

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2014/C 356/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

## MUUTOSHAKEMUS

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu****NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 <sup>(2)</sup>****9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS****”COMTÉ”****EY-N:o: FR-PDO-0217-0116–30.6.2009****SMM ( ) SAN ( X )****1. Eritelmän kohta/kohdat, jota/joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu [täsmennettävä]

**2. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

### 3. Muutos/muutokset:

#### 3.1 Tuotteen kuvauksen kohdan 2 muutos

Tuotteen kuvausta vastaavaa vaihetta on täsmennetty. Ilmaisui ”juoksettamalla valmistettu” on poistettu (juokseteen lisääminen kuvataan kohdassa ”Tuotantomenetelmä”), kuten myös epätarkka ilmaus ”kiinteä”.

Kuiva-aineen enimmäisrasvapitoisuus on määritetty, jotta vältetään perinteisestä poikkeava liiallinen rasvapitoisuus.

Mittojen ja painojen vaihteluväliä on kavennettu tuotteen kuvauksen parantamiseksi.

Uusi pakkausmuoto (raaste) on lisätty eritelmään.

Aistinvaraiset ominaisuudet on lisätty eritelmään, jotta tuote voidaan kuvata paremmin.

Tässä luvussa muistutetaan kypsytyksen vähimmäiskestosta.

#### 3.2 Muutos kohtaan 5) Tuotantomenetelmä

##### 5.1 Maidontuotanto

Rotujen tyyppien (46 ja 35) lisääminen helpottaa valvontaa. Rodun vanhan nimen ”Pie-Rouge de l’Est” korvaaminen uudella nimellä ”Simmental française” ei muuta hyväksytyjen perinteisten rotujen luetteloa. Kahden rodun (Montbéliarde ja Simmental française) risteytyksistä saatavat tuotteet hyväksytään nyt selväsanaisesti, kun hyväksyntä aiemmin oli implisiittinen.

Laidunten kylvämistä koskevia sääntöjä täsmennetään kasviston monimuotoisuuden edistämiseksi: ”Laitumet, joille on alle 5 vuoden ajan kylvetty yhtä palkokasvia joko ainoastaan tai yhdessä yhden heinäkasvin kanssa, saavat muodostaa enintään 15 prosenttia tilan rehualasta. Muiden laitumien uudelleenkylvössä on käytettävä pitkäikäisiä sekoituksia, jotka sisältävät vähintään kolmenlaisia täydentäviä lajeja: niitettäväksi tarkoitettuja heinäkasveja, laiduntamiseen tarkoitettuja heinäkasveja ja palkokasveja.”

Täsmentämällä lannoitusta koskevia ehtoja on mahdollista vahvistaa yhteyttä alkuperäalueeseen ja säilyttää monimuotoinen luonnonvarainen kasvisto sekä estää luonnolle vahingollisten aineiden pääsy ruohoon.

”Typpipitoisen kivennäislannoitteen käyttö tilalla ei saa ylittää keskimäärin 50:ä yksikköä rehualaehtaaria kohti. Rehualan käyttö (laiduntamiseen tai niittämiseen) on kiellettyä vähintään kuukauden ajan orgaanisen lannoitteen levittämisestä ja vähintään kolmen viikon ajan kivennäislannoitteen levittämisestä. Tilan rehualoilla on sallittua käyttää ainoastaan alueelta peräisin olevia orgaanisia lannoitteita, joita ovat komposti, lanta, lietelanta ja lantavesi. Niiden on täytettävä tietyt ehdot.

##### 3.2.1

Säilörehulla ruokittujen eläinten lannan – ellei sitä ole ensin kompostoitu voihappotiöiden tuhoamiseksi – muista viherjätteistä kuin tilan viherjätteistä saadun kompostin sekä muiden viherjätteistä saatujen yhteiskompostien kuin maatilojen yhteiskompostien ’viherjätelannan’ käyttö on kielletty.

Muusta kuin maataloudesta peräisin olevien orgaanisten lannoitteiden levittäminen tilalle on sallittua, mutta ne on haudattava maahan välittömästi.

Tilan rehualalle saa levittää vain yhteiskompostia, josta vähintään kolmasosa on tilalta peräisin olevaa lantaa.”

Laiduntamisperinteen säilyttämiseksi lisätään rehuruokintaa koskevia määräyksiä (”Rehuruokintajärjestelmät, joissa ei käytetä lainkaan kokoaikalaidunnusta, on kielletty. Täydennyksenä käytettävää viherrehua saa kasvukaudella olla vain yksi päivittäinen annos siten, että päivittäisestä karkearehuannoksesta vähintään puolet on laitumelta.”) samoin kuin laidunnusvelvoite heti kun maan kantavuus sen sallii ja niin kauan kuin sääolot, maan kantavuus ja ruohon saatavuus sen mahdollistavat.

Muuntogeenisten kasvien kieltoa koskevat määräykset mahdollistavat yhteyden säilyttämisen alkuperäalueeseen.

Lisätään määräyksiä, jotka koskevat maidontuotantoa rehualaehtaaria kohti. Tätä rajoitetaan alueen omaleimaisuuden säilyttämiseksi juustossa. "Comté-juuston laadun ja omaleimaisuuden säilyttämiseen liittyvistä syistä lypsykarjan rehuntuotantoon käytettävien rehualojen ja mahdollisten rehualojen maidontuotannolle asetetaan tilakohmainen katto, jonka taso on tilan paras satovuosi vuosien 2008/2009 ja 2012/2013 välillä lisätynä 10 prosentilla. Missään tapauksessa tämä maidontuotanto ei saa olla enemmän kuin 4 600 litraa vuodessa rehualaehtaaria ja mahdollista rehualaehtaaria kohti." Tilan lypsykarjan määrä rajoitetaan 1,3 eläimeen/hehtaari, jotta säilytetään yhteys alkuperäalueeseen.

Käymisen avulla valmistettuja rehuja koskevan määräyksen (tilan, joka siirtyy Comtén tuotantoon, on täytynyt lopettaa lypsykarjansa ruokkiminen käymisen avulla valmistetuilla rehuilla vähintään vuotta aikaisemmin) avulla voidaan rajoittaa voihappoitiösaastumisen riskiä. Katraiden yhdessäeloa koskevia ehtoja (Comtén tuotantoon tarkoitettu lypsykarja on erotettava muusta karjasta) täsmennetään valvonnan helpottamiseksi.

Lypsykarjan ruokintaa väkirehun ja jauhetun karkearehun sekoituksilla koskevan kiellon avulla voidaan rajoittaa voihappoitiösaastumisen riskiä.

Rehua koskevien eri määräysten noudattamisesta seuraa, että vähintään 70 prosenttia karjan rehusta on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Eritelmään lisätään ruokinnassa käytettävän rehun laatua koskevat vaatimukset eli luetelo kielletyistä rehuista, rehuannosta täydentävää viherrehua koskevat ehdot sekä juurikkaiden käyttöä koskevat ehdot, jotta vältetään yhtäältä epäsuotuisat vaikutukset maidon tuoksuun ja makuun ja toisaalta voihappoitiösaastumisen riski.

Täsmennysten avulla estetään kaikenlaisen täydennysrehun käyttö, joka voisi vääristää tai muuttaa maidon ja siten juuston ominaisuuksia.

Valvonnan helpottamiseksi täsmennetään täydennysrehun käyttöä koskevia ehtoja. "Täydennysrehun (siementen, jauhojen, öljykakkujen, tilan ulkopuolella tuotettujen kuivattujen kasvien jne.) osuus ruokinnassa saa olla keskimäärin enintään 1 800 kg karjan lypsylehmää kohti vuodessa. Täydennysrehun vuotuinen kulutus hiehoitraassa lasketaan kiinteän määrän mukaan, joka on 500 kg/hieho." Lypsyä koskevia ehtoja täsmennetään, koska ne vaikuttavat maidon mikrobikasvustoon. "Ennen lypsien kytkemistä lypsyrasvan käyttö ja nisien käsittely desinfiointiaineella kyllästetyn pyyhkeen, jauheen tai muun menettelyn avulla on kielletty. Ensimmäiset maitosuihkut on poistettava. Maitoa ei saa toimittaa juustonvalmistukseen, ennen kuin poikimisesta on kulunut vähintään 8 päivää". Hyväksytyt tekniikat on tarkastettava säännöllisesti lypsylaitteen sekä maidon jäädytys- tai viilennyslaitteiston toiminta. Lisäksi "desinfiointiaineita saa käyttää puhdistukseen, desinfiointiin tai huuhteluun vain, kun se on välttämätöntä".

## 5.2 Maidon kuljetus

Maidon varastointia koskevia ehtoja täsmennetään, koska ne vaikuttavat maidon mikrobikasvustoon. "Maito varastoidaan joko tilalla, jalostustiloissa tai tiloissa, joissa tuottajat käyttävät maitoa. Muita väli-varastointikeskuksia ei saa käyttää." Maidon varastointilämpötiloja täsmennetään. "Maito on varastoitava 10–18 °C:n lämpötilassa." Kokemukset ovat osoittaneet, että maito, jota ei koskaan kylmennetä alle 10 °C:n lämpötilaan, tuo paremmin esiin juuston aistinvaraiset erityisominaisuudet.

Muistutetaan, että Comté-juustoa voidaan valmistaa vain useilta tiloilta peräisin olevan maidon sekoituksesta. Näin noudatetaan "kollektiivisen" tuotteen perinnettä. Ehtoja, jotka koskevat Comté-juuston tuotantoon tarkoitettua maidon ja muun maidon erottamista, täsmennetään.

## 5.3 Jalostaminen juustoksi

Jalostustilat sekä niiden laitteet on määriteltävä tarkasti. Juoksetusaika on määriteltävä uudelleen valvonnan helpottamiseksi. Ilmaisuu "juoksetus on tehtävä 24 tunnin kuluessa kaukaisimmasta lypsystä" ehdotetaan korvattavaksi seuraavasti: "Juoksetus on tehtävä viimeistään – ennen keskipäivää, jos kaukaisin lypsy on edellisen päivän aamulypsy; – ennen keskiyötä, jos kaukaisin lypsy on edellisen päivän iltalypsy." Maidon kuumennuslaitteita koskevaa määräästä on täsmennetty lisäyksellä, jonka mukaan kuumennuslaitteessa ei saa olla kesto-osastoa, mikä helpottaa valvontaa.

Hyväksytyjen hapatteiden ja käytettävän juoksutetyypin tarkempi määritelmä on lisätty tuotteen erityispiirteiden säilyttämiseksi.

"Ainoat jalostusvaiheet, joiden esiohjelmointi on sallittu, ovat kuumennus ja puristus" ja "valmistus suljetuissa valmistusastioissa on kielletty". Jalostuksen on edelleen tapahduttava käsin, jotta juustomestarin taitotieto pääsee esiin.

"Valmistusastioiden enimmäistilavuus rajoitetaan enintään 12 juuston valutukseen astiaa kohti" juustojen laadun säilyttämiseksi.

"24 tunnin aikana samassa valmistusastiassa saa suorittaa enintään kolme valmistus sykliä. Jokaisen valmistus syklin välillä valmistusastia on harjattava, pestävä ja huuhdeltava." Jotta mahdollistetaan kupari-ionien riittävä suoloutuminen, joka on välttämätöntä juuston mikrobikasvuston valintaa varten, puristuksessa käytettävän paineen arvo "150 g/cm<sup>2</sup>" korvataan arvolla "100 g/cm<sup>2</sup>". Kyseessä on edellisen eritelmän virheen korjaus.

#### 5.4 Kypsyttäminen

Juustojen kääntötiheys esikypsytyksen aikana poistetaan, koska se ei sovellu kaikkiin valmistuseriin. Tahkojen ominaisuudet vaihtelevat suuresti etenkin vuodenaikojen mukaan. Kypsyttäjän on osoitettava taitotietonsa mukauttamalla käsittelyjen tiheys juuston hiestyskapasiteettiin. Näitä käsittelyjä mukautetaan useimmissa tapauksissa, mutta ei kosteimpien tahkojen osalta etenkään niiden reunalla. Tällaisessa tilanteessa käsittely on tuhoisaa laadun kannalta (kuoren palamisen riski); näin ollen on parempi suorittaa käsittelyt hieman myöhemmin, kun kosteus on vähentynyt. Suolaus kuivasuolalla tai suolavedellä, jotka molemmat ovat perinteisiä menetelmiä, on määritelty tarkasti, koska ne ovat keskeisen tärkeitä Comté-juuston tyyppillisten ominaisuuksien kannalta. "Kuivasuolaus voidaan korvata suolavedellä. Tässä tapauksessa suolaus suolavedellä on tehtävä 24 tunnin kuluessa muotista poistamisen jälkeen ja juuston käsittely on tehtävä 48 tunnin kuluessa suolavedestä poistamisen jälkeen." Kypsytyksen indikaattorin osalta täsmennetään, että on käytettävä kansainvälistä mittausmenetelmää. "Proteolyysi mitataan kypsytyksen vähimmäisindikaattorilla, jonka mukaan ei-proteiinityypin osuuden proteiinityypin kokonaisuudesta on oltava vähintään 15,5 prosenttia Kjeldahl-typin määrittämistä käyttäen. Sellaisten juustojen osalta, joiden kuiva-aineen rasvapitoisuus on yli 52 prosenttia, tämän osuuden on oltava vähintään 17,5 prosenttia." Lisäyksellä, jonka mukaan suhteellinen kosteus on mitattava ja rekisteröitävä, helpotetaan valvontaa.

#### 5.5 Leikkaaminen ja pakkaus

##### Valmispakkaukset

Määrätään raastamista koskevista edellytyksistä. Pienten Comté-juuston annosten ja erityisesti juustoraasteen pakkaamisen yhteydessä on riski, että tuotteen laatu huononee, ja se edellyttää erityistä osaamista. Määrittelemällä nämä toimijat pakkaajiksi heille voidaan asettaa asiaan kuuluvia valvontavelvoitteita ja varmistaa tällä tavoin hyvää jäljitettävyyttä kuluttajansuojaa silmällä pitäen. "Annokset, joiden yksikköpaino on alle 40 grammaa tai jotka on tarkoitettu raastettaviksi, voidaan kuoria. Kuoriminen on suoritettava välittömästi leikkaamisen jälkeen, jos kuori on liian kostea tai vahingoittunut. Jos kuori on vahingoittumaton, kuoriminen on tehtävä 8 tunnin kuluessa ensimmäisestä leikkaamisesta. Kuorittuja paloja saa säilyttää ilmalle altistuneina enintään 72 tuntia; sen jälkeen ne on siirrettävä tyhjiöön. Tyhjiössä säilyttämisen enimmäiskesto on 15 päivää."

#### 5.6 Tekniset innovaatiot

Lisätään kohta, jolla säännellään teknisiä innovaatioita.

### 3.3 Muutos kohtaan 6) Tiedot, joista selviää yhteys maantieteelliseen alueeseen

Otsake "Yhteys alkuperäalueeseen" on ja sen neljään osaan: "Maantieteellisen alueen erityisyys", "Tuotteen erityisyys" ja "Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuudet". Näin varmistetaan johdonmukaisuus yhtenäisen asiakirjan kanssa. Tämä luku on laadittu uudelleen selvytyden lisäämiseksi.

### 3.4 Muutos kohtaan 8) Merkintöjä koskevat erityissäännöt

— INAO:n tunnus korvataan Euroopan unionin SAN-tunnuksella.

— Lisätään velvoite merkitä valmistajan, kypsytäjän tai pakkaajan nimi ja osoite kuluttajille annettavien tietojen parantamiseksi.

— Määrätään "Comté"-nimimerkin kirjainkoosta (vähintään 2/3 muiden kirjainten koosta), kielletään täydentävät merkinnät ja kuvaillaan tunnistemerkit.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu****NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 <sup>(3)</sup>****”COMTÉ”****EY-N:o: FR-PDO-0217-0116–30.6.2009****SMM ( ) SAN ( X )****1. Nimi**

”Comté”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus****3.1 Tuotetyyppi**

Luokka 1.3. Juustot

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Comté on ainoastaan raakana jalostetusta lehmänmaidosta valmistettu juusto. Se on kypsytetty, puristettu ja pin-tasuolauksella tai suolavedessä suolattu juusto. Sitä kypsytetään vähintään 120 päivän ajan, ja kaupan pidettäessä sen sisuksen väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta vaaleankeltaiseen ja siinä on yleensä reikiä, jotka voivat olla pienen kirsikan kokoisia.

Comté-juuston rasvapitoisuus kuiva-aineessa on täydellisen kuivaamisen jälkeen vähintään 45 ja enintään 54 prosenttia 100:aa juustogrammaa kohden, ja kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 62 grammaa 100 grammassa juustoa. Suolapitoisuuden on oltava vähintään 0,6 grammaa natriumkloridia 100 grammaa juus-toa kohti. Rasvattoman juuston kosteuspitoisuus ei saa olla yli 54 prosenttia.

Comté-juusto pidetään kaupan kuluttajille tahkoina, joiden paino on 32–45 kilogrammaa ja halkaisija 55–75 senttimetriä. Tahkon reuna on suora tai hieman kupera ja korkeus 8–13 senttimetriä. Kuori on karhea, kova ja epätasainen, ja väri vaihtelee kellanruskeasta ruskeaan. Pakuus tahkon keskellä ei saa ylittää korkeutta, joka ker-rotaan kertoimella 1,4.

Comté-juustoa voidaan myös pitää kaupan kuluttajille annos- tai raastepakkauksissa.

Comté-juuston maku on monivivahteinen. Vaikka kaikkien tahkojen yleiset aistinvaraiset ulottuvuudet ovat samat, voidaan todeta, ettei ole olemassa kahta täsmälleen samanlaista Comté-tahkoa. Comté-juustossa on havaittu kuusi suurta aromiryhmää (hedelmäinen, maitomainen, paahteinen, kasvismainen, eläimellinen, mausteinen), jotka sisältävät yli 90 vivahdetta.

**3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)**

Comté-juuston valmistukseen käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan Montbéliarde-rodun tyyppiin 46 tai Simmental française -rodun tyyppiin 35 kuuluvan lypsykarjan lehmistä taikka näiden kahden rodun kanta-kirjaeläinten risteytyksistä saaduista lehmistä.

Alue, jolta maito kerätään, saa olla halkaisijaltaan enintään 25 kilometriä. Tällä kuljetusaikoja rajoittavalla mää-räyksellä suojellaan maitoa sen rakenteen huononemiselta. Sen avulla maitoa voidaan myös käsitellä eritelmässä määrätyn ehdoin (raakamaito), joiden tarkoituksena on edistää endogeenisen maitohappobakteerikasvuston kehittymistä.

Tuotteen laadun ja omaleimaisuuden säilyttämiseksi mahdollisten rehualojen maidontuotannolle asetetaan hehtaa-rikohtainen enimmäisraja.

Maidon käsittelyn osalta valmistusastioiden enimmäistilavuus rajoitetaan enintään 12 juuston valutukseen astiaa kohti tuotteen laadun takaamiseksi. Samassa valmistusastiassa saa suorittaa 24 tunnin aikana enintään kolme valmistuskykliä.

<sup>(3)</sup> Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

### 3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Jotta maantieteelliselle alueelle ominaisella erityisravinnoilla voidaan varmistaa tuotteen ja sen alkuperäalueen välinen tiivis yhteys, täydennysrehun määräksi on rajoitettu 1 800 kg lypsylehmää kohti vuodessa. Tilalla käytettävissä olevan tosiasiallisen rehualan on oltava vähintään yksi hehtaari lypsylehmää kohti. Laiduntaminen on pakollista niin kauan kuin sääolot, maan kantavuus ja ruohon saatavuus sen mahdollistavat. Nämä määräykset edellyttävät, että vähintään 70 prosenttia rehusta on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Lypsylehmien perusravintoanos on kokonaisuudessaan peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Perinteisen laiduntamiskäytännön säilyttämiseksi pitojärjestelmät, joissa kaikki rehu annostellaan kaukaloihin, ovat kasvukauden aikana kiellettyjä, ja laiduntamisen on pysyttävä pääasiallisena ravintolähteenä.

Siilorehun ja muun käymisen avulla valmistetun rehun käyttö lypsykarjan ruokintaan on kielletty ympäri vuoden johtuen näihin menetelmiin liittyvistä teknisistä riskeistä juuston valmistuksen ja kypsymisen aikana.

Tuotteen ja sen alkuperäalueen välisen yhteyden säilyttämiseksi lypsykarjan ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomista tuotteista saadut raaka-aineet ja täydennysrehu.

### 3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maidontuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

### 3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Comté-juuston leikkaaminen ja pakkaaminen annospaloina tapahtuu välittömästi kypsytyksen jälkeen. Se edellyttää erityisosaamista ja sillä on välitön ja kiistämätön vaikutus tuotteen laatuun, koska tahkot on lajiteltava sellaisien tahkojen poistamiseksi, joita ei voida käyttää valmispakkauksiin. Näiden ehtojen avulla voidaan paremmin noudattaa juuston optimaalisia säilytysolosuhteita silloin, kun sitä ei pidetä kaupan tahkoina, ja taata kuluttajille Comté-juuston fyysinen ja aistinvarainen eheys.

Näistä syistä juusto on pakkaamisen yhteydessä leikattava ja/tai raastettava maantieteellisellä alueella.

Mikäli juusto pakataan valmispakkauksiin,

— tahkot on leikattava enintään viidentoista kokonaisen päivän kuluessa siitä, kun ne on poistettu kypsytyksellarisista. Tänä aikana ne on säilytettävä 4–8 °C:n lämpötilassa ja vähintään 85 prosentin suhteellisessa kosteudessa.

— annokset, joiden yksikköpaino on alle 40 grammaa tai jotka on tarkoitettu raastettaviksi, voidaan kuoria. Kuoriminen on suoritettava välittömästi leikkaamisen jälkeen, jos kuori on liian kostea tai vahingoittunut. Jos kuori on vahingoittumaton, kuoriminen on tehtävä 8 tunnin kuluessa ensimmäisestä leikkaamisesta. Kuoritujia paloja saa säilyttää ilmalle altistuneina enintään 72 tuntia; sen jälkeen ne on siirrettävä tyhjiöön. Tyhjiössä säilyttämisen enimmäiskesto on 15 päivää.

— leikkaus- ja pakkauslinjalla ei saa samanaikaisesti käsitellä muita kuin Comté-alkuperänimitykseen oikeutettuja tuotteita.

Leikkaus ja raastaminen voidaan suorittaa maantieteellisen alueen ulkopuolella, jos tämä tapahtuu kuluttajan läsnä ollessa.

### 3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Comté-alkuperänimitykseen oikeutettujen juustojen päällysmarkkinöissä on oltava kyseinen nimitys kirjaimin, joiden on oltava kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa merkintöjen suurimmasta kirjaimesta.

Päällysmarkkinässä on oltava Euroopan unionin SAN-tunnus. Siinä voi myös olla maininta ”suojattu alkuperänimitys”.

Valmistajan, kypsyttäjän tai pakkaajan on merkittävä selvästi nimensä sekä osoitteensa, jonka on sijaittava maantieteellisellä alueella.

Erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä, mainonnassa, kauppalakkuissa tai muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä.

Comté-alkuperänimityksellä myydyissä juustoissa on oltava säädetyt tunniste-merkit. Tahkojen reunaan on ennen niiden viemistä pois kypsytysskellarista kiinnitettävä vihreä tai tiilenruskea merkinauha. Jokaisessa annospakkauksessa on oltava tunnus, jossa on vihreällä painettuna teksti "Comté" sekä lehmänkellon kuva. Kuluttajapakkausten kääntöpuolella on oltava vihreä lehmänkellotunnus sekä merkintä "Comté" kirjaimilla, jotka ovat kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa merkintöjen suurimmasta kirjaimesta ja jotka on painettu vihreällä Pantone 349C -värisävyllä.

Kokonaisena myytäessä tahkon kannassa on oltava merkinauhan alla vihreäksi värjätty soikionmuotoinen kaseiinilaatta, johon on painettu mustalla seuraavat merkinnät: France, Comté, juustonvalmistajan numero ja valmistuskuukausi. Valmistuspäivä on ilmoitettava kaseiinilaatassa, joka sijoitetaan vihreän kaseiinilaatan läheisyyteen.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellisen alueen rajaaminen

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

Ainin departementti:

Kantonit Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel ja Treffort-Cuisiat: kaikki kunnat;

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

Colignyn kantoni: kunnat Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon ja Villemotier;

Collonges'n kantoni: kunnat Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron ja Saint-Jean-de-Gonville;

Ferney-Voltairen kantoni: Sergyn ja Thoiryn kunnat;

Gexin kantoni: kunnat Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux ja Vesancy;

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

Pont-d'Ainin kantoni: kunnat Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont ja Tossiat.

Doubs'n departementti:

Kantonit 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: kaikki kunnat;

Hérimoncourtin kantoni: kunnat Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont ja Villars-lès-Blamont;

L'Isle-sur-le-Doubs'n kantoni: kunnat Hyémondans ja Lanthenans;

Pont-de-Roiden kantoni: kunnat 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;

Rougemontin kantoni: Rillansin kunta.

Juran departementti:

Kaikki kunnat lukuun ottamatta Cheminin kantonin kuntia.

Saône-et-Loiren departementti:

Beaurepaire-en-Bressen kantoni: kunnat Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard ja Savigny-en-Revermont;

Cuiseaux'n kantoni: kunnat Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse ja Joudes;

Pierre-de-Bressen kantoni: kunnat Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse ja Torpes;

Haute-Savoien departementti:

Seysselin kantoni: Challonges'n kunta ainoastaan A osan kuudennen lehden lohkojen nro 562 a ja 563 a osalta.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

#### 5.1.1 Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue muodostuu kaaren muotoisesta kalkkikiviylängöstä, Juravuoristosta, ja sen lähitasangolle ulottuvasta jatkeesta.

Kyseisille maatalousalueille on tunnusomaista maaperän köyhyys sekä jyrkkä pinnanmuodostus samoin kuin kalkkikivi- tai molassipitoinen maaperä.

Koko alueella vallitsee sekä pohjoiseurooppalainen että mannerilmasto. Talvi- ja kesälämpötilojen väliset erot ovat suuria, ja vaikka sateet jakaantuvatkin ympäri vuoden, kesäisin sataa paljon. Vuoden keskilämpötila on alhainen huolimatta kuumista kesistä, ja pakkaspäiviä esiintyy usein.

Kostean vuoristo- ja ylänköalueen vuotuinen sademäärä on aina yli 900 mm ja useimmiten yli 1 000 mm. Jo alueen matalammissa osissa sataa paljon, ja sademäärä kasvaa noustaessa ylemmäs vuoriston sisäosiin. Täysin kuivaa vuodenaikaa ei ole.

Alue jakautuu metsään, jotka koostuvat puoliksi kuusesta, sekä laitumiin. Alueen maantieteelliset ja ilmastolliset erityisolosuhteet (runsaat sateet, kesän kuivan kauden puuttuminen, kalkkipitoinen maaperä) ovat hyvin suotuisat laadukkaan nurmen tuotannolle. Ne mahdollistavat kasvillisuudeltaan hyvin runsaat ja pääosin kalkkipitoiset (etenkin runsaasti kaksisirkkaisia kasveja) luonnonlaitumet.

#### 5.1.2 Inhimilliset tekijät

Tällä laiduntamisen kannalta suotuisalla alueella tällainen lypsylehmien pitotapa on ensisijainen niin kauan kuin sääolot, maan kantavuus ja ruohon saatavuus sen mahdollistavat. Karjankasvattajat ovat valinneet Montbéliarde-rodun, joka on sopeutunut ympäristöoloihin ja josta lähes kaikki alueen lypsylehmäkatraat koostuvat. Laitumien laajapohjaista hyödyntämistä suojallaan (muun muassa kuormituksen, typen ja väkirehun käytön rajoitukset). Lisäksi alueella on erityinen ”juustonvalmistuskulttuuri”. Tästä kulttuurista, joka perustuu maidon yhteiseen käytön suurikokoisten juustojen valmistamiseksi, on kehittynyt vahva solidaarisuus ja yhteiselämän sääntöjä.

Jo 1000-luvulta lähtien alueen viljelijät ovat järjestäytyneet kootakseen päivittäin katraidensa tuottaman maidon mitoitaan suuren juustotahkon valmistamiseksi. Maidontuottajat ovat yhä nykyäänkin suurimmaksi osaksi järjestäytyneet osuuskunniksi ja keräävät maitonsa valmistustiloihin, joita kutsutaan ”juustomeijereiksi”.

Tämän juuston valmistuksessa käytettyjä perinteisiä menetelmiä käytetään yhä edelleen. Tällaisia menetelmiä ovat karjankasvatuksen osalta laidunnus ja leikatun ruohon kuivaaminen ja juustonvalmistuksen osalta juustouman leikkaamista, hämmentämistä ja kuumentamista sekä valuttamista, puristamista ja suolausta sekä esikypsyttämistä ja kypsytämistä koskeva asiantuntemus.

### 5.2 Tuotteen erityisyys

Comté on lehmän raakamaidosta valmistettu puristettu ja kypsytetty juusto. Se valmistetaan tahkoiksi, joiden halkaisija on 55–75 senttimetriä, ja pitkän kypsytyksen ansiosta se säilyy hyvin.

Comté-juuston rasvapitoisuus on rajoitettu, mikä erottaa sen muista kypsytetyistä puristetuista juustoista.

Kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 62 grammaa 100 grammassa juustoa, eikä rasvattoman juuston kosteuspitoisuus saa olla yli 54 prosenttia.

Suolapitoisuuden on oltava vähintään 0,6 grammaa natriumkloridia 100 grammaa juustoa kohti.

Comté-juuston maku on monivivahteinen. Vaikka kaikkien tahkojen yleiset aistinvaraiset ulottuvuudet ovat samat, voidaan todeta, ettei ole olemassa kahta täsmälleen samanlaista Comté-tahkoa. Comté-juustossa on havaittu kuusi suurta aromiryhmää (hedelmäinen, maitomainen, paahteinen, kasvismainen, eläimellinen, mausteinen), jotka sisältävät yli 90 vivahdetta.



5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Tällaisessa vaikeassa ympäristössä, jossa alue jakautuu metsiin ja laitumiin ja jossa oli mahdotonta kehittää muita resursseja, oli välttämätöntä valmistaa suuria kovia juustoja. Tällä alueella asuville ihmisille kypsytetyn juuston valmistaminen oli ainoa tapa valmistaa kesällä runsaasti saatavilla olevasta maidosta säilyvä elintarvike, joka kestäisi pitkät talvet. Alueen karjankasvattajat valitsivat tästä syystä nautarodun, joka on erityisen hyvin sopeutunut paikallisiin luonnonolosuhteisiin ja joka soveltuu tietyn juuston valmistukseen. Maito kerättiin yhteisesti juustomeijereihin suurikokoisten ja pitkään säilyvien juustojen valmistamiseksi, mikä mahdollisti tämän ympäristön rikkauden hyödyntämisen myös alueen ulkopuolella. Kypsytetyn juuston valintaa edisti se, että polttopuuta oli saatavilla lähellä ja runsaasti.

Laitumien ominaispiirteiden ilmenemistä juustojen maussa edistää tuotteen valmistuksen kaikissa vaiheissa vaadittava erityisosaaminen.

Ensinnäkin maantieteellisen alueen luonnonympäristön runsaslajinen kasvisto edistää voimakkaasti aromaattisten yhdisteiden kehittymistä juustoissa. Tämä monimuotoisuus säilyy karjankasvattajien harjoittaman laajaperäisen laiduntamisen ansiosta. Tämä monimuotoisen kasviston ja Comté-juuston aromien rikkauden välinen tiivis suhde on lisäksi todistettu kahdessa tieteellisessä tutkimuksessa vuonna 1994. Valmistuksen yhteydessä voidaan rasvapiitoisuuden rajoittamisen avulla välttää lipolyysistä aiheutuvat maut ja vahvistaa Comté-juuston ominaisaromeja. Kuiva-aineen vähimmäispitoisuuden ja rasvattoman juuston kosteuspitoisuuden vähimmäisarvon avulla voidaan välttää juuston liiallinen vesipitoisuus, mikä edistää aromaattisuutta. Myös hyvin vähäinen suolapitoisuus auttaa aromien esille pääsyä. Velvoite käyttää avoimia valmistusastioita mahdollistaa sen, että juustonvalmistustaidot, kuten juustouman leikkaamisvaiheen tai valuttamisvaiheen ammattitaito, pääsevät edelleen esiin. Lisäksi kypsytätjä käyttää osaamistaan hienosäätäessään kunkin valmistuserän kypsytysolosuhteita. Juuston aromaattisuus, joka johtuu ruohon ja mikrobiekosysteemin kautta vaikuttavista luonnollisista tekijöistä, on täydellinen vasta pitkän kypsyttyksen jälkeen, jota edistävät erityisesti Comté-juuston valmistukseen soveltuvat kuusipuusta valmistetut alustat. Comté-juuston valmistus mahdollistaa perinteisen maataloustoiminnan säilyttämisen ja on tärkeä osa paikallisen talouden tasapainoa.

#### **Eritelmän julkaisutiedot**

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta (\*)]

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

---

(\*) Katso alaviite 3.