloomulikud omadused.

Lisaks sellele võimaldab selline sõnastus paremini aru saada ettevõtja rakendatavatest tootmistingimustest ja hõlbustab toote kontrollimist.

Muu: ajakohastamisega seotud parandused

Osas „Geograafilise piirkonna määratlus“ on seoses teatud kommunide ühinemisega ajakohastatud geograafilist piirkonda moodustavate kommunide loetelu, piirkonna ulatust ei ole muudetud.

Osa „Kontrolliasutuse kontaktandmed“ on ajakohastatud:

- esitatud on liikmesriigi pädeva asutuse nimi ja kontaktandmed;
- sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on asendatud järgmisega: „Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 37 sätetele kontrollib vastavust spetsifikaadile enne toote turule viimist sertifitseerimisasutus, mille nimi ja kontaktandmed on esitatud INAO veebilehel ja Euroopa Komisjoni andmebaasis“.

Koonddokument:

avaldatud koonddokumendis on ajakohastatud geograafilise piirkonna kirjeldust seoses teatud kantonite ulatuse muutumisega, geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud.

6. Ajakohastatud tootespetsifikaat (üksnes KPNi ja KGT puhul)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

KOONDDOKUMENT

„COMTÉ“

ELi nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Comté“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Comté“ on juust, mis on valmistatud üksnes lehmatoorpiimast. Tegemist on kuumtöödeldud ja pressitud, kuivalt või soolvees soolatud juustuga. Juustu turustamisel, pärast vähemalt 120 päeva kestnud laagerdumist, võib juustu värvus olla elevantiluuksarva kuni kollane, 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 on vähemalt 0,6 grammi naatriumkloriidi 100 grammi juustu kohta. Rasvavaba juustu niiskussisaldus ei ole 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 ulatub kuld kollasest pruunini. Juustu kõrgus juusturatta keskkohas ei ületa juustu serva kõrgust enam kui 1,4 korda.

„Comté“ juustu võib turustada ka pakendatuna portsjoniteks või riivituna.

„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. „Comté“ puhul on kindlaks määratud kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, vürtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitseüanssi.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Piim pärineb Montbéliardi (tõutuüp 46) või prantsuse simmentali (tõutuüp 35) tõugu lehmadel, lubatud on kasutada ka kahe tõendatud põlvnemisega tõu ristamisel saadud lehmade piima.

Piim kogutakse maksimaalselt 25 kilomeetrise läbimõõduga ringi sisse jäävalt alalt. Selle transpordiaega piirava sätte eesmärk on vältida piima struktuuri kahjustumist transpordi kestel. See võimaldab piima töödelda spetsifikaadis esitatud tingimustel (toorpiim), mis võimaldavad välja kujuneda piima endogeensel 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.

Et tagada toote tihe seos geograafilise piirkonnaga sellele piirkonnale iseloomuliku sööda abil, ei või täiendsööda kogus ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta aastas. Põllumajanduslikus majapidamises on tõhusalt kasutatava rohumaa pindala 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 põhiratsioon 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 riknemisohu 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.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdumine toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

„Comté“ juustu tükkideks lõikamise ja pakendamise toimingud leiavad aset pärast laagerdumisetappi. 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 juust eelneva pakendamise korral tükkideks lõigata ja/või riivida määratletud geograafilises piirkonnas.

Eelneva pakendamise korral

- tuleb juusturattad tükeldada kuni viieteistkümne päeva jooksul pärast laagerdumiskeldrist väljatoomist. Selle aja kestel hoitakse juustu temperatuuril 4–8 °C, suhteline õhuniiskus on vähemalt 85 %;
- on alla 40 grammise kaaluga tükkidelt ja riivimiseks määratud juustult lubatud eemaldada koorik. Liiga niiske või kahjustatud koorik eemaldatakse kohe pärast juustu tükeldamist. Normaalse koorik eemaldatakse 8 tunni jooksul pärast esimest lõikamist. Ilma koorikuta juustu võib õhu käes hoida kuni 72 tundi, pärast seda asetatakse juust vaakumkeskkonda. Vaakumkeskkonnas ei või juustu hoida üle 15 päeva;
- Samaaegselt „Comté“ päritolunimetusega juustuga ei või tükeldamis- ja pakendamisliinil töödelda ühtegi teist toodet.

Juustu lõikamine ja riivimine võib toimuda väljaspool määratletud geograafilist piirkonda, kui need toimingud toimuvad tarbija juuresolekul.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Iga kaitstud päritolunimetusega „Comté“ juustu märgis hõlmab päritolunimetust, mis on esitatud tähtedega, mille suurus on võrdne vähemalt kahe kolmandikuga märgisel olevate kõige suuremate tähtede suurusest.

Märgisel esitatakse Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis „AOP“ (KPN). Märgis võib hõlmata ka teksti „kaitstud päritolunimetus“.

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

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

Kaitstud päritolunimetusega „Comté“ turustatavate juustude märgis hõlmab ettenähtud identifitseerimist võimaldavaid tähiseid. Kõikidele juusturatastele paigutatakse enne laagerdumiskeldrist väljastamist külgpinnale roheline või punakaspruun tähistusriba. Iga turustatav juustutükk on varustatud „Comté“ rohelise kellukesega logoga. Tarbijatele pakutavate tükkide puhul peab tüki tagaküljel olema esitatud „Comté“ rohelise kellukesega logo ja nimetus „Comté“, mille tähesuurus on vähemalt kaks kolmandikku märgistusel olevatest kõige suurematest tähemärkidest ja mille värvikood on Pantone roheline 349C.

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

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Aini departemangu järgmised kantonid:

Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Ambérieu-En-Bugey kanton, välja arvatud Château-Gaillard'i ja Saint-Maurice de Remens'i kommuunid; Gexi kanton, välja arvatud Sauverny ja Versonnex'i kommuunid; Hauteville-Lompnesi kanton, välja arvatud Armixi kommuun; Saint-Etienne-Du-Bois kanton, välja arvatud Marbozi, Cormozi et Beaupont'i kommuunid.

Järgmised kommuunid: Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (ainult Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

Doubsi departemangu järgmised kantonid:

Besançon, Frasné, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon;

Baume-Les-Dames, välja arvatud järgmised kommuunid: Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maiche, välja arvatud järgmised kommuunid: Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney, välja arvatud järgmised kommuunid: Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Järgmised kommuunid: Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

Jura departemangus:

Kogu departemang, välja arvatud järgmised kommuunid: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Saône-et-Loire'i departemangu järgmised kommuunid:

Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

Haute-Savoie' departemangus:

Challonges'i kommuun ainult kahe maaüksuse ulatuses.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

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

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

Kogu piirkonda iseloomustab korraka kontinentaalne ja põhjamaine kliima, st suured temperatuurierinevused aastaaegade vahel ning aasta läbi ühtlaselt jaotuv sademete hulk, seejuures üsna suur suvine sademete hulk ning aasta läbi küllaltki madal keskmine temperatuur 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 aastaaegade lõikes tähendab, et kuiv aastaeg puudub.

Piirkond jaguneb metsadeks ja karjamaadeks. Piirkonna geograafilis-kliimaatilised eripärad (suur sademete hulk, suvise kuivaperioodi puudumine, ...) on äärmiselt soodsad kvaliteetse rohu kasvuks. See on teinud võimalikuks looduslikud rikka taimikasvuga (eeskätt kaheidulehelised taimed) karjamaad ja spetsiifilise lubjakivipindadel kasvava taimkatte.

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

Juba alates XI sajandist on selle piirkonna loomakasvatatajad igal päeval kokku kogunud eri karjadelt saadava piima, millest valmistatakse suuremõõtmelisi juusturattaid. Ka tänapäeval on suurem osa piimatootjaid koondunud kooperatiividesse ja koguvad piima kogumispunktidesse (*fruitière*'id).

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 seitamist, pressimist ning soolamist, samuti ka eellaagerdamist ja sellele järgnevat laagerdumist.

„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.

Juustu „Comté“ rasvainesisaldus on suhteliselt väike, mis eristab seda teistest kuumtöödeldud pressitud juustudest.

„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. Kindlaks on määratud kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, vürtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitseüanssi.

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 veisekasvatatajad aretasid välja lehmatõu, mis on eriti hästi kohastunud piirkonna looduslike tingimustega ja võimaldab valmistada eripärast juustu. Piim koguti ühiselt kokku kogumispunktidesse ja sellest valmistati suuremõõtmelised 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 aroomatsete ühendite väljaarenemisele. Seda liigirikkust aitab säilitada veisekasvatatajatele omane karjamaade ekstensiivne majandamine. Tihedat seost karjamaade liigirikkuse ja „Comté“ juustu maitsebuketi vahel on teaduslikult tõestanud kaks 1994. aastal ilmunud teadusuuringut. Juustu valmistamisel võimaldab rasvainesisalduse piiramine vältida ülemäärast lipolüüsiga seotud maitset ja soodustab „Comté“ juustu eripäraste maitse- ja lõhnaomaduste väljakujunemist. Kuivainesisalduse miinimumnõue ja rasvavaba juustu maksimaalse niiskusemäära kehtestamine võimaldavad vältida juustu ülemäärast veesisaldust ja soodustavad lõhna- ja maitsebuketi väljakujunemist. Minimaalse soolasisalduse nõue võimaldab paremini välja tuua juustu maitseomadused. Nõue kasutada juustu valmistamiseks avatud anumaid võimaldab säilitada juustumeistrite oskusteabe kasutamist kalgendi tükeldamise õige hetke või nõrutamise alustamise aja määramisel. Laagerdaja rakendab oma oskusteavet iga konkreetse juustupartii laagerdamise tingimuste määramisel. Looduslikest teguritest rohu ja mikroobide ökosüsteemi vahendusel avaldub juustu lõhna- ja maitsebuket 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 tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd