

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2014/C 356/11)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„COMTE”

EZ br.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**
 - Naziv proizvoda
 - Opis proizvoda
 - Zemljopisno područje
 - Dokaz o podrijetlu
 - Metoda proizvodnje
 - Povezanost
 - Označivanje
 - Nacionalni zahtjevi
 - Ostalo (navesti)
2. **Vrsta izmjene**
 - Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
 - Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja i ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
 - Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
 - Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. **Izmjena (izmjene)**

3.1. *Izmjena točke 2. „Opis proizvoda”*

Navodi se faza koja odgovara opisu proizvoda. Ukida se pojam „usiren” (dodavanje renina opisano je u točki „Metoda proizvodnje”), kao i nedovoljno jasan pojam „čvrst”.

Utvrđuje se najveći udio masne tvari kako bi se izbjegao neuobičajen višak masnoće.

Određivanje dimenzija i težine postroženo je kako bi se što bolje opisale karakteristike proizvoda.

U specifikaciji proizvoda navodi se novo pakiranje (ribani sir).

Dodaju se organoleptička svojstva kako bi se što bolje opisao proizvod.

U ovom se poglavlju podsjeća na najkraće razdoblje zrenja.

3.2. *Izmjena točke 5. „Metoda proizvodnje”*

5.1. Proizvodnja mlijeka

Dodavanjem pasminskih tipova (46 i 35) olakšava se kontroliranje. Zamjenom starog naziva pasmine „Pie-Rouge de l'Est” njezinim novim nazivom „simentalska pasmina” ne mijenja se popis dopuštenih tradicionalnih pasmina. Odobrena upotreba krava nastalih križanjem dviju pasmina (pasmine „montbéliarde” i francuske pasmine „simmental”), koja se prethodno podrazumijevala, sad je izričito naznačena.

Naznačeni su detalji u pogledu sijanja pašnjaka kako bi se poticala raznolika flora: „dopušteno je da pašnjaci na koje je u posljednjih najviše pet godina posijana samo jedna vrsta mahunarke ili jedna vrsta trave i jedna mahunarke, zauzimaju najviše 15 % travnjaka gospodarstva. Za ponovno sijanje na drugim pašnjacima moraju se upotrijebiti dugotrajne mješavine koje sadržavaju najmanje tri dodatne vrste: travu za košnju, travu za ispašu i mahunarke.”

Pojašnjenjem uvjeta gnojidbe ojačava se povezanost s područjem tako što se održava prirodna i raznolika flora te izbjegava unošenje prerađene hrane.

„Mineralna dušična gnojidba na gospodarstvu ne smije premašiti prosječnu dozu od 50 jedinica po hektaru travnjaka. Zabranjuje se svako korištenje travnjakom (pašnjacima i sjenokošama) najmanje jedan mjesec nakon razastiranja organskog gnojiva i najmanje tri tjedna nakon razastiranja bilo kojeg mineralnog gnojiva. Na travnjacima gospodarstva dopuštena su jedino organska gnojiva koja dolaze iz tog područja, a to su kompost, gnoj, gnojovka i gnojnica. Ona moraju ispunjavati određene uvjete

3.2.1.

Zabranjena su organska gnojiva proizašla od životinja koje se hrane silažom, osim ako su prethodno kompostirana kako bi se osiguralo uništenje spora bakterija maslačne kiseline, komposti od zelenog otpada, osim onih s gospodarstva, ko-komposti od zelenog otpada, osim poljoprivrednih ko-komposta ‚od stajskog gnojiva i zelenog otpada’.

Odobreno je razastiranje organskih gnojiva nepoljoprivrednog podrijetla po površinama gospodarstva, ali uz trenutno zakopavanje.

Po travnjacima gospodarstva mogu se razastirati samo ko-komposti koji se sastoje od najmanje jedne trećine gnojiva s gospodarstva.”

Radi očuvanja tradicije ispaše, dodaju se odredbe o ishrani („Zabranjeni su sustavi hranjenja koji se uopće ne temelje na ispaši. Dopunska ishrana svježom krmom ograničava se na samo jedan obrok dnevno u vegetacijskom razdoblju, tako da obrok dobiven ispašom predstavlja najmanje polovicu svakodnevnog obroka grubog krmiva.”) kao i obveza odvođenja na ispašu čim to dopusti nosivost tla, onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost i prisutnost trave.

Odredbama koje se odnose na zabranu GMO-a omogućuju se očuvanje povezanosti s područjem.

Dodaju se odredbe koje se odnose na proizvodnju mlijeka po hektaru travnjaka. Ona je ograničena kako bi se očuvao utjecaj područja na sir. „Iz razloga koji se odnose na održavanje kvalitete i posebnosti sira Comté, proizvodnja mlijeka po travnjacima i potencijalnim travnjacima kojima se služi za ishranu mliječnog stada, na svakom se gospodarstvu ograničava na razinu ostvarenu tijekom najbolje sezone uzgoja od 2008./2009. do 2012./2013., uvećanu za 10 %. U svim slučajevima, ta proizvodnja ne smije biti veća od 4 600 litara mlijeka godišnje po hektaru travnjaka i potencijalnog travnjaka.” Prinos mliječnih goveda na gospodarstvu ograničava se na 1,3 GS/ha kako bi se očuvala povezanost s područjem.

Odredbom koja se odnosi na fermentiranu hranu (mliječno stado gospodarstva na kojem se počne proizvoditi Comté mora se prestati hraniti fermentiranim proizvodima na najmanje jednu godinu) omogućuje se smanjivanje rizika od kontaminacije bakterijama maslačne kiseline. Pojašnjeni su uvjeti suživota stada (mliječna goveda namijenjena proizvodnji sira Comté moraju se odvojiti od ostalih goveda) radi lakšeg kontroliranja.

Zabranom unosa bilo kakvih mješavina koncentrata u usitnjenom grubom krmivu za mliječno stado smanjuje se rizik od kontaminacije bakterijama maslačne kiseline.

Iz poštovanja raznih odredaba koje se odnose na ishranu proizlazi da najmanje 70 % hrane potječe iz zemljopisnog područja ... Dodaje se utvrđivanje kvalitete krmiva koje se daje životinjama: popis zabranjenih krmiva, uvjeti koji se odnose na dopunsku ishranu svježom krmom i uvjeti raspodjele repe, bilo zbog nepovoljnog utjecaja na miris ili okus mlijeka, bilo zbog rizika od kontaminacije bakterijama maslačne kiseline.

Navedenim pojedinostima omogućuje se izbjegavanje bilo kakvih dodataka ishrani koji bi mogli dovesti do kvarenja ili promjene svojstava mlijeka, a time i sira.

Radi lakše kontrole, pojašnjeni su uvjeti unosa dodataka ishrani. „Unos svih dodataka ishrani (sjemena, brašna, pogača, dehidriranog bilja koje ne dolazi s gospodarstva itd.) ograničen je na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje za prosječno stado. Godišnja potrošnja dodataka ishrani po stadu junica obračunava se po jedinstvenoj vrijednosti od 500 kg po GS junice.” Pojašnjeni su uvjeti mužnje jer oni utječu na floru mlijeka. „Prije postavljanja muznog uređaja zabranjena je upotreba masti za mužnju i prethodno brisanje bradavica dezinfekcijskim sredstvom s pomoću prethodno natopljene krpice, te upotreba spreja i bilo koji drugi postupci. Prvi se mlazovi bacaju. Mlijeko dobiveno osam dana nakon teljenja ne smije se upotrebljavati u proizvodnji”. Kvalificirani tehničar treba redovito provjeravati ispravnost muznog uređaja, opreme za hlađenje ili rashlađivanje mlijeka. Nadalje, „nije dopuštena upotreba dezinfekcijskih proizvoda za čišćenje, dezinfekciju ili ispiranje osim kada je neophodno”.

5.2. Prijevoz mlijeka

Pojašnjavaju se uvjeti skladištenja mlijeka jer utječu na floru mlijeka. „Mlijeko se skladišti na farmi, u pogonima za preradu ili u otkupnim stanicama, to jest, sabirnim mjestima na koja sami proizvođači donose mlijeko. Ne smije se čuvati na drugim mjestima privremenog skladištenja.” Navode se temperature na kojima se mlijeko skladišti. „Mora se skladištiti na temperaturi između 10 °C i 18 °C.” Iz iskustva se pokazalo da se iz mlijeka koje nikad nije rashlađeno na temperaturu manju od 10 °C dobiva sir s najbolje izraženim posebnim organoleptičkim svojstvima ...

Navodi se da se Comté može proizvesti samo iz mješavine mlijeka s više gospodarstava. Cilj je da se poštuje tradicija dobivanja „kolektivnog” proizvoda. Pojašnjeni su uvjeti odvajanja mlijeka za proizvodnju sira Comté od ostalog mlijeka.

5.3. Prerada u sir

Jasno su definirani proizvodni pogon i oprema. Redefiniran je rok za dodavanje renina radi lakšeg kontroliranja. Umjesto da se „renin dodaje najkasnije u roku od 24 sata od prve mužnje” predlaže se da se „renin dodaje najkasnije: – prijepodne, ako je prva mužnja obavljena ujutro prethodnog dana; – prije ponoći, ako je prva mužnja obavljena uvečer prethodnog dana.” Radi lakšeg kontroliranja pojašnjena je odredba o zagrijavanju mlijeka dodajući da uređaj za zagrijavanje ne smije imati odjeljak za zagrijavanje do temperature pasterezacije.

Dodaje se jasnija definicija dopuštenih starter-kultura i vrsta renina koji se upotrebljava radi očuvanja posebnosti proizvoda.

„Zagrijevanje i sirenje jedini su proizvodni postupci u kojima je dopušteno prethodno programiranje” i „zabranjena je proizvodnja u zatvorenim bačvama.”. Naime, metoda proizvodnje mora se izvoditi ručno kako bi se očuvalo znanje i umijeće sirara.

„Najveća zapremnina bačava ograničena je tako da se iz jedne bačve može odvojiti grušta za najviše 12 sireva” kako bi se očuvala kvaliteta sira.

„U razdoblju od 24 sata mogu se provesti najviše tri kruga proizvodnje u istoj bačvi. Nakon svakog kruga proizvodnje, potrebno je izribati, oprati i isprati bačvu” kako bi se omogućilo dostatno otpuštanje iona bakra, potrebno za stvaranje mikroflora sira. U pogledu pritiska tijekom prešanja, „150 g/cm²” zamijenjeno je sa „100 g/cm²”. Time je ispravljena pogreška iz prethodne specifikacije proizvoda.

5.4. Zrenje

Ukida se učestalost okretanja tijekom predzrenja jer se ne može primijeniti na sve sireve. Karakteristike kolutova znatno se razlikuju, osobito po godišnjim dobima. Sirar zadužen za zrenje treba pokazati svoje znanje i umijeće prilagođavajući učestalost dodatnog brisanja sira. To je brisanje u većini slučajeva prilagođeno kolutu, no najvlažnije kolutove, a osobito rubove, ne smije se brisati. U takvim situacijama brisanje šteti kvaliteti (mogućnost stvaranja mekane i vlažne korice) te se preporuča odgoditi brisanje dok se ne smanji vlaga. Jasno su utvrđene prakse soljenja suhom solju ili salamuram, dva tradicionalna načina, jer su one od temeljnog značaja za dobivanje svojstava sira Comté. „Soljenje suhom solju može se zamijeniti salamuram, te se u tom slučaju salamura treba upotrijebiti u roku od 24 sata nakon vađenja iz kalupa, a obrada sira mora se provesti u roku od najviše 48 sati nakon vađenja iz salamure.” Utvrđuje se međunarodni način mjerenja indeksa dozrijevanja. „Proteoliza s najmanjim indeksom dozrijevanja, poput koncentracije neproteinskog dušika, iznosi najmanje 15,5 % ukupne koncentracije dušika, uz doziranje dušika Kjeldahlovom metodom. Za sireve kod kojih je udio masne tvari u suhoj tvari veći od 52 %, taj odnos treba biti 17,5 % ili veći.” Dodavanjem da je potrebno mjeriti ili upisivati vlažnost zraka olakšava se kontroliranje.

5.5. Rezanje i pakiranje

Utvrđen je pojam pretpakiranja.

Određeni su uvjeti ribanja. Pakiranje malih komada sira Comté, a posebno ribanog oblika, predstavlja rizik od kvarenja kvalitete proizvoda te ono, stoga, zahtijeva posebno znanje i umijeće. Određivanjem takvih subjekata, kao i subjekata koji pakiraju sir, omogućuje se nametanje obveza odgovarajuće kontrole te se tako osigurava dobra sljedivost kako bi se zaštitilo potrošače. „Komadima koji pojedinačno teže manje od 40 grama ili komadima koji se trebaju ribati može se ukloniti kora. Ako je kora prevlažna ili preoštećena, uklanjanje se mora obaviti odmah nakon rezanja. Ako je kora u dobrom stanju, proizvod se treba pripremiti u roku od osam sati nakon prvog rezanja. Komadi kojima je uklonjena kora ne smiju se skladištiti na otvorenom dulje od 72 sata, a nakon toga moraju se vakuumirati. Vakuumiranje se mora obaviti u roku od 15 dana.”

5.6. Tehnološke inovacije

Utvrđivanje tehnoloških inovacija omogućeno je dodavanjem stavka.

3.3. Izmjena točke 6. „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”

Rubrika „Povezanost s podrijetlom” raspoređena je u tri dijela: „posebnosti zemljopisnog područja”, „posebnosti proizvoda” i „uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda” kako bi bila usklađena s jedinstvenim dokumentom. Ovo je poglavlje iznova napisano kako bi bilo jasnije.

3.4. Izmjena točke 8. „Posebna pravila za označavanje”

— Uklanja se logotip INAO i zamjenjuje oznakom „ZOI” Europske unije.

— Obvezno je staviti jasan naziv i adresu proizvođača, pogona za dozrijevanje sira i pogona za pretpakiranje radi boljeg informiranja potrošača.

— Veličina naziva „Comté” (najmanje dvije trećine veličine drugih znakova), zabranjeno stavljanje dodatnih oznaka, opis znaka raspoznavanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„COMTE”

EZ br.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Comté”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Comté je sir koji se proizvodi isključivo od kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. To je sir od kuhanog prešanog tijesta, soljenog površinski ili u salamuri. U trenutku stavljanja proizvoda na tržište, a nakon zrenja koje traje najmanje 120 dana, tijesto sira je boje bjelokosti do žute boje te uglavnom ima „otvor” koji može biti veličine malene trešnje.

Sir Comté sadržava najmanje 45 grama, a najviše 54 grama masne tvari na 100 grama sira kad je potpuno osušen, a sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 62 grama na 100 grama sira. Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira. Udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjenje masnoće nije veća od 54 %.

Sir Comté potrošaču se nudi u obliku koluta težine od 32 do 45 kilograma, promjera od 55 do 75 centimetara, s ravnim ili blago ispupčenim rubom visine od 8 do 13 centimetara, istrljane, čvrste i zrnate kore, zlatnožute do smeđe boje. Debljina u sredini koluta može biti veća od visine ruba uz najveći koeficijent od 1,4.

Sir Comté potrošačima se može nuditi i u obliku zapakiranih komada ili nariban.

Sir Comté ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, može se reći da ne postoje dva sasvim identična koluta sira Comté. U sirevima Comté prepoznato je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska), a one obuhvaćaju više od 90 nijansi.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira Comté mora potjecati samo od krava pasmine „montbéliarde” (pasminski tip 46) ili francuske pasmine „simmental” (pasminski tip 35) ili od krava nastalih križanjem tih dviju pasmina s rodovnicima.

Mlijeko se mora prikupiti unutar kruga najvećeg promjera od 25 kilometara. Tom se odredbom ograničava vrijeme potrebno za prijevoz mlijeka te je mlijeko zaštićeno od kvarenja sastava do kojeg bi došlo tijekom duljeg prijevoza. Time je omogućena i obrada mlijeka u uvjetima predviđenima u specifikaciji proizvoda (u sirovom stanju), a kojima se potiče razvijanje endogene mliječne flore.

Kako bi se očuvala kvaliteta i posebnost proizvoda, proizvodnja mlijeka ograničava se po hektaru potencijalne prehrambene površine.

U pogledu prerade mlijeka, najveća zapremnina bačvi ograničena je tako da se iz jedne bačve može odvojiti gruš za najviše 12 sireva, kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda. U razdoblju od 24 sata mogu se provesti najviše tri kruga proizvodnje u istoj bačvi.

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Da bi se ishranom specifičnom za zemljopisno područje zajamčila uska povezanost između područja i proizvoda, najviši unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje. Stvarno korištena travnata površina na gospodarstvu mora iznositi najmanje jedan hektar po mliječnoj kravi. Ispaša je obvezna onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost tla i prisutnost trave. Poštovanjem svih tih odredaba osigurava se da najmanje 70 % ishrane stada potječe iz zemljopisnog područja. Osnovni dnevni obrok mliječnih krava u potpunosti dolazi iz zemljopisnog područja.

Kako bi se sačuvala tradicionalna ispaša, zabranjuju se svi eksploatacijski sustavi u kojima se sva hrana donosi u jasje tijekom vegetacijskog razdoblja, a ispaša mora ostati većinski izvor hrane.

Mliječne krave ne smiju ni u koje doba godine dobivati bilo kakve proizvode silaže ili drugo fermentirano krmivo zbog tehnološkog rizika prilikom proizvodnje ili zrenja sira koji su povezani s takvom praksom.

U ishrani mliječnog stada dopuštene su samo sirovine i dodaci ishrani koji potječu od genetski nemodificiranih proizvoda kako bi se očuvao tradicionalni karakter ishrane.

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, njegova prerada te dozrijevanje sira moraju se provesti na zemljopisnom području.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Rezanje i pakiranje komada sira Comté odvija se nakon zrenja. Ono zahtijeva posebno znanje i umijeće te ima izravan i zajamčen učinak na kvalitetu proizvoda pa je stoga potrebno razvrstati kolutove kako bi se uklonili oni koji se ne mogu pretpakirati. Takvim se uvjetima omogućuje da se na najbolji mogući način ispune optimalni uvjeti za očuvanje sira u obliku kolutova te da se potrošaču osiguraju fizička cjelovitost i organoleptička svojstva sira Comté.

Iz tih je razloga, u slučaju pretpakiranja, opravdano rezanje i/ili ribanje na zemljopisnom području.

U slučaju pretpakiranja:

- kolutovi se mogu rezati najkasnije 15 dana nakon što se iznesu iz podruma za dozrijevanje. U tom razdoblju, moraju se čuvati na temperaturi od 4 °C do 8 °C uz vlažnost zraka od najmanje 85 %.
- komadima koji pojedinačno teže manje od 40 grama ili komadima koji su namijenjeni ribanju može se ukloniti kora. Ako je kora prevlažna ili preoštećena, mora se ukloniti odmah nakon rezanja. Ako je kora u dobrom stanju, proizvod se treba pripremiti u roku od osam sati nakon prvog rezanja. Komadi kojima je uklonjena kora mogu se skladištiti na otvorenom najdulje 72 sata, a nakon toga moraju se vakuumirati. Vakuumiranje se mora obaviti u roku od 15 dana.
- postupci rezanja i pakiranja ne smiju se ometati istovremenim postupcima na drugim proizvodima koji ne nose oznaku Comté.

Rezanje i ribanje mogu se obavljati i izvan zemljopisnog područja ako se obavljaju pred potrošačem.

3.7. *Posebna pravila za označavanje*

Svi sirevi s kontroliranom oznakom izvornosti „Comté” moraju na sebi imati etiketu na kojoj je naveden naziv ZOI-ja slovima čija je veličina barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Etiketa mora sadržavati simbol „ZOI” Europske unije. Može sadržavati i naziv „Zaštićena oznaka izvornosti”.

Proizvođač, pogon za dozrijevanje sira ili pogon za pretpakiranje obvezni su jasno navesti svoj naziv i adresu, koja se obvezno mora nalaziti na tom području.

Zabranjena je upotreba svakog pridjevka ili druge oznake uz navedenu oznaku pri označavanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz izuzetak posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

Sirevi koji se prodaju pod oznakom izvornosti „Comté” moraju nositi predviđene oznake raspoznavanja. Prije iznošenja iz podruma za dozrijevanje, na rub svakog koluta mora se postaviti zelena ili smeđa vrpca. Na svaki se zapakirani komad mora staviti logotip „Comté” sa zelenim zvonom. Na komade koji su namijenjeni potrošačima obvezno se na prednju stranu mora staviti logotip „Comté clochette verte” (Comté sa zelenim zvonom) i naziv „Comté” slovima veličine najmanje dvije trećine veličine najvećih slova, u zelenoj boji Pantone 349C.

Na rub koluta koji se prodaje cijeli mora se ispod vrpce staviti kazeinska zelena eliptična naljepnica na kojoj su crnim slovima ispisane sljedeće oznake: Francuska, Comté, broj proizvodnog pogona i mjesec proizvodnje. Datum proizvodnje mora se navesti na drugoj kazeinskoj naljepnici koja se nalazi blizu zelene kazeinske naljepnice.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća područje sljedećih općina:

Departman Ain:

Kantoni Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel i Treffort-Cuisiat: sve općine;

Kanton Ambérieu-en-Bugey: općine Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronnay, Bettant i Douvres;

Kanton Coligny: općine Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon i Villemotier;

Kanton Collonges: općine Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron i Saint-Jean-de-Gonville;

Kanton Ferney-Voltaire: općine Sergy i Thoiry;

Kanton Gex: općine Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux i Vesancy;

Kanton Lagnieu: općine Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey i Villebois;

Kanton Pont-d'Ain: općine Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont i Tossiat.

Departman Doubs:

Kantoni Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maïche, Marchaux, Montbenoit, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte i Vercel-Villedieu-le-Camp: sve općine;

Kanton Hérimoncourt: općine Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont i Villars-lès-Blamont;

Kanton Isle-sur-le-Doubs: općine Hyémondans i Lanthenans;

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

Kanton Rougemont: općina Rillans.

Departman Jura:

Sve općine, osim one u Kantonu Chemin.

Departman Saône-et-Loire:

Kanton Beaurepaire-en-Bresse: općine Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard i Savigny-en-Revermont;

Kanton Cuiseaux: općine Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse i Joudes;

Kanton Pierre-de-Bresse: općine Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse i Torpes;

Departman Haute-Savoie:

Kanton Seyssel: općina Challonges samo za čestice br. 562(a) i 563(a) odjeljak A, šesti list.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

5.1.1. Prirodni faktori

Zemljopisno područje obuhvaća jurski lúk, sve vapnenačke visoravni i obronke koji se protežu u manji dio susjedne nizine.

Dotične poljoprivredne regije razlikuju se po tome koliko su im tla siromašna, po visini reljefa kao i vapnenačkoj i molasnoj geološkoj podlozi.

Čitavo se područje odlikuje klimom koja je u isto vrijeme kontinentalnog tipa i klima sjeverne polutke - s velikim temperaturnim razlikama između zime i ljeta, te padalinama, čija je količina velika ljeti iako su raspoređene tijekom cijele godine, niskom prosječnom godišnjom temperaturom (unatoč velikim ljetnim vrućinama) te velikim brojem dana s mrazom.

Okoliš je planinski ili subplaninski s obilnim padalinama čija je godišnja razina uvijek veća od 900 mm i obično iznosi više od 1 000 mm. Tako veliku količinu padalina nalazimo već na manjoj nadmorskoj visini i ona raste prema unutrašnjosti masiva. Za godišnja je doba znakovito nepostojanje sušnog razdoblja.

Ovaj prostor obuhvaća šumu, čiju polovicu čine stabla smreke, i pašnjake. Posebni geoklimatski uvjeti područja (obilne padaline, nedostatak ljetne suše, vapnenačka podloga) iznimno pogoduju proizvodnji kvalitetnog krmiva. U tim je uvjetima omogućen razvoj prirodnih travnjaka iznimno bogatih biljnim vrstama (osobito dvosupnicama) te posebne flore koja raste ponajprije na vapnenačkim tlima.

5.1.2. Ljudski čimbenici

Na tom području povoljnom za ispašu, takvom se načinu postupanja s mliječnim kravama daje prednost onoliko dugo koliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nosivost tla i prisutnost trave. Uzgajivači su izabrali pasminu „montbéliarde”, prilagođenu uvjetima sredine, a ta pasmina čini gotovo sva stada mliječnih krava na tom zemljopisnom području. Očuvalo se ekstenzivno iskorištavanje pašnjaka (ograničenje troškova, upotrebe dušika, koncentrata itd.). Zemljopisno se područje odlikuje i posebnom „kulturom proizvodnje sira”. Posljedica te kulture, koja se temelji na miješanju mlijeka s više gospodarstava kako bi se dobio veliki sir, stvaranje je snažnog zajedništva i pravila zajedničkog života.

Naime, poljoprivrednici ove regije udružuju se od 11. stoljeća i miješaju mlijeko koje su dobili od različitih stada radi proizvodnje kolutova velikih dimenzija. Proizvođači mlijeka i dalje su u velikoj većini organizirani u sirarske zadruge te miješaju svoje mlijeko u pogonu za preradu, takozvanoj sirani (fr. „fruitière”).

Tradicionalne prakse u proizvodnji ovog sira održale su se do danas, već od razine uzgoja životinja koji se temelji na ispaši i sušenju pokošene trave te na razini proizvodnje koja se temelji na točnom određivanju trenutka za rezanje, miješanje i zagrijavanje grušā kao i cijedenje, prešanje, a zatim soljenje, te predzrenje, a zatim zrenje.

5.2. Posebnosti proizvoda

Comté je sir od sirovog kravljeg mlijeka, prešanog i kuhanog tijesta, koji ima oblik velikog koluta promjera od 55 do 75 centimetara te dugo dozrijeva što znači da može i dugo stajati.

Comté ima ograničen sadržaj masne tvari što ga razlikuje od drugih sireva prešanog i kuhanog tijesta.

Sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 62 grama na 100 grama sira, a udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće nije veća od 54 %.

Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira.

Sir Comté ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, može se reći da ne postoje dva potpuno identična koluta sira Comté. U sirevima Comté prepoznato je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska), a one obuhvaćaju više od 90 nijansi.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

U tim teškim uvjetima okoliša, gdje je prostor podijeljen na šume i pašnjake i gdje nije moguće razvijati druge resurse, nametnula se proizvodnja velikih tvrdih sireva. Za stanovništvo tog područja, proizvodnja sireva koji mogu dugo stajati bila je jedini način da dobiju konzerviranu hranu koja se temeljila na obilnim količinama mlijeka dobivenima ljeti, a koja je mogla izdržati dugačke zime. Uzgajivači regije stoga su izabrali pasminu krava osobito prilagođenu uvjetima okoline i proizvodnji posebnog sira. Mlijeko s više gospodarstava miješalo se u siranama radi proizvodnje velikih sireva koji mogu dugo stajati, što je omogućilo promidžbu bogatstava tog kraja i izvan tog područja. Za ovaj je sir izabrano kuhano tijesto zbog drva za ogrjev dostupnog u izobilju.

U okusu sira izražene su karakteristike travnjaka zahvaljujući posebnom znanju i umijeću koje se upotrebljava u svim fazama proizvodnje.

Prije svega, veliko bogatstvo biljnih vrsta povezano s prirodnim okolišem zemljopisnog područja iznimno je povoljno za razvoj aromatskih spojeva u sirevima. Ta je raznolikost očuvana jer uzgajivači iskorištavaju pašnjake na ekstenzivan način. Ta bliska povezanost između raznolikosti biljnih vrsta i bogatstva arome sira Comté dokazana i u dvama znanstvenim istraživanjima 1994. U pogledu proizvodnje, ograničenjem udjela masnih tvari izbjegavaju se okusi svojstveni za lipolizu i pojačavaju posebne arome sira Comté. Najmanjim udjelom suhe tvari i najvećom udjelom vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće omogućuje se ograničavanje viška vode u siru te naglašava arome. Najmanji sadržaj soli isto tako omogućuje da arome više dođu do izražaja. Zahvaljujući obveznim otvorenim bačvama sirari i dalje mogu iskazivati svoje sposobnosti, poput točnog određivanja trenutka za rezanje gruš ili za cijedenje. Naposljetku, sirari zaduženi za dozrijevanje sira služe se svojim znanjem i umijećem precizno prilagođavajući uvjete zrenja svake serije. Aroma sira, dobivena zahvaljujući prirodnim čimbenicima iz trave i mikrobnog ekosustava, postaje potpuna tek nakon dugačkog zrenja kojem pogoduju daske od drveta smreke koje su osobito prilagođene zrenju sira Comté. Proizvodnja sira Comté omogućuje očuvanje tradicionalnih poljoprivrednih djelatnosti te uvelike pridonosi ravnoteži lokalnog gospodarstva.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 (*))

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

(*) Vidjeti bilješku 3.