

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2014/C 356/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„COMTÉ“

EB Nr. FR-PDO-0217–0116–30.6.2009

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [patikslinti]

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių [Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis]

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3. Pakeitimas (-ai)

3.1. 2 dalies „Produkto aprašymas“ pakeitimas

Patikslintas produkto aprašymas. Išbrauktas žodis „fermentuotas“ (šliužo fermento pridėjimas aprašytas dalyje „Gamybos būdas“) ir netikslus žodis „kietas“.

Siekiant išvengti nebūdingo riebalų pertekliaus, nustatytas maksimalus jų kiekis.

Siekiant geriau apibūdinti produkto savybes, sugriežtintos nuostatos dėl dydžių ir svorio.

Į specifikaciją įtraukta nuostata dėl naujos formos pakavimo (tarkuotas sūris).

Siekiant geriau aprašyti produktą, aprašymas papildytas organoleptinėmis savybėmis.

Šioje dalyje primenama minimali brandinimo trukmė.

3.2. 5 dalies „Gamybos būdas“ pakeitimas

5.1. Pieno gamyba

Kontrolėi palengvinti nurodomos veislių rūšys (46 ir 35). Dėl to, kad ankstesnis veislės pavadinimas „Pie-Rouge de l'Est“ pakeičiamas naujuoju pavadinimu „Simmental française“, nekeičiamas patvirtintų tradicinių veislių sąrašas. Anksčiau neoficialiai, o dabar oficialiai leidžiama kryžminti abi veisles (*Montbéliarde* ir *Simmental*).

Siekiant įvairesnės augmenijos, patikslinamas pievų apsėjimas: „Pievos, kurios mažiau kaip prieš penkerius metus apsėtos tik vienos rūšies ankštiniais augalais arba kartu tik su vienos rūšies žoliniais augalais, negali užimti daugiau kaip 15 % ūkio ganyklų ploto. Iš naujo apsėjant kitas pievas, būtina naudoti ilgalaikius mišinius iš bent trijų papildomų rūšių augalų: šienai skirtų žolinių augalų, ganykloms skirtų žolinių augalų ir ankštinių augalų.“

Patikslinant tręšimo sąlygas sustiprinamas ryšys su vietove – užtikrinama natūralios augmenijos įvairovė ir išvengiama dirbtinių trąšų naudojimo.

„Mineralinės azoto trąšos neturi viršyti vidutinės 50 vienetų viename ūkio ganyklų ploto hektare dozės. Draudžiama koku nors būdu naudoti (ganyti ar šienauti) ganyklų plotą nepraėjus vienam mėnesiui po tręšimo organinėmis trąšomis ir nepraėjus trimis savaitėmis po tręšimo mineralinėmis trąšomis. Ūkio ganyklų plotą leidžiama tręšti tik organinėmis trąšomis iš geografinės vietovės: kompostu, mėšlu, srutomis ir skystuoju mėšlu. Trąšos turi atitikti tam tikras sąlygas.

3.2.1.

Draudžiama tręšti organinėmis trąšomis iš silosu šeriamų gyvulių mėšlo, nebent jos pirma buvo kompostuotos siekiant sunaikinti sviesto rūgšties bakterijas; žaliųjų atliekų kompostu, išskyrus ūkio kompostą; žaliųjų atliekų kompostu su mėšlu, išskyrus žemės ūkio kompostą su žaliųjų atliekų mėšlu.

Ūkio ganyklų plotą leidžiama tręšti ne žemės ūkio kilmės organinėmis trąšomis, tačiau jos turi būti nedelsiant užkasamos.

Ūkio ganyklų plotą leidžiama tręšti tik tokiais kompostais su mėšlu, kuriuos sudaro bent trečdalis ūkio mėšlo.“

Siekiant išlaikyti ganymo tradiciją, įtraukiamos nuostatos dėl šerimo („Draudžiama taikyti šerimo sistemas, pagal kurias gyvuliai niekada neganomi lauke visą dieną. Papildomais žaliais pašarais galima šerti tik vieną kartą per dieną augimo laikotarpiu, kad ganyklos pašarai sudarytų bent pusę kasdienio stambųjų pašarų davinio.“)

ir nustatoma prievolė varyti gyvulius į ganyklas, kai tik sutvirtėja žemė, ir ganyti tol, kol leidžia oro sąlygos, išlaiko žemė ir yra žolės.

Nuostatomis dėl GMO draudimo palaikomas ryšys su vietove. Įtraukiamos nuostatos dėl primilžio viename ganyklos ploto hektare. Primilžis ribojamas, kad sūryje būtų išlaikyti vietovės ypatumai. „Siekiant išlaikyti „Comté“ kokybę ir savitumą, kiekvieno ūkio pieninių karvių bandos primilžis ganyklos plotuose, kurie jau skirti ir gali būti skiriami jai šerti, negali viršyti nuo 2008–2009 m. iki 2012–2013 m. pasiekto didžiausio primilžio lygio, padidinto 10 %. Bet koku atveju primilžis negali viršyti 4 600 litrų pieno per metus viename ganyklos ploto, kuris jau skirtas ir gali būti skiriamas jai šerti, hektare.“ Siekiant išsaugoti produkto ryšį su vietove, ūkio pieninių karvių bandos tankis apribojamas iki 1,3 galvijo viename hektare.

Siekiant apriboti užkrėtimo sviesto rūgšties bakterijomis riziką, įtraukiama nuostata dėl fermentuotų pašarų (prie „Comté“ gamybos perėjęs ūkis turi nustoti šerti pieninių karvių bandą fermentuotais produktais bent prieš metus). Siekiant palengvinti kontrolę, patikslinamos bandų laikymo sąlygos (pieninių karvių banda, kurios pienas naudojamas „Comté“ gaminti, turi būti atskirta nuo kitų bandų).

Siekiant apriboti užkrėtimo sviesto rūgšties bakterijomis riziką, draudžiama pieninių karvių bandą šerti koncentruotais mišiniais su smulkintais stambiaisiais pašarais.

Vadovaujantis įvairiomis šėrimo nuostatomis, bent 70 % bandos pašarų turi būti iš geografinės vietovės. Įtraukiamos nuostatos dėl duodamų pašarų kokybės: sudarytas draudžiamų pašarų sąrašas ir nustatytos papildomo šėrimo žaliaisiais pašarais ir burokais siekiant išvengti neigiamos įtakos pieno kvapui ar skoniu arba užkrėtimo sviesto rūgšties bakterijomis rizikos sąlygos.

Šiais patikslinimais siekiama išvengti, kad papildomi pašarai neiškreiptų ir nepakeistų pieno, taigi, ir sūrio savybių.

Siekiant palengvinti kontrolę, patikslinamos šėrimo papildomais pašarais sąlygos. „Bandos šėrimas papildomais pašarais (sėklomis, miltais, išspaudomis, už ūkio ribų pagamintais dehidratuotais augalais ir kt.) ribojamas iki vidutiniškai 1 800 kg vienai pieninei karvei per metus. Metinis telyčių bandos suvartojamų papildomų pašarų kiekis apskaičiuojamas imant kaip pagrindą 500 kg vienai telyčiai.“ Patikslinamos pieno florai turinčios įtakos melžimo sąlygos. „Prieš prijungiant melžimo aparatą, draudžiama spenius tepti tepalu ir dezinfekuoti impregnuotomis servetėlėmis, purškikliais ar kitomis priemonėmis. Pirmosios čiurkšlės turi būti išpilamos. Pienas negali būti tiekiamas sūriui gaminti praėjus mažiau nei aštuonioms dienoms po veršiavimosi“. Kvalifikuotas technikas turi reguliariai tikrinti, ar veikia melžimo įranga ir pieno šaldymo ar vėsinimo aparatai. Be to, „naudoti dezinfekuojančius produktus įrangai valyti, dezinfekuoti ar skalauti leidžiama tik esant būtinybei.“

5.2. Pieno gabenimas

Patikslinamos pieno florai įtakos turinčios pieno laikymo sąlygos. „Pienas laikomas ūkyje, perdirbimo įmonėje arba vietoje, į kurią gamintojai pieną atveža patys. Tarpinės laikymo vietos negali būti.“ Patikslinama pieno laikymo temperatūra: „pienas turi būti laikomas 10–18 °C temperatūroje.“ Patirtis rodo, kad pienas, neatšaldomas iki žemesnės nei 10 °C temperatūros, geriau atskleidžia savitas organoleptines sūrio savybes.

Primenama, kad „Comté“ galima gaminti tik iš kelių ūkių pieno mišinio. Taip siekiama tęsti kolektyvinio produkto tradiciją. Patikslinamos „Comté“ gaminti skirto pieno atskyrimo nuo kito pieno sąlygos.

5.3. Pieno perdirbimas į sūrį

Tiksliai įvardijama gamybos įmonė ir jos įranga. Siekiant palengvinti kontrolę, nustatomas naujas šliužo fermentų pridėjimo terminas. Vietoj „fermentuojama praėjus ne daugiau kaip 24 valandoms po pirmojo melžimo“ siūloma formuluoti taip: „Fermentuojama ne vėliau kaip: - prieš vidurdienį, jei pirmasis melžimas atliktas praėjusios dienos rytą; - prieš vidurnaktį, jei paskutinis melžimas atliktas praėjusios dienos vakarą.“ Siekiant palengvinti kontrolę, patikslinta ir papildyta nuostata dėl pieno kaitinimo įrenginių: kaitinimo įrangoje nebūtinai pieno laikymo pasterizavimo temperatūroje mechanizmas.

Siekiant išsaugoti produkto savitumą, patikslinama, kokį raugą ir šliužo fermentą leidžiama naudoti.

„Vieninteliai gamybos etapai, kuriuos leidžiama iš anksto planuoti, yra kaitinimas ir slėgimas.“ ir „Draudžiama gaminti uždaruose kubiluose.“ Siekiant išsaugoti sūrio gamybos patirtį, gamybos būdas turi likti rankinis.

Siekiant išsaugoti sūrių kokybę, „viename kubile negali būti gaminama daugiau kaip 12 sūrių.“

„Tame pačiame kubile negali vykti daugiau kaip trys gamybos ciklai per parą. Tarp kiekvieno gamybos ciklo privaloma kubilą iššveisti, išplauti ir išskalauti“, kad susidarytų pakankamai vario jonų, reikalingų sūrio mikroflorai atrinkti. Vietoj „150 g/cm²“ spaudimo slėgimo metu turi būti „100 g/cm²“. Taip ištaisoma ankstesnėje specifikacijoje padaryta klaida.

5.4. Brandinimas

Nuostata dėl sūrių apvertimo pradinio brandinimo laikotarpiu panaikinama, nes nepritaikyta prie visų partijų. Sūrių galvų savybės labai priklauso nuo metų laiko. Brandintojai turi pasitelkti savo patirtį, pritaikydami sūrių priežiūros dažnį prie sūrių džiūvimo gebos. Nors tokia priežiūra tinka daugeliu atveju, taip netinka prižiūrėti tų sūrių galvų, kurios yra drėgniausios, visų pirma kraštuose. Tokiu atveju priežiūra kenkia kokybei (gali būti pažeista plutelė), todėl rekomenduojama atidėti priežiūrą iki tol, kol drėgmė sumažės. Nustatomos tikslios sūrių sūdymo sausa druska ir sūryme sąlygos, nes šie tradiciniai gamybos būdai lemia „Comté“ savitumą. „Sūdymą sausa druska galima pakeisti sūdymu sūryme. Tokiu atveju turi būti sūdoma per parą nuo sūrių išėmimo iš formų, o priežiūra turi būti vykdoma per ne daugiau kaip dvi paras po išėmimo iš sūrymo.“ Patikslinamas brandumui matuoti taikomas tarptautinis metodas. „Proteolizė matuojama taikant minimalaus brandumo rodiklį: dozuoiant pagal J. Kjeldahl metodą, nebaltyminis azotas turi sudaryti bent 15,5 % viso azoto kiekio. Sūrių, kurių riebalų kiekis sausojoje medžiagoje viršija 52 %, nebaltyminis azotas turi sudaryti bent 17,5 % viso azoto kiekio.“ Siekiant palengvinti kontrolę, įtraukiama nuostata dėl būtino drėgmės matavimo ir rezultatų registravimo.

5.5. Pjaustymas ir pakavimas

Apibrėžiama fasavimo sąvoka.

Nustatomos tarkavimo sąlygos. „Comté“ sūrio, ypač tarkuoto, pakavimas mažomis porcijomis gali pakenkti jo kokybei, todėl tam turi būti pasitelkiamos specialios žinios. Siekiant užtikrinti atitinkamų kontrolės reikalavimų laikymąsi bei tinkamą produkto atsekamumą ir tokiu būdu apsaugoti vartotojus, sūrio gamintojai įvardijami kaip pakuotojai. „Plutelę galima nuimti nuo sūrių, kurie sveria mažiau nei 40 g arba kurie skirti tarkuoti. Jei plutelė pernelyg drėgna arba pažeista, ji turi būti nuimama iškart po supjaustymo. Jei plutelė nepažeista, ji turi būti nuimama per aštuonias valandas po pirmojo supjaustymo. Sūrių gabalai, nuo kurių nuimta plutelė, gali būti laikomi atvirai tik tris paras, o paskui turi būti pakuojami į vakuuminės pakuotes. Supakavimo į vakuuminės pakuotes terminas – 15 dienų.“

5.6. Technologinės naujovės

Įtraukiama pastraipa dėl technologinių naujovių taikymo.

3.3. 6 dalies „Ryšys su geografinė vietovė“ pakeitimas

Siekiant atitiktis bendrajam dokumentui, dalis „Ryšys su vietovė“ suskirstyta į tris skyrius: „Geografinės vietovės ypatumai“, „Produkto ypatumai“ ir „Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys“. Didesnio aiškumo dėlei ši dalis perrašyta.

3.4. 8 dalies „Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės“ pakeitimas

— INAO logotipas panaikinamas ir pakeičiamas Europos Sąjungos simboliu „AOP“ (SKVN).

— Siekiant geriau informuoti vartotojus, nustatoma prievolė ant etiketės aiškiai nurodyti gamintojo, brandintojo ar fasuotojo pavadinimą ir adresą.

— Pavadinimo „Comté“ raidžių dydis turi sudaryti bent du trečdalius kitų raidžių dydžio; draudžiama įrašyti papildomą informaciją; aprašomos identifikacinės žymos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„COMTÉ“

EB Nr. FR-PDO-0217–0116–30.6.2009

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Comté“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte pavadinimas, aprašymas

„Comté“ sūris gaminamas tik iš žalio karvės pieno. Tai kaitintas ir slėgtas sūris, kurio paviršius sūdomas druska arba kuris sūdomas sūryme. Po bent 120 dienų brandinimo parduodamo sūrio minkštumas būna nuo dramblio kaulo iki geltonos spalvos, paprastai su skylutėmis, kurios gali siekti nedidelių vyšnių dydį.

100 g visiškai išdžiūvusio „Comté“ sūrio būna ne mažiau kaip 45 g ir ne daugiau kaip 54 g riebalų, o sausųjų medžiagų – ne mažiau kaip 62 g. Druskos kiekis 100 g „Comté“ sūrio – ne mažiau kaip 0,6 g natrio chlorido. Pašalinus riebalus, drėgmė neviršija 54 %.

Vartotojams parduodamos 32–45 kg svorio 55–75 cm skersmens sūrių galvos lygiais arba šiek tiek išgaubtais 8–13 cm aukščio kraštais ir patrinta, kieta bei grūdėta nuo aukso geltonio iki rudos spalvos plutele. Storis sūrio galvos viduryje yra ne daugiau kaip 1,4 karto didesnis už kraštų aukštį.

„Comté“ vartotojams gali būti parduodamas ir supakuotas porcijomis arba tarkuotas.

„Comté“ skonis – sudėtingas. Nors bendros jutiminės visų sūrių galvų savybės yra tokios pačios, galima teigti, kad nėra dviejų absoliučiai identiškų „Comté“ galvų. Nustatytos šešios didelės „Comté“ aromatų grupės (vaisiniai, pieiniai, spraginti, augaliniai, gyvuliniai, aštrūs), apimančios daugiau kaip 90 niuansų.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Comté“ sūriui gaminti naudojamas tik *Montbéliarde* (46 veislės rūšies) arba *Simmental française* (35 veislės rūšies) veislių karvių arba sukryžminus šių veislių galvijus gautų sertifikuotos kilmės karvių pienas.

Pienas turi būti surenkamas iš ne didesnės kaip 25 km skersmens apskritos teritorijos. Šia nuostata apribojamas pieno gabenimo laikas ir taip jis apsaugomas nuo nuolatinio gedimo. Tokiu būdu pienas apdorojamas specifikacijoje numatytais sąlygomis (taikomomis žaliajam pienui), kuriomis siekiama skatinti formuotis endogeninę pieno florą.

Siekiant išlaikyti produkto kokybę ir savitumą, apribojamas primilžis viename ganyklos ploto, kuris gali būti skiriamas bandai šerti, hektare.

Kalbant apie pieno apdorojimą, siekiant užtikrinti sūrių kokybę viename kubile negali būti gaminama daugiau kaip 12 sūrių. Tame pačiame kubile negali vykti daugiau kaip trys gamybos ciklai per parą.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Siekiant užtikrinti glaudų geografinės vietovės ir produkto ryšį gyvulius šeriant šiai vietai būdingais pašarais, papildomi pašarai ribojami iki 1 800 kg vienai pieninei karvei per metus. Faktiškai naudojamas ūkio ganyklų plotas turi būti bent vienas hektaras vienai pieninei karvei. Privaloma gyvulius ganyti tol, kol leidžia oro sąlygos, išlaiko žemę ir yra žolės. Iš visų šių nuostatų išplaukia, kad bent 70 % bandos pašarų turi būti iš geografinės vietovės. Visą bazinį pieninių karvių davinių turi sudaryti pašarai iš geografinės vietovės.

Siekiant išsaugoti tradiciją ganyti karves ganyklose, draudžiama visus pašarus tiekti į lovį augimo laikotarpiu, ganymas turi likti pagrindinė praktika.

Fermentuotais pašarais (siloso produktais ar kitais) pieninių karvių bandas draudžiama šerti ištisus metus, nes gaminant ir brandinant sūrius kyla su tokių pašarų naudojimu susijusi technologinė rizika.

Siekiant išsaugoti tradicines pašarų savybes, pieninėms karvėms leidžiama duoti tik tas žaliavas ir papildomus pašarus, kurie gauti iš genetiškai nemodifikuotų produktų.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pieno ir sūrių gamyba bei sūrių brandinimas vyksta geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Subrandintų „Comté“ sūrių porcijos supjaustomos ir supakuojamos. Tam reikalingos specialios žinios. Pjaustymas ir pakavimas daro tiesioginį, akivaizdų poveikį produktų kokybei, nes būtina išrūšiuoti sūrių galvas atmetant tas, kurios netinkamos fasuoti. Šiomis taisyklėmis užtikrinama, kad „Comté“ sūriai būtų laikomi optimaliomis sąlygomis ir po jų galvų suformavimo ir kad nebūtų pažeistos fizinės bei organoleptinės vartotojams parduodamų sūrių savybės.

Dėl šių priežasčių, jei sūriai fasuojami, pjaustymas ir (arba) tarkavimas turi būti atliekamas geografinėje vietovėje.

Fasavimo atveju:

— sūrių galvos gali būti supjaustomos per ne ilgesnį kaip 15 dienų laikotarpį po išvežimo iš brandinimo rūšio. Per tą laikotarpį jos turi būti laikomos esant 4–8 °C temperatūrai ir 85 % drėgmei;

— plutelę galima nuimti nuo sūrių, kurie sveria mažiau nei 40 g arba kurie skirti tarkuoti. Jei plutelė pernelyg drėgna arba pažeista, ji turi būti nuimama iškart po supjaustymo. Jei plutelė nepažeista, ji turi būti nuimama per aštuonias valandas po pirmojo supjaustymo. Sūrių gabalai, nuo kurių nuimta plutelė, gali būti laikomi atvirai tik tris paras, o paskui turi būti pakuojami į vakuumines pakuotes. Supakavimo į vakuumines pakuotes terminas – 15 dienų.

— pjaustant ir pakuojant negali būti atliekami jokie kiti su kitu produktu (ne su „Comté“ sūriu) susiję veiksmai.

Sūrius galima pjaustyti ir (arba) tarkuoti ne geografinėje vietovėje, jei tai atliekama vartotojams matant.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Comté“ pažymėtų sūrių etiketėse turi būti nurodytas pavadinimas, užrašytas ne mažesnėmis nei du trečdaliai didžiausių etiketės raidžių dydžio raidėmis.

Ant etiketės turi būti Europos Sąjungos simbolis „AOP“ (SKVN). Taip pat gali būti įrašas „appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda).

Ant etiketės gamintojas, brandintojas arba fasuotojas privalo aiškiai nurodyti savo pavadinimą ir adresą, kuris būtina turi būti geografinėje vietovėje.

Draudžiama šalia minėtosios nuorodos naudoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius ar kitus įrašus etiketėse, reklamoje, sąskaitose faktūrose arba prekybos dokumentuose, išskyrus konkrečius prekybos ar gamybos ženklus.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Comté“ pažymėti sūriai turi būti parduodami su nustatytais identifikacinėmis žymomis. Prieš išvežant sūrius iš brandinimo rūšio ant kiekvienos galvos krašto turi būti uždėta žalia arba rausvai ruda skiriamoji juosta. Ant kiekvienos supakuotos porcijos turi būti logotipas „Comté clochettes vertes“. Kai sūriai parduodami porcijomis, ant priekinės pusės turi būti ne mažesnėmis nei du trečdaliai didžiausių etiketės raidžių dydžio raidėmis užrašytas logotipas „Comté clochette verte“, įrašas „Comté“ ir žalios spalvos kodas „Pantone 349C“.

Kai parduodama visa sūrio galva, ant krašto, po skiriamąja juosta, turi būti uždėta žalia elipsės formos kazeino plokštelė, ant kurios turi būti juodomis raidėmis įrašyta: „France“, „Comté“, gamybos įmonės numeris ir gamybos mėnuo. Gamybos diena turi būti nurodyta ant kazeino plokštelės, dedamos prie žalios kazeino plokštelės.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinės vietovės ribos

Geografinė vietovė apima šias komunas:

Eno departamentas:

Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel ir Treffort-Cuisiat kantonai: visos komunos;

Ambérieu-en-Bugey kantonas: L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant ir Douvres komunos;

Coligny kantonas: Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon ir Villemotier komunos;

Collonges kantonas: Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron ir Saint-Jean-de-Gonville komunos;

Ferney-Voltaire kantonas: Sergy ir Thoiry komunos;

Gex kantonas: Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux ir Vesancy komunos;

Lagnieu kantonas: d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey ir Villebois komunos;

Pont-d'Ain kantonas: Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont ir Tossiat komunos.

Du departamentas:

Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoit, Morveau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte ir Vercel-Villedieu-le-Camp kantonai: visos komunos;

Hérimoncourt kantonas: Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont ir Villars-lès-Blamont komunos;

Isle-sur-le-Doubs kantonas: Hyémondans ir Lanthenans komunos;

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

Rougemont kantonas: Rillans komuna.

Jura departamentas:

visos komunos, išskyrus Chemin kantonu komunas.

Sonos ir Luaros departamentas:

Beaurepaire-en-Bresse kantonas: Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard ir Savigny-en-Revermont komunos;

Cuiseaux kantonas: Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse ir Joudes komunos;

Pierre-de-Bresse kantonas: Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse ir Torpes komunos;

Aukštutinės Savoijos departamentas:

Seyssel kantonas: tik Challonges komunų sklypai Nr. 562 (a) ir 563 (a) (A skyrius, 6 lapas).

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

5.1.1. Gamtiniai veiksniai

Geografinę vietovę juosia Jura klintinių plokštikalnių lankas ir jo tąsa nedidelėje gretimos lygumos dalyje.

Šios vietovės sklypai išsiskiria dirvos skurdumu, dideliu reljefiškumu ir podirvio kalkėtumu bei molingumu.

Visai vietovei būdingas tiek žemyninis, tiek šiaurinis klimatas, pasižymintis labai skirtingomis vasaros ir žiemos temperatūromis bei lietingumu: lyja ištisus metus, tačiau daugiausia vasarą. Vietovei taip pat būdinga žema vidutinė metinė temperatūra (nepaisant didelių vasaros karščių) ir dažnos šalnos.

Vyrauja kalnų ir pakalnių gamtinės sąlygos, kurioms būdingas visada didesnis už 900 mm metinis kritulių kiekis, paprastai viršijantis 1 000 mm. Lietingumas didelis jau mažame aukštyje, o ties masyvo viduriu – dar didesnis. Sezoniniam kritulių pasiskirstymui būdinga tai, kad sausosio metų laiko nėra.

Vietovę sudaro miškai, iš kurių pusė – paprastosios eglės, ir ganyklos. Vietovei būdingos geografinės klimato sąlygos (didelis lietingumas, sausrų vasarą nebuvimas ir kalkėtas podirvis) yra labai palankios kokybiškai ganyklų žolei augti. Šios sąlygos tinka augti ir natūralioms pievoms, kuriose vyrauja itin didelė augalų įvairovė (pvz., daug dviskilčių augalų) ir specifinė klintinė flora.

5.1.2. Žmogiškieji veiksniai

Šioje ganyti palankioje teritorijoje pieninės karvės ganomos tol, kol leidžia oro sąlygos, išlaiko žemę ir yra žolės. Augintojai pasirinko prie vietos gamtinių sąlygų pritaikytą *Montbéliarde* veislę. Šiai veislei priklauso beveik visos geografinėje vietovėje auginamų pieninių karvių bandos. Pievos ir toliau naudojamos ekstensyviai (ribojamas karvių tankis, azoto, koncentratų naudojimas ir kt.). Be to, geografinėje vietovėje gyvuoja savita sūrių gamtinio tradicija. Ši tradicija, pagrįsta kolektyviniu pieno surinkimu dideliems sūriams gaminti, lėmė didelį sūrininkų tarpusavio solidarumą ir bendro gyvenimo taisykles.

Jau XI a. šio regiono augintojai vienydavosi, kad kasdien surinktų karvių pieną, iš kurio gamindavo didelius sūrius. Dar ir šiandien pieno gamintojai daugiausia dirba kooperatyvuose ir pristato pieną į sūrių gamybos kooperatyvus, vadinamus „fruitières“.

Šio sūrio gamybos tradicijos išliko iki mūsų dienų – gyvulių auginimas prižiūrimose ganyklose, nušienautos žolės džiovinimas, kruopštus laiko, kada smulkinti, maišyti ir kaitinti varškę, kada pašalinti išrūgas, slėgti, sūdyti sūrį ir kada atlikti pradinį bei pagrindinį brandinimą, parinkimas.

5.2. Produkto ypatumai

„Comté“ – didelis nuo 55 iki 75 cm skersmens slėgtas ir kaitintas žalio karvės pieno sūris. Jis brandinamas ilgą laiką, todėl ilgai negenda.

„Comté“ sūryje riebalų nedaug – tuo jis skiriasi nuo kitų slėgtų ir kaitintų sūrių.

100 g sūrio yra ne mažiau kaip 62 g sausosios medžiagos, o pašalinus riebalus drėgmė neviršija 54 %.

Druskos kiekis 100 g „Comté“ sūrio – ne mažiau kaip 0,6 g natrio chlorido.

„Comté“ skonis – sudėtingas. Nors bendros jutiminės visų sūrių galvų savybės yra tokios pačios, galima teigti, kad nėra dviejų absoliučiai identiškų „Comté“ galvų. Nustatytos šešios didelės grupės „Comté“ aromatų (vaisiniai, pieniniai, spraginti, augaliniai, gyvuliniai, aštrūs), apimančios daugiau kaip 90 niuansų.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Būtent šioje nelengvoje gamtinėje aplinkoje, kurią sudaro miškai bei ganyklos ir kur buvo neįmanoma plėtoti kitų išteklių, išsivystė didelių kietų sūrių gamyba. Šioje teritorijoje gyvenusiems žmonėms slėgti ilgą laiką negendantį sūrį buvo vienintelis būdas iš gausiai vasarą primelžiamo pieno gaminti atsargai maisto produktą, kuris padeda išverti ilgą žiemą. Todėl šio krašto augintojai pasirinko prie vietos gamtinių sąlygų ir sūrio gamybos ypatumų itin gerai pritaikytą karvių veislę. Pienas būdavo vežamas į sūrių gamybos kooperatyvus, kur iš jo būdavo gaminami dideli ilgai negendantys sūriai ir taip už geografinės vietovės ribų panaudojami šios gamtinės aplinkos privalumai. Sprendimą gaminti kaitintą sūrį paskatino priimti tai, kad aplink buvo daug malkinės medienos.

Atskleisti pievų ypatybes sūrių skonyje padeda visais jų gamybos etapais naudojamos specifinės žinios.

Plėtoti sūrių aromatus visų pirma labai palanki itin didelė geografinės vietovės augalų įvairovė. Ši įvairovė nemažėja todėl, kad pievas augintojai naudoja ekstensyviai. Beje, šį glaudų augalų įvairovės ir didelio aromatingumo ryšį įrodo du 1994 m. atlikti moksliniai tyrimai. Gamybos metu apribojant riebalų kiekį, išvengiama dėl lipolizės galinčio atsirasti pašalinio skonio ir sustiprinamas specifinis „Comté“ aromatas. Nustatant minimalų sausosios medžiagos kiekį ir maksimalią drėgmę apribojamas vandens perteklius sūryje ir padedama atsiskleisti aromatams. Atsiskleisti aromatams padeda ir nustatytas minimalus druskos kiekis. Prievole neuždengti kubilų užtikrinama, kad sūrininkai neprarastų įgūdžių, pavyzdžiui, žinotų, kada smulkinti varškę ar pašalinti išrūgas. Pagaliau brandintojai pasitelkia savo patirtį, kad tinkamai pritaikytų brandinimo sąlygas kiekvienai partijai. „Comté“ aromatai, kurių formavimąsi skatina gamtiniai veiksniai – žolė ir mikrobinė ekosistema – visiškai atsiskleidžia tik po ilgo sūrių brandinimo, kuriam itin tinka iš paprastosios eglės medienos padarytos lentos. „Comté“ sūrių gamyba leidžia išlaikyti tradicinę žemės ūkio veiklą ir iš esmės prisideda prie vietinės ekonomikos pusiausvyros.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis (*)]

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

(*) Žr. 3 išnašą.