

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2018/C 187/07)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽²⁾

“COMTÉ”

Nru tal-UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IĠP () STG ()

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

Isem: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)
Indirizz: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCE

Tel. +33 384372351
Posta elettronika: cigc@comte.com

Is-CIGC huwa magħmul minn produtture tal-halib, minn speċjalisti tal-ipproċessar u tal-maturazzjoni tal-katina ta' produzzjoni tad-DOP “Comté”, u għalhekk huwa leġittimu biex iressaq din it-talba.

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda/i**

- Deskrizzjoni tal-prodott
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Ohrajn: [Emendi editorjali: Żona ġeografika, Referenzi dwar il-korp ta' kontroll]

4. **Tip ta' emenda/i**

- Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li ma teħtieġ l-ebda emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat.

⁽¹⁾ ĠUL 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- Emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li tehtieg emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat.
- Emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li ghalha ma jkun gie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew dokument ekwivalenti).
- Emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' STG irregistrata li tikkwalifika bhala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. **Emenda/i**

Kapitolu 5. "Deskrizzjoni tal-metodu kif jinkiseb il-prodott"

Subkapitolu 5.1.18 "Tahlib":

Id-dispożizzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-sehh "It-tahlib irid isir darbtejn kuljum, filghodu u filghaxija, f'hinijiet regolari u ghalhekk il-hlib self-service mhuwiex possibbli." hija mibdula b'dan li gej: "It-tahlib irid isir darbtejn kuljum, filghodu u filghaxija, f'hinijiet regolari u ghalhekk it-tahlib liberu mhuwiex possibbli. Il-magna tat-tahlib hija projbita."

Id-dispożizzjoni "Il-hlib self-service mhuwiex possibbli", li tidher fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-sehh ghandha l-għan li tippreserva l-għarfien espert u r-reputazzjoni tad-DOP "Comté". Id-data ta' meta tfasslet id-dispożizzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-sehh, li tikkorrispondi ghal meta deheru l-ewwel prototipi tal-magni tat-tahlib, id-dispożizzjoni ma setghetx tkun aktar preciza. Illum huwa preferibbli li tigi projbita b'mod esplicitu l-magna tat-tahlib.

Fil-fatt, fir-rigward tal-għarfien espert, f'kull stadju tal-metodu tal-kisba tal-"Comté" hemm azzjoni specifika:

- It-tahlib mill-bidwi,
- It-tibqit tat-tahlita mill-produttur tal-ġobon,
- L-għażla tal-ġobnijiet mill-ispeċjalist tal-maturazzjoni.

It-tahlib għall-manifattura ta' ġobon magħmul mill-halib mhux ipproċessat jehtieg għarfien espert specifiku min-naħa ta' min irabbi. Fil-fatt, matul din il-fazi kritika tal-proċess ta' manifattura, huwa importanti li tinzamm il-flora tal-halib mhux ipproċessat. F'din il-perspettiva, min irabbi huwa l-uniku wiehed kapaċi li jiddetermina każ b'każ il-metodu tat-tindif tal-bziezel biex jiggarantixxi halib li jesprimi l-potenzjal kollu tiegħu, li huwa s-sors tal-karatteristika tipika tal-ġobon. Barra minn hekk, it-tahlib huwa mument ipprivilegġat fejn il-bniedem, bil-preżenza tiegħu jkun jista' jissorvelja l-istat tas-saħħa tal-merħla tiegħu, jinduna b'sinjali zghar fl-imgiba tal-annimali u ghalhekk jiehu miżuri qabel ma jsehhu l-problemi.

Għalhekk l-użu tal-magna tat-tahlib imur parzjalment kontra l-prinċipju ta' produzzjoni tal-"Comté" ibbażata fuq l-għarfien espert tradizzjonali, li tiggarantixxi l-karatteristika tipika specifika tal-"Comté".

Barra minn hekk, dan l-abbozz jippermetti fehim aħjar tal-kundizzjoni tal-produzzjoni mill-operatur u jippermetti li jigi ffacilitat il-kontroll.

Ohrajn: abbozzi aġġornati

Fl-intestatura "Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika", il-lista tal-municipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ġeografika hija aġġornata wara l-fuzjoni ta' certi municipalitajiet, mingħajr bidla fil-perimetru.

L-intestatura "Referenzi dwar il-korp ta' kontroll" hija aġġornata:

- L-isem u d-dettalji ta' kuntatt tas-servizz kompetenti tal-Istat Membru huma mfakkra.
- L-isem u d-dettalji ta' kuntatt tal-korp ta' ċertifikazzjoni jinbidlu b'dan li gej: "F'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 37 tar-Regolament Nru 1151/2012, il-verifika tar-rispett tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, qabel it-tqeghid fis-suq, hija zgurata minn korp ta' ċertifikazzjoni tal-prodotti li l-isem u d-dettalji ta' kuntatt tiegħu huma aċċessibbli fuq is-sit web tal-INAO u fuq il-baži tad-dejta tal-Kummissjoni Ewropea."

Dokument Uniku:

Fid-Dokument Uniku ppubblikat, l-abbozz tad-deskrizzjoni taż-żona ġeografika gie aġġornat minhabba l-emenda tal-perimetru ta' certi cantons, mingħajr emenda tal-perimetru taż-żona ġeografika.

6. **Speċifikazzjoni tal-prodott aġġornata (għal DOP u IĠP biss)**

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

DOKUMENT UNIKU

"COMTÉ"

Nru tal-UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Isem

"Comté"

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3. Ġobnijiet

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Il-"Comté" huwa ġobon li huwa manifatturat mill-halib tal-baqra użat mingħajr ma jiġi pproċessat. Huwa ġobon imsajjar, ipressat u mmellaħ fil-wiċċ jew fis-salmura. Meta jiġi kkummerċjalizzat, wara maturazzjoni minima ta' 120 jum, il-ġobon ikollu kulur mill-ivorju għall-isfar, u ġeneralment ikollu "toqba" li tista' tilhaq id-daqs ta' ċirasa żgħira.

Il-"Comté" għandu minimu ta' 45 gramma u massimu ta' 54 gramma xaħam għal kull 100 gramma ta' ġobon wara d-dessikazzjoni totali, u l-kontenut tiegħu ta' materja xotta ma jstax ikun inqas minn 62 gramma għal kull 100 gramma ta' ġobon. Il-kontenut tal-melħ ma għandux ikun inqas minn 0,6 gramma ta' klorur tas-sodju għal kull 100 gramma ġobon. L-umdità fil-ġobon mingħajr xaħam ma għandhiex tkun aktar minn 54 %.

Il-"Comté" jiġi ppreżentat lill-konsumatur fil-forma ta' ċilindru, b'piż ta' 32 sa 45 kilogramma, b'dijametru ta' 55 sa 75 ċentimetru, bin-naħat dritti jew kemxejn konveksi b'tul ta' 8 sa 13-il ċentimetru, bil-qoxra mgħarka, solida u bil-granuli, b'kulur mill-isfar tad-deheb għal kannella. Il-ħxuna fiċ-ċentru taċ-ċilindru ma għandhiex tkun iktar minn 1,4 darbiet l-għoli tal-ġenb.

Il-"Comté" jista' wkoll jiġi ppreżentat lill-konsumatur fil-forma ppakkjata f'porzjonijiet jew maħkuk.

It-togħma tal-"Comté" hija wahda kumplessa. Minkejja li l-fatturi sensorjali ġenerali huma l-istess għall-ġobnijiet kollha, ma hemmx żewġ ġobnijiet tal-"Comté" li huma identiċi. Ġew identifikati sitt kategoriji ta' aromi fil-"Comté" (aroma tal-frott, tal-halib, ta' inkaljar, veġetali, annimali u pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 tonalità.

3.3. Għalf (għall-prodotti li jorjginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Il-halib ġej minn merħla tal-halib tal-baqar Montbéliardes (tip tar-razza 46) jew mill-baqar Simmental française (tip tar-razza 35) jew prodotti mill-inkroċjar taż-żewġ razez bid-dixxendenza ċertifikata.

Il-halib jingabar fil-limitu ta' ċirku ta' dijametru massimu ta' 25 kilometru. Din id-dispożizzjoni, minħabba li tillimita t-tul tal-vjaġġi, tipproteġi l-halib mid-deterjoramenti strutturali li huma kkawżati mit-trasport. Għalhekk tip-permetti li l-halib jinħadem fil-kundizzjonijiet previsti mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (halib mhux ipproċessat) li huma maħsuba biex jiffavorixxu l-iżvilupp tal-flora lattika endoġena.

Għaž-żamma tal-kwalità u tal-ispeċifità tal-prodott, il-produttività tal-halib hija limitata għal kull ettaru ta' zona li potenzjalment tista' tintuża bhala għalf.

Dwar l-użu tal-halib, sabiex tiġi garantita l-kwalità tal-prodott, il-kapaċità massima tar-riċipjenti hija limitata għal massimu ta' 12-il ġobna minn kull riċipjent. F'perjodu ta' 24 siegħa il-produzzjoni ma tistax issir aktar minn tliet darbiet fl-istess riċipjent.

Sabiex tiġi żgurata rabta mill-qrib bejn it-territorju u l-prodott permezz ta' għalf speċifiku taż-zona ġeografika, l-għalf supplimentari huwa limitat għal 1 800 kg għal kull baqra tal-halib fis-sena. Fl-azjenda, l-erja tal-mergħa li tintuża tabilhaqq hija mill-inqas ugwali għal ettaru għal kull baqra tal-halib minimu. Huwa obligatorju li l-annimali jirgħu għaž-żmien li l-kundizzjonijiet tal-klima, is-sostenibbiltà tal-artijiet u l-preżenza tal-veġetazzjoni jippermettu. Dawn id-dispożizzjonijiet kollha jimplikaw li mill-inqas 70 % tal-ikel tal-merħla jorjgina miż-zona ġeografika. Ir-razzjon bażiku tal-baqar tal-halib jiġi totalment miż-zona ġeografika.

Biex tinzamm il-prattika tradizzjonali tal-mergħa, is-sistemi operattivi li bihom l-alimentazzjoni kollha tingieb fil-hawt matul il-perjodu ta' veġetazzjoni huma pprojbiti u l-mergħa tibqa' l-prattika ewlenija.

L-ikel iffermentat, fil-forma ta' foragg insilat jew le, huwa projbit għall-alimentazzjoni tal-merħla tal-halib matul is-sena kollha, minhabba r-riskji teknoloġiċi matul il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet marbuta ma' dawn il-prattiki.

Fl-alimentazzjoni tal-merħla tal-halib huma awtorizzati biss il-materja prima u l-ikel kumplimentari li jiġi minn prodotti mhux transġenetiċi sabiex tinzamm in-natura tradizzjonali tal-ikel.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-halib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobnijiet isiru fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-operazzjoni li tikkonsisti fil-qtuġ u l-ippakkjar tal-porzjonijiet tal-“Comté” hija parti minn proċess estiż ta' maturazzjoni. Hija teħtieġ kompetenza speċjali u għandha effett dirett u konkret fuq il-kwalità tal-prodott u l-ġobnijiet iridu jintgħazlu biex jiġu esklużi dawk li jistgħu ma jkunux tajbin biex jiġu ppakkjati minn qabel. Dawn il-kundizzjonijiet jippermettu li jiġu rispettati kemm jista' jkun il-kundizzjonijiet ottimali għall-preservazzjoni tal-ġobon wara li jiffirma u li tiġi garantita l-integrità fiżika u organolettika tal-“Comté” lill-konsumatur.

Fil-każ ta' ppakkjar minn qabel, dawn ir-raġunijiet jiġġustifikaw il-qtuġ u/jew it-taħkik fiż-żona ġeografika.

Fil-każ ta' ppakkjar minn qabel,

— il-ġobnijiet jistgħu jinqatgħu fi żmien massimu ta' 15-il jum shaħ wara li johorġu mill-kantina tal-maturazzjoni. F'dan il-perjodu, il-ġobnijiet jinżammu f'temperatura bejn 4 °C u 8 °C u f'umdità ta' mill-inqas 85 %.

— il-porzjonijiet ta' piż unitarju ta' inqas minn 40 gramma jew dawk maħsubin biex jiġu maħkuka jistgħu jkunu mingħajr qoxra. It-tneħħija tal-qoxra ssir minnufih wara l-qtuġ meta l-qoxra tkun umda wisq jew deterjorata. Fil-każ ta' qoxra tajba, din issir fi żmien tmien sghat wara l-ewwel qtuġ. Il-biċċiet mingħajr qoxra jistgħu jinżammu fl-arja għal 72 siegħa biss; wara dan jiġu ppakkjati f'vakwu. Iż-żmien li jibqgħu f'vakwu ma għandux jaqbez 15-il jum.

— l-ebda operazzjoni simultanja fuq prodott ieħor għajr id-denominazzjoni “Comté” ma tinterferixxi fil-linja ta' qtuġ u ta' ppakkjar.

Huwa possibbli li jsir qtuġ u taħkik barra miż-żona ġeografika jekk isiru quddiem il-konsumatur.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikkettar ta' kull ġobon li jibbenefika mid-Denominazzjoni tal-Origini Kontrollata “Comté” għandu l-isem tad-denominazzjoni miktub f'tipa li tkun mill-inqas daqs żewġ terzi ta' tal-ikbar tipa fuq it-tikketta.

It-tikketta għandha s-simbolu “DOP” tal-Unjoni Ewropea. Jista' jkollha wkoll il-kliem “Denominazzjoni ta' Origini Protetta”.

Il-manifattur jew l-ispeċjalista tal-maturazzjoni, jew dak li jippakkja l-ġobon minn qabel inizzel b'mod ċar ismu u l-indirizz tiegħu, li għandu bilfors jkun fit-territorju.

L-użu ta' kull karatteristika li tikkwalifika jew dikjarazzjoni oħra li takkumpanja din id-denominazzjoni huwa pprojbit fit-tikkettar, fir-reklamar, fil-fatturi jew fid-dokumenti kummerċjali bl-eċċezzjoni ta' marki kummerċjali jew tal-fabbrika speċjali.

Il-ġobnijiet mibjuġhin bid-denominazzjoni tal-origini “Comté” għandhom il-marki ta' identifikazzjoni previsti. Fuq il-ġenb ta' kull ġobna, qabel ma tohroġ mill-kantina tal-maturazzjoni, titqiegħed faxxa hadra jew kannella fl-aħmar bhala marka. Kull porzjon ippakkjat għandu l-logo “Comté” clochettes vertes. Għall-porzjonijiet għall-konsumaturi huwa obbligatorju li fuq in-naħa ta' wara jitpoġġew il-logo “Comté clochette verte” u l-isem “Comté” f'tipa ta' mill-inqas żewġ terzi tal-ikbar tipa, bil-kodiċi tal-kulur aħdar Pantone 349C.

Meta l-ġobna tinbiegħ shiħa, din ikollha, fil-ġenb taħt il-faxxa tal-marka, boll ta' kaseina kkulurit aħdar f'forma ovali u jkollha stampat bl-iswed l-informazzjoni li ġejja: France, “Comté”, in-numru tal-post tal-manifattura u x-xahar tal-manifattura. Il-jum tal-manifattura huwa indikat permezz ta' boll tal-kaseina mqiegħed hdejn il-boll ta' kaseina aħdar.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Fl-Ain:

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

Il-cantons Ambérieu-En-Bugey għajr il-municipalitajiet Château-Gaillard u Saint-Maurice de Remens; Gex għajr il-municipalitajiet Sauvigny u Versonnex; Hauteville-Lompnes għajr il-municipalità Armix; Saint-Etienne-Du-Bois għajr il-municipalitajiet Marboz, Cormoz et Beaupont.

Il-municipalitajiet Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (Groslée biss), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saul-Brenaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

Fid-Doubs:

Il-cantons Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Il-cantons Baume-Les-Dames sauf communes de Abbenans, Aville, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche għajr Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney għajr il-municipalitajiet Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

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

Fil-Jura:

Id-département kollu għajr il-municipalitajiet Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

F'Saône-et-Loire:

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

FHaute-Savoie:

Il-municipalità Challonges, għal żewġ biċċiet art biss.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija l-katina ta' muntanji tal-Jura, il-panura kalkarja u l-estensjoni tagħha f'parti żgħira mill-panura ta' maġenbha.

Ir-reġjuni agrikoli huma kkaratterizzati minn hamrija fqira u l-gholjiet u mis-sottostrat ġeoloġiku kalkarju u molassiku.

Iż-żona kollha hija kkaratterizzata minn klima tat-tip kontinentali u tat-Tramuntana b'differenzi kbar fit-temperatura bejn l-istaġuni, u bi kwantità ta' preċipitazzjoni li, għalkemm hija mqassma tul is-sena kollha, hija aktar ta' spiss fis-sajf, temperatura medja annwali baxxa u numru kbir ta' jiem bil-ġlata.

Huwa ambjent muntanjuż jew submuntanjuż b'hafna xita b'ammont annwali li dejjem jaqbeż id-900 mm u ġeneralment aktar minn 1 000 mm. L-ammont ta' xita diġà huwa kbir fl-altitudnijiet baxxi u jiżdied lejn il-parti interna tal-muntanji. Ix-xita tant hija mqassma tul is-sena kollha li ma hemmx staġun ta' nixfa.

It-territorju huwa mqassam bejn il-foresti u l-mergħat. Il-kundizzjonijiet ġeoklimatiċi partikolari taż-żona (hafna xita, nuqqas ta' nixfa fis-sajf, ...), huma favorevoli hafna għall-produzzjoni ta' veġetazzjoni ta' kwalità. Huma jippermettu l-iżvilupp ta' mergħat naturali b'varjetà kbira ta' fjuri (b'mod partikolari d-dikotiledoni) u flora speċifika l-aktar ta' pjanti li jikbru bil-ġir.

F'dan it-territorju favorevoli għall-mergħat, dan il-metodu ta' ġestjoni tal-baqar tal-halib jingħata prijorità kemm-il darba l-kundizzjonijiet tal-klima, is-sostenibbiltà tal-art u l-preżenza ta' veġetazzjoni jippermettu. Min irabbi għażel ir-razza Montbéliarde li hija adatta għall-kundizzjonijiet tal-ambjent u li tikkostitwixxi kważi l-ammont totali tal-merħliet ta' baqar tal-halib taż-żona ġeografika. L-użu estensiv tal-mergħat huwa protett (limitu ta' bhejjem, tan-nitroġenu, tal-ghalf ikkonċentrat...). Barra minn hekk iż-żona ġeografika għandha "kultura tal-ġobon" partikolari. Din il-kultura, ibbażata fuq l-użu komuni tal-halib biex isir ġobon ta' daqs kbir, wasslet għal solidarjetà kbira u regoli ta' hajja komuni.

Fil-fatt, mis-seklu XI, il-bdiewa ta' dan ir-reġjun inghaqdu biex jiġbru flimkien kuljum il-halib prodott mill-merhliet diversi sabiex jiġi manifatturat ġobon ta' daqs kbir. Il-produtturi tal-halib ghadhom sal-lum l-aktar organizzati f'kooperattivi u jiġbru flimkien il-halib tagħhom f'post għall-ipproċessar dak iż-żmien imsejjah "fruttière".

Il-prattiki tradizzjonali fil-manifattura ta' dan il-ġobon ghadhom għaddejjin sal-lum fir-rigward tat-trobbija tal-annimali permezz tal-ġestjoni tal-mergħat u tat-tnixxif tal-haxix maqtugh u fir-rigward tal-manifattura permezz tal-kontroll tal-mument tal-qtugh tal-baqta, tat-tahlit u t-tishin tagħha, kif ukoll tad-dikantar, l-ippressar u mbagħad it-tmelli, il-prematurazzjoni u l-maturazzjoni.

Il-"Comté" huwa ġobon magħmul mill-halib mhux ipproċessat tal-baqra, imsajjar u ppressat li għandu forma ta' ċilindru kbir, b'dijametru ta' 55 sa 75 ċentimetru, u jibbenefika minn żmien ta' maturazzjoni twil u dan jagħmlu ġobon li jista' jinħażen għal żmien twil.

Il-"Comté" għandu kontenut limitat ta' xaħam u dan jagħmlu differenti mill-ġobnijiet imsajrin ippressati l-oħrajn.

It-togħma tal-"Comté" hija wahda kumplessa. Minkejja li l-fatturi sensorjali ġenerali huma l-istess għall-ġobnijiet kollha, ma hemmx żewġ ġobnijiet tal-"Comté" li huma identiċi. Gew identifikati sitt kategoriji ta' aromi (aroma tal-frott, tal-halib, tal-inkaljar, vegetali, annimali u pikkanti) u dawn jinkludu aktar minn 90 tonalità.

Huwa f'dawn l-ambjenti diffiċli, fejn il-pajsaġġ huwa magħmul mill-foresta u l-mergħat, fejn kien impossibbli li jiġu żviluppanti riżorsi oħrajn, li l-ġobnijiet ibsin u kbar saru l-prodott ewlieni. Għan-nies tal-post, il-produzzjoni ta' ġobon li jista' jinħażen għal żmien twil kienet l-uniku mod biex jiżviluppaw ikel li jista' jiġi ppreservat magħmul mill-halib abbondanti tas-sajf u li jista' jiflah ix-xitwa twila. Dawk li jrabbu l-bhejjem fir-reġjun għalhekk għażlu razza ta' baqar partikolarment adatta għall-kundizzjonijiet tal-ambjent u għall-produzzjoni ta' ġobon partikolari. Il-halib tqieghed fil-fruttières sabiex jiġi mmanifatturat ġobon ta' daqs kbir u li jista' jiġi ppreservat għal żmien twil, li jippermetti l-valorizzazzjoni tar-rikkezzi ta' dan l-ambjent barra miż-żona. L-għażla ta' ġobon imsajjar giet iffavorita mill-preżenza abbondanti ta' injam għat-tishin fil-viċin.

Il-karatteristiċi distintivi tal-mergħat johorġu fit-togħma tal-ġobon bis-saħħa tal-kompetenza speċifika fl-istadji kollha tal-iżvilupp tal-prodott.

L-ewwel nett ir-rikkezza kbira tal-flora marbuta mal-ambjent naturali taż-żona ġeografika, hija favorevoli ħafna għall-iżvilupp tal-komposti aromatiċi fil-ġobnijiet. Din id-diversità hija ppreservata permezz tal-użu estensiv tal-mergħat minn dawk li jrabbu l-bhejjem. Żewġ studji xjentifiċi li twettqu fl-1994 urew din ir-relazzjoni mill-qrib bejn id-diversità tal-flora u r-rikkezza aromatika tal-"Comté". Fil-livell tal-manifattura, il-limitazzjoni tal-proporzjon tax-xaħam tgħin biex ma jkunx hemm toghmiet ta' lipolisi u biex jissahhu l-aromi speċifiċi tal-"Comté". L-estratt xott minimu u l-umdità massima fil-ġobon mingħajr xaħam jippermettu li jiġi limitat l-eċċess ta' ilma fil-ġobon u biex johorġu aktar l-aromi. Il-kontenut ta' melħ minimu jippermetti wkoll titjib fl-aromi. L-obbligju ta' reċipjenti miftuħin jippermetti li jinżammu l-kompetenzi tal-produzzjoni tal-ġobon, bħal pereżempju l-kontroll tal-mument tal-qtugh tal-baqta jew il-mument tad-dikantar. Fl-aħhar nett, l-ispeċjalist tal-maturazzjoni juża l-gharfien espert tiegħu billi jadatta l-kundizzjonijiet ta' maturazzjoni ta' kull lott b'delikatezza. L-aroma tal-ġobon, li tiġi mill-fatturi naturali tal-haxix u tal-ekosistema tal-mikrobi, tkun kompluta biss wara maturazzjoni twila li t-twettiq tagħha huwa favorit mill-pjanċi tal-abiti, partikolarment adatti għall-maturazzjoni tal-"Comté". Il-produzzjoni tal-"Comté" tippermetti li jinżammu l-attivajiet agrikoli tradizzjonali u tikkontribwixxi ħafna fil-bilanċ tal-ekonomija lokali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1), ta' dan ir-Regolament)

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