

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 356/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«COMTÉ»

N. CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009**IGP () DOP (X)****1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Esigenze nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata, per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. **Modifica (modifiche)**

3.1. *Punto 2 del disciplinare: descrizione del prodotto*

È precisato lo stadio corrispondente alla descrizione del prodotto. È soppresso il termine «cagliato» (l'aggiunta di caglio è descritta nel punto «Metodo di ottenimento») come pure il termine «soda», impreciso.

È stato definito il tenore massimo di grassi per evitare un eccesso non corrispondente alla tradizione.

La regolamentazione di dimensioni e peso è resa più rigorosa ai fini di una migliore specificazione del prodotto.

Un condizionamento nuovo (grattugiato) figura nel disciplinare.

Ai fini di una migliore descrizione del prodotto sono state aggiunte le caratteristiche organolettiche.

Nel punto si rammenta la durata minima di stagionatura.

3.2. *Punto 5 del disciplinare: metodo di ottenimento*

5.1. Produzione del latte

L'aggiunta delle tipologie di razza (46 e 35) consente un controllo più agevole. La sostituzione dell'antica denominazione di razza «Pie rouge de l'Est» con la nuova denominazione «Simmental francese» non modifica l'elenco delle razze tradizionali ammesse. L'autorizzazione dei prodotti dell'incrocio delle due razze (Montbéliarde e Simmental francese), precedentemente implicita, è ora esplicita.

Sono apportate precisioni sulla semina dei prati al fine di favorire una flora diversificata: «I prati coltivati da meno di cinque anni con una singola leguminosa, pura o associata ad una singola graminacea, sono autorizzati su un massimo pari al 15 % della superficie foraggera dell'azienda. Per il reimpianto degli altri prati, è d'obbligo usare miscele di lunga durata che combinano almeno tre tipi di specie complementari: graminacee da sfalcio, graminacee da pascolo e leguminose.»

Precisazioni sulle condizioni di concimazione permettono di rafforzare il legame con il territorio mantenendo una flora naturale diversificata e evitando gli apporti denaturanti.

«La concimazione minerale azotata non deve superare la dose media di 50 unità per ettaro della superficie foraggera dell'azienda. Lo sfruttamento della superficie foraggera (pascolo o sfalcio) è vietato nel primo mese successivo alla data di spandimento di sostanze organiche fertilizzanti e nelle tre settimane successive alla data di spandimento della concimazione minerale. Le sole sostanze organiche fertilizzanti autorizzate sulle superfici foraggere dell'azienda provengono dalla zona geografica e sono: composto, letame, liquame, colaticcio. Tali sostanze devono rispettare determinate condizioni.

3.2.1.

Sono vietati: le sostanze organiche fertilizzanti provenienti da animali nutriti a insilato, salvo che siano state preliminarmente compostate per assicurare la distruzione delle spore butirriche; i composti di rifiuti verdi, salvo quelli dell'azienda; i co-composti di rifiuti verdi, salvo i co-composti agricoli "concime a base di rifiuti verdi".

Lo spandimento di concimi organici di origine non agricola è autorizzato sulle superfici dell'azienda, ma con interrimento immediato.

Si possono spandere sulle superfici foraggere dell'azienda solo i co-composti costituiti da almeno un terzo di concime proveniente dall'azienda.»

Al fine di mantenere la tradizione del pascolo, sono aggiunte disposizioni sul foraggiamento («Sono vietati i sistemi di foraggiamento basati su zero pascolo integrale. Il foraggiamento complementare in verde è limitato ad un solo pasto quotidiano nel periodo di vegetazione, in modo che il pasto preso al pascolo rappresenti come minimo la metà della razione quotidiana di tutto il foraggio.») nonché l'obbligo di pascolo non appena lo permette la portanza del terreno e fintantoché lo consentono le condizioni climatiche, di portanza e di presenza d'erba.

Le disposizioni sul divieto degli OGM permettono di mantenere il legame con il territorio.

Sono aggiunte disposizioni sulla produttività di latte per ettaro di superficie foraggera. Tale produttività è limitata per preservare l'espressione del territorio nel formaggio. «Per ragioni legate al mantenimento della qualità e specificità del Comté, la produttività di latte delle superfici foraggere e potenzialmente foraggere destinate al foraggiamento delle mandrie da latte è limitata per ciascuna azienda al livello che ha raggiunto nella miglior campagna dal 2008/2009 al 2012/2013, maggiorato del 10 %. In ogni caso tale produttività non potrà superare 4 600 litri di latte all'anno per ettaro di superficie foraggera e potenzialmente foraggera.» Il carico di bestiame da latte dell'azienda è limitato a 1,3 UBA per ettaro al fine di preservare il legame con il territorio.

Una disposizione sugli alimenti fermentati (Un'azienda che si riconverte in Comté deve aver smesso almeno da un anno di nutrire il bestiame da latte con prodotti fermentati) permette di limitare i rischi di contaminazione da germi butirrici. Le condizioni di coabitazione delle mandrie (il bestiame da latte destinato alla produzione di Comté deve essere separato dal resto del bestiame) sono precisate al fine di facilitare il controllo.

Il divieto di qualsiasi apporto di miscele di concentrati con il foraggio trinciato permette di limitare i rischi di contaminazione da germi butirrici.

Il rispetto delle varie disposizioni relative all'alimentazione implica che almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria sia originario della zona geografica ... È aggiunta una regolamentazione della qualità dei foraggi distribuiti: elenco dei foraggi vietati, condizioni relative al foraggiamento complementare in verde e criteri di distribuzione di barbabietole, a causa dell'influenza sfavorevole sull'odore o sul sapore del latte o dei rischi di contaminazione da germi butirrici.

Le precisazioni apportate permettono di evitare qualsiasi mangime complementare che possa snaturare o modificare le caratteristiche del latte e quindi del formaggio.

Al fine di facilitare il controllo, sono precisate le condizioni di apporto dei mangimi complementari. «L'apporto di mangimi complementari (semi, farine, panelli, piante disidratate prodotte fuori dell'azienda ecc.) è limitato in media per mandria a 1 800 kg/V.L./anno. Il consumo annuale di mangimi complementari per la mandria di giovenche è calcolato secondo un forfait di 500 kg/UBA giovenca.» Sono apportate precisazioni sulle condizioni di mungitura, in quanto influiscono sulla flora del latte. «Sono vietati l'uso di grasso per mungitura e la disinfezione preliminare dei capezzoli, in forma di fazzolettino impregnato, nebulizzazione o altro procedimento prima di applicare la guaina. I primi spruzzi vanno eliminati. Il latte non deve essere consegnato al caseificio prima di 8 giorni dal parto». Il funzionamento dell'apparecchio di mungitura e del materiale di refrigerazione o di rinfrescamento del latte deve essere verificato regolarmente da un tecnico qualificato. Peraltro, «L'uso di prodotti disinfettanti è autorizzato per la pulitura, la disinfezione o il risciacquo solo in caso di necessità.»

5.2. Trasporto del latte

Sono apportate precisazioni sulle condizioni di stoccaggio del latte, in quanto ne influenzano la flora: «Lo stoccaggio del latte ha luogo in azienda, nel caseificio o in un punto di arrivo ossia un luogo in cui viene portato il latte direttamente dai produttori. Non può esservi altro centro di stoccaggio intermedio.» Le temperature di stoccaggio del latte sono specificate: «il latte deve essere stoccato ad una temperatura compresa tra 10 °C e 18 °C.» Per esperienza, il latte che non è mai raffreddato sotto i 10 °C permette una migliore espressione delle qualità organolettiche specifiche del formaggio.

Si ricorda che il Comté può essere prodotto solo mescolando il latte di diverse aziende, al fine di rispettare la tradizione di un prodotto «collettivo». Sono apportate precisazioni sui criteri di separazione del latte destinato alla fabbricazione del Comté dall'altro latte.

5.3. Trasformazione del latte in formaggio

Sono definiti in dettaglio il caseificio e l'attrezzatura. Il tempo per l'aggiunta del caglio è stato ridefinito per facilitare il controllo. Anziché «il caglio è aggiunto al più tardi entro 24 ore dalla prima mungitura» si propone «il caglio è aggiunto al più tardi: — prima di mezzogiorno se la prima mungitura è quella del mattino del giorno precedente; — prima di mezzanotte se la prima mungitura è quella della sera del giorno precedente.» La disposizione sulle attrezzature di riscaldamento del latte è stata precisata aggiungendo che l'apparecchio di riscaldamento non deve disporre di una sezione di mantenimento della temperatura, il che facilita il controllo.

È aggiunta una definizione più precisa dei fermenti autorizzati e del tipo di caglio utilizzabile per preservare la specificità del prodotto.

«Le uniche fasi della fabbricazione autorizzate ad una programmazione preliminare sono il riscaldamento e la pressatura» e «la fabbricazione in cisterne chiuse è vietata». In effetti il metodo di fabbricazione deve restare manuale, il che permette di mantenere l'espressione del patrimonio di esperienza del formaggio.

«La capacità massima delle cisterne è limitata a 12 forme per cisterna» per preservare la qualità dei formaggi.

«Su un periodo di 24 ore non si possono avviare più di tre cicli di fabbricazione nella medesima cisterna. Tra un ciclo e l'altro è obbligatorio spazzolare, lavare e sciacquare la cisterna» per permettere un rilascio sufficiente di ioni rame, indispensabile alla selezione della microflora del formaggio. Per quanto riguarda la pressatura, la pressione «150 g/cm²» è sostituita da «100 g/cm²». Si tratta della rettifica di un errore del disciplinare precedente.

5.4. Stagionatura

La frequenza di rivoltamento delle forme nella prestagionatura è soppressa perché non adatta a tutti i lotti. Le caratteristiche delle forme variano molto, segnatamente secondo la stagione. Lo stagionatore deve esprimere la propria competenza ed esperienza adeguando la frequenza delle manipolazioni alle capacità di asciugatura del formaggio. Tali manipolazioni, adatte nella maggioranza dei casi, non lo sono per le forme più umide, soprattutto in periferia. In questa situazione le manipolazioni nuocciono alla qualità (rischio di crosta appiccicosa); è preferibile allora ritardare le manipolazioni e attendere una diminuzione dell'umidità. Le pratiche di salatura a sale secco e in salamoia, due metodi tradizionali, sono regolate con precisione in quanto fondamentali per l'espressione caratteristica del Comté. «La salatura a secco può essere sostituita da una salamoia; in tal caso la salatura in salamoia deve intervenire nelle 24 successive alla sformatura e le manipolazioni applicate al formaggio devono intervenire entro al massimo 48 ore dall'uscita dalla salamoia.» Per l'indice di maturazione è specificato un metodo di misura internazionale. «La proteolisi misurata con un indice di maturazione minimo quale la sostanza azotata non proteica rappresenta almeno il 15,5 % della sostanza azotata totale, per dosaggio d'azoto con metodo di Kjeldal. Per i formaggi con tenore di grassi superiore al 52 % di sostanza secca, il rapporto deve essere pari o superiore al 17,5 %.» L'aggiunta della necessità di misurazione e registrazione dell'igrometria facilita il controllo.

5.5. Taglio e condizionamento

È definito il termine preconfezionamento.

I criteri di grattugiatura sono regolamentati. Il condizionamento delle piccole porzioni di Comté, soprattutto grattugiato, presenta un rischio di deterioramento della qualità e richiede conoscenze specifiche. L'identificazione dei condizionatori permette di sottoporli agli obblighi di controllo corrispondenti e di assicurare quindi una buona tracciabilità ai fini della protezione del consumatore. «Le porzioni di peso unitario inferiore ai 40 grammi o quelle destinate alla grattugiatura possono essere senza crosta. La scrostatura deve avvenire immediatamente dopo il taglio se la crosta è troppo umida o deteriorata. Nel caso di una crosta sana, deve essere realizzata nelle 8 ore successive al primo taglio. I pezzi scrostati possono essere stoccati all'aria solo 72 ore; successivamente devono essere messi sotto vuoto. In caso di condizionamento sotto vuoto la scadenza può essere prolungata per un massimo di 15 giorni.»

5.6. Innovazioni tecnologiche

L'aggiunta di un paragrafo consente di regolamentare le innovazioni tecnologiche.

3.3. Punto 6: elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico

La rubrica «legame con l'origine» è stata articolata in tre parti: «specificità della zona geografica», «specificità del prodotto» e «legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto», ai fini della coerenza con il documento unico. Il capitolo è stato riscritto per maggiore chiarezza.

3.4. Punto 8: norme specifiche di etichettatura

— Soppressione del logo INAO, sostituito dal simbolo DOP dell'Unione europea.

— Obbligo di applicare il nome e l'indirizzo in chiaro del fabbricante, dello stagionatore o del preconfezionatore, ai fini di una migliore informazione del consumatore

— Dimensioni della denominazione «Comté» (almeno 2/3 degli altri caratteri), divieto di menzioni complementari, descrizione dei marchi d'identificazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«COMTÉ»

N. CE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione**

«Comté»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il Comté è un formaggio fabbricato esclusivamente con latte vaccino lavorato crudo. Si tratta di un formaggio a pasta cotta, pressata e salata in superficie o in salamoia. Al momento della commercializzazione, dopo una stagionatura minima di 120 giorni, è un formaggio a pasta di colore dall'avorio al giallo; presenta generalmente un'occhiatura che può raggiungere la dimensione di una piccola ciliegia.

Il tenore di grassi è compreso tra il 45 e il 54 % dopo completa essiccazione, il tenore di materia secca non deve essere inferiore al 62 %. Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio. Il tasso di umidità nel formaggio scremato non supera il 54 %.

Il Comté si presenta al consumatore in una forma di peso tra i 32 e i 45 kilogrammi, di diametro tra i 55 e i 75 centimetri, con scalzo dritto o leggermente convesso di altezza tra 8 e 13 centimetri, a crosta raschiata, solida e granulata di colore che va dal giallo dorato al marrone. Lo spessore al centro della forma non supera l'altezza dello scalzo maggiorata di un coefficiente 1,4.

Il Comté può essere presentato anche porzionato o grattugiato.

Il sapore del Comté è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di Comté rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel Comté (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte utilizzato per la fabbricazione del Comté proviene esclusivamente da mandrie di vacche da latte di razza Montbéliarde, tipo razziale 46, o di razza Simmental francese, tipo razziale 35, oppure da prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata.

Il latte è raccolto in un raggio del diametro massimo di 25 km. Questa disposizione, limitando la durata del trasporto, protegge il latte dalle deterioramenti strutturali, consentendo quindi una lavorazione alle condizioni previste dal disciplinare (latte crudo), condizioni volte a favorire lo sviluppo della flora lattica endogena.

Per mantenere la qualità e la specificità del prodotto, la produttività lattiera è limitata per ettaro di superficie potenzialmente foraggera.

Per quanto riguarda la lavorazione del latte, per garantire la qualità del prodotto la capacità massima delle cisterne è limitata a 12 forme per cisterna. Non si possono realizzare più di tre cicli di fabbricazione nella stessa cisterna nell'arco di 24 ore.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.4. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)*

Per garantire un legame stretto tra il prodotto e la zona di produzione grazie a un'alimentazione specifica della zona geografica, i mangimi complementari sono limitati a 1 800 kg per vacca da latte l'anno. La superficie a pascolo effettivamente utilizzata nell'azienda deve essere pari almeno ad un ettaro per vacca da latte. Il pascolo è obbligatorio fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. L'insieme di queste disposizioni implica che almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria sia originario della zona geografica. La razione di base delle vacche da latte proviene integralmente dalla zona geografica.

Al fine di salvaguardare la pratica tradizionale del pascolo, sono vietati i sistemi di allevamento in cui il foraggio è interamente somministrato in mangiatoia durante il periodo di vegetazione; il pascolo deve restare preponderante.

Nell'alimentazione della mandria da latte, sono vietati tutto l'anno prodotti insilati o altri alimenti fermentati, a causa dei rischi tecnologici che implicano nel corso della fabbricazione e della stagionatura dei formaggi.

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'alimentazione della mandria da latte, sono autorizzate solo materie prime e mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

L'operazione che consiste nel tagliare e confezionare le porzioni di Comté si situa nel prolungamento della stagionatura. Richiede conoscenze particolari e ha un effetto diretto e certo sulla qualità del prodotto in quanto è necessario selezionare le forme per scartare quelle che non possono essere sottoposte a preconfezionamento. Tali criteri permettono di rispettare al meglio le condizioni di conservazione del formaggio al di là della presentazione in forme, e di garantire l'integrità fisica e organolettica del Comté per il consumatore.

Tali ragioni giustificano, in caso di preconfezionamento, il taglio e/o la grattugiatura nella zona geografica.

In caso di preconfezionamento,

- le forme possono essere tagliate al più tardi quindici giorni dopo l'uscita dalla cantina di stagionatura. In questo arco di tempo devono essere conservate tra 4 °C e 8 °C a un'igrometria almeno pari all'85 %,
- le porzioni di peso unitario inferiore ai 40 grammi o quelle destinate alla grattugiatura possono essere senza crosta. La scrostatura deve avvenire immediatamente dopo il taglio se la crosta è troppo umida o deteriorata. Se la crosta è sana, la scrostatura deve essere realizzata nelle 8 ore successive al primo taglio. I pezzi scrostati possono essere stoccati all'aria solo 72 ore; successivamente devono essere messi sotto vuoto. In caso di condizionamento sotto vuoto la scadenza può essere prolungata per un massimo di 15 giorni,
- sulla linea di taglio e di condizionamento non può essere contemporaneamente effettuata alcun'altra operazione su un prodotto diverso dalla denominazione Comté.

Il taglio e la grattugiatura restano possibili fuori della zona geografica se sono realizzati davanti al consumatore.

3.7. *Norme specifiche di etichettatura*

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Comté» deve recare la denominazione, scritta utilizzando caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa.

L'etichettatura deve recare il simbolo «DOP» dell'Unione europea. Può anche recare la menzione «denominazione d'origine protetta».

Il fabbricante, lo stagionatore o il preconfezionatore sono tenuti ad apporre in chiaro il loro nome e indirizzo, che deve essere obbligatoriamente situato nella zona geografica.

La denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

I formaggi venduti con la denominazione d'origine «Comté» devono recare i marchi d'identificazione previsti. Sullo scalzo di ciascuna forma deve segnatamente figurare, prima dell'uscita dalla cantina di stagionatura, una fascia di sovramarcatatura di colore verde o di color mattone. Ciascuna porzione condizionata deve recare il logo «Comté clochette verte». Per le porzioni destinate ai consumatori, sono d'obbligo, sul retro, il logo «Comté clochette verte» e la designazione Comté in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi dei caratteri più grandi, con il codice colore verde Pantone 349C.

Lo scalzo della forma, se è venduta intera, deve recare sotto la fascia di sovramarcatatura, una targhetta di caseina tinta in verde di forma ellittica con stampate in nero le iscrizioni seguenti: France, Comté, il numero del caseificio e il mese di fabbricazione. Il giorno della fabbricazione deve essere indicato su una targhetta di caseina situata vicino alla targhetta di caseina verde.

4. **Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

Delimitazione della zona geografica

La zona geografica comprende il territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Ain:

cantoni di Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel e Treffort-Cuisiat: tutti i comuni;

cantone d'Ambérieu-en-Bugey: comuni di L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant e Douvres;

cantone di Coligny: comuni di Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon e Villemotier;

cantone di Collonges: comuni di Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron e Saint-Jean-de-Gonville;

cantone di Ferney-Voltaire: comuni di Sergy e Thoiry;

cantone di Gex: comuni di Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux e Vesancy;

cantone di Lagnieu: comuni di Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey e Villebois;

cantone di Pont-d'Ain: comuni di Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint Martin-du-Mont e Tossiat.

Dipartimento del Doubs:

cantoni di 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 e Vercel-Villedieu-le-Camp: tutti i comuni;

cantone d'Hérimoncourt: comuni di Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont e Villars-lès-Blamont;

cantone di L'Isle-sur-le-Doubs: comuni di Hyémondans e Lanthenans;

cantone di Pont-de-Roide: comuni di Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux e Vernois-lès-Belvoir;

cantone di Rougemont: comune di Rillans.

Dipartimento del Jura:

tutti i comuni tranne quelli del cantone di Chemin.

Dipartimento della Saône-et-Loire:

cantone di Beaurepaire-en-Bresse: comuni di Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard e Savigny-en-Revermont;

cantone di Cuiseaux: comuni di Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse e Joudes;

cantone di Pierre-de-Bresse: comuni di Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse e Torpes.

Dipartimento della Haute-Savoie:

cantone di Seyssel: comuni di Challonges solo per le parcelle n. 562 (a) e 563 (a) della sezione A, sesto foglio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

5.1.1. Fattori naturali

La zona geografica è costituita dall'Arco giurassiano, un insieme di altipiani calcarei, e si prolunga su una parte limitata della pianura antistante.

Le regioni agricole interessate si distinguono per la povertà del suolo, per i rilievi cospicui e per la natura calcarea e molassica del substrato geologico.

L'intera zona è caratterizzata da un clima di tipo sia continentale che settentrionale, con grandi escursioni termiche tra inverno ed estate, precipitazioni che, sebbene ripartite nel corso dell'anno, sono intense d'estate, con una temperatura media annua bassa (malgrado ondate di caldo estremo durante l'estate) e molti giorni di gelate.

Il clima è montano o submontano e molto piovoso, con pluviometria annua sempre superiore a 900 mm e generalmente superiore a 1 000 mm. La pluviometria è intensa già a bassa quota ed aumenta man mano che si procede verso l'interno delle montagne. La ripartizione della pluviometria nel corso dell'anno è caratterizzata dalla mancanza di stagione secca.

Questa area è suddivisa tra foresta, costituita per metà da abeti, e pascoli. Le condizioni geoclimatiche particolari della zona (forti precipitazioni, mancanza di stagione secca, substrato calcareo), sono particolarmente propizie alla produzione erbacea di qualità. Permettono infatti lo sviluppo di praterie naturali di grande ricchezza floristica (segnatamente dicotiledoni) e di una flora specifica essenzialmente calcicola.

5.1.2. Fattori umani

Questa area è favorevole alla conduzione delle vacche da latte al pascolo, e questo modo è privilegiato fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. Gli allevatori hanno selezionato la razza Montbéliarde, adatta alle condizioni ambientali, che costituisce la quasi totalità delle mandrie di vacche da latte della zona geografica. È preservato lo sfruttamento estensivo delle praterie (limitazione del carico, dell'azoto, dei concentrati, ...). La zona geografica possiede peraltro una «cultura del formaggio» particolare, fondata sulla messa in comune del latte per fare un formaggio di grandi dimensioni, che ha comportato una forte solidarietà e regole di vita comune.

In effetti, dall'XI secolo i coltivatori di questa regione si sono associati per riunire tutti i giorni il latte prodotto dalle varie mandrie in vista della fabbricazione di una forma di grandi dimensioni. Un'ampia maggioranza di produttori di latte è ancora oggi organizzata in cooperative e fa convergere il latte in un caseificio che in francese è chiamato «fruitière»

Le pratiche tradizionali nella fabbricazione di questo formaggio si sono tramandate fino ai nostri giorni, a livello dell'allevamento degli animali, grazie alla gestione dei pascoli e all'essiccazione dell'erba falciata, e a livello della fabbricazione, grazie alla perizia accumulata per quanto riguarda il momento del taglio della cagliata, la mescolatura, il riscaldamento, la messa in forma, la pressatura, salatura, prestagionatura e infine stagionatura.

5.2. Specificità del prodotto

Il Comté è un formaggio a pasta pressata cotta, fabbricato a partire da latte vaccino crudo, che si presenta in forme di diametro tra i 55 e i 75 centimetri e richiede un lungo periodo di stagionatura, il che ne fa un formaggio di lunga durata.

Il tenore limitato di grassi lo distingue dagli altri formaggi a pasta pressata cotta.

Il tenore di sostanza secca è almeno del 62 % e l'umidità nel formaggio scremato è al massimo del 54 %.

Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio.

Il sapore del Comté è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di Comté rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel Comté (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Proprio in questo ambiente difficile, il cui territorio è diviso tra foresta e pascoli, dove è impossibile sviluppare altre risorse, si sono imposti i grandi formaggi a pasta dura. Per gli abitanti del territorio, produrre un formaggio di lunga durata era il solo modo di elaborare un alimento di conservazione, a base dell'abbondante latte dell'estate, che fosse in grado di sopportare il lungo inverno. Gli allevatori della regione hanno quindi selezionato una razza di vacca particolarmente adattata alle condizioni ambientali e alla produzione di un particolare formaggio. Il latte è messo in comune nelle «fruitières» per fabbricare un formaggio di grandi dimensioni e lunga conservazione, che valorizzi le ricchezze di quell'ambiente fuori da quella zona. La scelta di una pasta cotta è stata favorita dalla presenza abbondante di legno da riscaldamento nelle vicinanze.

L'espressione delle caratteristiche delle praterie nel sapore dei formaggi è favorita dalle specifiche conoscenze e competenze in tutte le tappe dell'elaborazione del prodotto.

Innanzitutto la grande ricchezza floristica legata all'ambiente naturale della zona geografica stimola fortemente lo sviluppo dei composti aromatici nei formaggi. Tale diversità è salvaguardata dallo sfruttamento estensivo delle praterie da parte degli allevatori. Lo stretto legame tra varietà floristica e ricchezza aromatica del Comté è stato dimostrato da due studi scientifici nel 1994. A livello di fabbricazione, la limitazione del tenore di grassi permette di evitare i sapori di lipolisi e di rafforzare gli aromi specifici del Comté. L'estratto secco minimo e l'umidità massima nel formaggio scremato permettono di limitare l'eccesso di acqua nel formaggio e favoriscono l'espressione degli aromi, cui contribuisce anche il tenore minimo di sale. L'obbligo di tenere aperte le cisterne permette di preservare l'espressione delle competenze nella fabbricazione del formaggio, quali la perizia sul momento del taglio della cagliata o dello spurgo. Infine, lo stagionatore dà prova delle proprie conoscenze e capacità specifiche nell'adattare magistralmente le condizioni di stagionatura di ciascun lotto. L'espressione aromatica del formaggio, indotta dai fattori naturali attraverso l'erba e l'ecosistema microbico, è completa solo dopo una lunga stagionatura favorita dalle tavole di abete, particolarmente adatte al Comté. La produzione del Comté permette di preservare attività agricole tradizionali e partecipa in larga misura all'equilibrio dell'economia locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (*)]

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

(*) Cfr. nota 3.