

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2014/C 356/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"COMTÉ"

EG nr: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

SGB ( ) SUB ( X )

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat [specificera]

**2. Typ av ändring(ar)**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

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

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

### 3. **Ändring(ar)**

#### 3.1 *Ändring av punkt 2) Produktbeskrivning*

Produktbeskrivningen har förtydligats. Termen "tillsättning av löpe" har strukits (pressningen beskrivs i punkten "Framställningsmetod"), liksom den otydliga termen "fast".

En högsta fetthalt har fastställts för att undvika ett icke traditionellt överskott av fett.

Ramen för storlekar och vikter har begränsats i syfte att ge en bättre beskrivning av produkten.

En ny förpackningstyp (riven) har införts i produktspecifikationen.

De organoleptiska egenskaperna har lagts till i syfte att ge en bättre beskrivning av produkten.

Minsta lagringstid anges i detta avsnitt.

#### 3.2 *Ändring av punkt 5) Framställningsmetod*

##### 5.1 Mjolkproduktion

Genom ett tillägg av rastyper (46 och 35) underlättas kontrollen. Ersättningen av den gamla rasbeteckningen "Pie-Rouge de l'Est" med den nya beteckningen "Simmental française" förändrar inte listan över tillåtna traditionella raser. Det tidigare underförstådda tillståndet för produkter från en korsning av två raser (Montbéliarde och fransk Simmental) har gjorts uttryckligt.

Närmare beskrivningar av hur betesmarkerna ska besås har lagts till i syfte att främja en diversifierad flora: "Betesmarkerna får efter minst 5 år besås med en enda baljväxt, ren eller tillsammans med en enda gräsart, på högst 15 % av gårdens foderarealer. För återinplanteringen på andra betesmarker är det obligatoriskt att använda långvariga blandningar med minst 3 typer av kompletterande arter: slättergräs, fodergräs och baljväxter."

Närmare uppgifter om gödslingsvillkoren gör det möjligt att stärka sambandet med området samtidigt som en naturlig och diversifierad flora upprätthålls och denatureringsmedel undviks.

"Mängden kvävehaltig mineralgödsel på gården får inte överstiga en genomsnittlig dos på 50 enheter per hektar foderareal. Allt utnyttjande av foderarealer (betesmark eller slättermark) är förbjudet i minst en månad efter spridning av organiskt gödsel och i minst tre veckor efter spridning av varje typ av mineralgödsel. De enda organiska gödselmedlen som är tillåtna på gårdens foderarealer är sådana som kommer från området och som består av kompost, stallgödsel, flytgödsel eller purin. Dessa gödselmedel måste uppfylla vissa villkor

##### 3.2.1

Det är förbjudet att använda: organisk gödsel från djur uppfödda på ensilage, med undantag för förhandskomposterad gödsel som är garanterat fri från smörsyresporer; komposter av växtavfall som inte kommer från gården; komposttillskott av växtavfall, med undantag för agrikulturellt komposttillskott av typen 'växtavfallsgödsel'.

Det är tillåtet att sprida organiska gödselmedel som inte kommer från jordbruk på gårdens arealer, men endast med omedelbar nedgrävning.

Endast komposttillskott bestående av minst en tredjedel gödsel från gården får spridas på foderarealerna."

I syfte att upprätthålla betestraditionen har bestämmelser om utfodringen lagts till ("Utfodringsystem baserade på fullständig avsaknad av bete är förbjudna. Kompletterande utfodring med grönfoder ska vara begränsad till ett dagligt mål under växtperioder, varvid den utfodring som sker genom bete ska stå för minst hälften av den dagliga ransonen grovfoder.") Dessutom har det lagts till en bestämmelse om obligatoriskt bete från det att jordmånsens bärighet medger det, samt så länge som klimatförhållandena, bärigheten och gräsförekomsten medger det.

Bestämmelserna om förbudet mot GMO gör det möjligt att upprätthålla sambandet med området.

Bestämmelser om mjölkproduktiviteten per hektar foderareal har lagts till. Denna produktivitet har begränsats i syfte att bevara ostens specifika karaktär med koppling till området. "Av skäl knutna till upprätthållandet av 'Comté'-ostens kvalitet och specifika egenskaper, omfattas mjölkproduktiviteten per befintlig och potentiell foderareal avsatt för utfodring av mjölkbesättningen av ett tak för varje gård satt till den nivå som uppnåddes under det bästa regleringsåret under perioden från 2008/2009 till 2012/2013, höjt med 10 %. Denna produktivitet får under alla förhållanden inte överstiga 4 600 liter mjölk per år, per hektar aktuell och potentiell foderareal." Belastningen av gårdens mjölkbesättning är begränsad till 1,3 DE/ha i syfte att bevara sambandet med området.

En bestämmelse om fermenterat foder gör att man kan begränsa riskerna för kontaminering med smörsyresporer (en gård som går över till produktion av "Comté" måste ha slutat utfodra sin mjölkbesättning med fermenterade produkter sedan minst ett år). Villkor för samtidig hållning av olika besättningar (mjölkbesättningen avsedd för produktion av "Comté" måste vara skild från övriga besättningar) förtydligas i syfte att underlätta kontrollen.

Förbudet mot varje slag av fodertillskott i form av blandningar av koncentrat och grovt grönfoder gör det möjligt att begränsa riskerna för kontaminering med smörsyresporer.

För att uppfylla de olika bestämmelserna om fodret ska minst 70 % av besättningens foder komma från det geografiska området. En ram för kvaliteten på det foder som används har lagts till: en förteckning över förbjudet foder samt villkor avseende kompletterande utfodring med grönfoder och betor, dels därför att det kan inverka negativt på mjölkens doft eller smak, dels på grund av riskerna för kontaminering med smörsyresporer.

Tack vare de förtydliganden som lagts till kan man undvika alla fodertillskott som kan denaturera eller förändra mjölkens och därmed ostens egenskaper.

För att underlätta kontrollen har villkoren för kompletterande fodertillskott förtydligats. "Tillsättning av varje slag av fodertillskott (fröer, mjöl, foderkakor, torkade växter producerade utanför gården osv.) får inte överstiga ett genomsnitt på 1 800 kg/volymliter/år per besättning. Kvigbesättningens årskonsumtion av fodertillskott beräknas enligt en schablonmängd på 500 kg per kvig-DE." Förtydliganden har lagts till om mjölkningstvillkoren, vilka inverkar på mjölkens flora. "Det är förbjudet att använda mjölkningfett och förhandsbeläggning med desinfektionsmedel på spenarna, i form av förindränkt trasa, sprayning eller annan metod, innan mjölkkopparna sätts på. De första strålarna ska kasseras. Mjölken från de närmaste 8 dagarna efter kalvning får inte levereras till tillverkningsanläggningen." Mjölkningstvillkorens och kylutrustningens funktion måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad tekniker. Dessutom anges att "Användning av desinficeringsmedel är endast tillåtet för nödvändig rengöring, desinficering eller sköljning."

## 5.2 Transport av mjölken

Närmare bestämmelser har lagts till om lagringsvillkoren för mjölken, eftersom dessa inverkar på mjölkens flora. "Mjölken ska lagras på gården, i bearbetningslokalen eller på särskilt avsedd plats, dvs. i direkt anslutning till den plats där mjölken lämnas av producenterna. Det får inte finnas något mellanliggande lagringsställe." Mjölkens lagringstemperaturer förtydligas. "den ska lagras i en temperatur på mellan 10 °C och 18 °C." Erfarenheten visar att mjölk som aldrig kylts till en temperatur under 10 °C ger ett bättre resultat i fråga om ostens specifika organoleptiska egenskaper.

Det erinras om att osten "Comté" enbart får framställas av en blandning av mjölk från flera olika gårdar. Syftet är att respektera traditionen med en "kollektiv" produkt. Förtydliganden har lagts till om villkoren för avskiljning av mjölk avsedd för tillverkning av "Comté" från annan mjölk.

## 5.3 Bearbetning till ost

Tydliga bestämmelser om tillverkningsanläggningen och dess utrustning fastställs. Tidsramen för tillsättning av löpe har omdefinierats i syfte att underlätta kontrollen. I stället för "tillsättningen av löpe ska äga rum senast 24 timmar efter den äldsta mjölkningen" föreslås "Tillsättningen av löpe ska äga rum senast: – före klockan tolv på dagen, när den äldsta mjölkningen är den från föregående morgon; – före midnatt, när den äldsta mjölkningen är den från föregående kväll." Bestämmelsen om anläggningarna för uppvärmning av mjölken har förtydligats genom tillägget att uppvärmningsanordningen inte får vara utrustad med baksektion, vilket underlättar kontrollen.

En tydligare definition av de syrakulturer som är tillåtna och av den typ av löpe som får användas har lagts till för att bevara produktens specifika egenskaper.

"De enda tillverkningsfaserna som får programmeras på förhand är uppvärmningen och pressningen" och "Tillverkning i slutna kar är förbjuden.". Tillverkningsmetoden måste i praktiken vara manuell, vilket gör det möjligt att upprätthålla den karaktär som följer av ostmakarens kunnande.

"Karen får ha en kapacitet för ett uttag på högst 12 ostar per kar" för att bevara ostarnas kvalitet.

"Under en period på 24 timmar får högst tre tillverkningsomgångar genomföras i ett och samma kar. Mellan varje tillverkningsomgång är det obligatoriskt med en borstning, en tvättning och en sköljning av karet", för att medge tillräcklig utsaltning av kopparjonerna, vilket är nödvändigt för urvalet av mikroflora i osten. För pressningen ersätts trycket "150 g/cm<sup>2</sup>" med "100 g/cm<sup>2</sup>". Detta är en rättelse av ett fel i den föregående produktspecifikationen.

#### 5.4 Mogning

Vändningsfrekvensen under förmogningen har strukits eftersom den inte är lämplig för alla partier. De enskilda ostarnas egenskaper varierar mycket, bland annat beroende på säsong. Mogningsmästaren måste få ge uttryck för sitt kunnande genom att anpassa vändningsfrekvensen till ostens torkningskapacitet. Den behandling som är lämplig i de flesta fall, passar inte för de fuktigaste ostarna, t.ex. de som ligger ytterst. I denna typ av situation är vändningarna skadliga för kvaliteten (risk för s.k. bränd skorpa). Det är då bäst att avvakta litet med vändningarna till dess att fuktigheten minskar. Saltningsmetoderna med torrt salt och insaltning, två traditionella metoder, är tydligt angivna eftersom de är avgörande för "Comté"-ostens specifika karaktär. "Saltningen med torrt salt kan ersättas av en insaltning, varvid insaltningen måste ske inom 24 timmar efter urtagning ur formen och vändningarna av osten måste ske inom högst 48 timmar efter att den tagits ut ur saltlaken." Användningen av en internationell mätmetod har förtydligats genom ett mognadsindex. "[P]roteolys mätt med ett index för lägsta mognadsgrad som visar att icke-proteinkvävehalten utgör minst 15,5 % av den totala kvävehalten, mätt enligt Kjeldals metod för bestämning av kvävehalt. För ostar vars fetthalt räknad på torrt material överstiger 52 % ska detta förhållande vara högre än eller lika med 17,5 %." Tillägget av kravet på mätning och registrering av fuktigheten kan underlätta kontrollen.

#### 5.5 Tillskärning och förpackning

Termen färdigförpackning definieras.

Rivningsvillkoren fastställs. Förpackningen av små portioner "Comté", och framför allt av riven ost, medför en risk för försämrade produktkvalitet och kräver följaktligen ett särskilt kunnande. Identifieringen av dessa aktörer i egenskap av förpackare gör att de kan omfattas av därtill hörande kontrollskyldigheter samt att man kan säkerställa god spårbarhet med hänsyn till konsumentskyddet. "För portioner med en vikt under 40 gram eller portioner avsedda för rivning får skorpan avlägsnas. Om skorpan är för fuktig eller skadad ska den avlägsnas omedelbart efter tillskärningen. Om skorpan är hel ska den avlägsnas inom 8 timmar efter den första tillskärningen. De bitar där skorpan avlägsnats får inte lagras oskyddade i luften längre än 72 timmar. Därefter måste de vakuumpförpackas. Tiden i vakuumpförpackning får inte överstiga 15 dagar."

#### 5.6 Tekniska innovationer

En punkt har lagts till enligt vilken en ram för tekniska innovationer medges.

#### 3.3 *Ändring av punkt 6) Uppgifter som styrker sambandet med det geografiska området*

Rubriken "Samband med ursprunget" har delats upp i tre delar: "Specifika uppgifter om det geografiska området", "Specifika uppgifter om produkten" och "Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper", för att överensstämma med det sammanfattande dokumentet. Detta avsnitt har skrivits om för att ge ökad tydlighet.

#### 3.4 *Ändring av punkt 8) Särskilda regler för märkning*

— Logotypen INAO har strukits och ersatts med Europeiska unionens symbol för "SUB".

— Skyldighet att i klarskrift ange tillverkarens, mogningsmästarens eller färdigförpackarens namn och adress, för att ge bättre konsumentinformation.

— Storleken på namnet "Comté" (minst 2/3 av övriga tecken), förbud mot kompletterande benämningar, beskrivning av identifieringsmärkning.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>

"COMTÉ"

EG nr: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

SGB ( ) SUB ( X )

1. **Beteckning**

"Comté"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3. Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1 är tillämplig*

"Comté" är en ost som framställs enbart från obehandlad komjölk. Den är framställd genom värmning av ostmassan, pressning och torrsaltning eller lakesaltning. När den saluförs, efter en mogning på minst 120 dagar, är den en elfenbensvit till gul ost, vars pipor vanligen kan få samma storlek som ett litet körsbär.

"Comté" har en fetthalt på minst 45 gram och högst 54 gram per 100 gram ost efter fullständig torkning, och en fetthalt i torrsaltsubstans på minst 62 gram per 100 gram ost. Salthalten ska vara minst 0,6 gram natriumklorid per 100 gram ost. Fuktigheten i den avfettade osten får inte överstiga 54 %.

"Comté" presenteras för konsumenten i form av en stor rund ost, med en vikt på 32–45 kg, en diameter på 55–75 cm, en rak eller lätt konvex kant med en höjd på 8–13 cm, samt en skrubbad, fast och kornig skorpa som är guldgul till brun. Tjockleken i mitten av osten får inte vara högre än ostens kant multiplicerad med koefficienten 1,4.

"Comté" får även presenteras för konsumenten i form av färdigförpackade bitar eller förpackad som riven.

"Comté" har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla "Comté"-ostar, men det kan fastslås att det inte finns två enskilda "Comté"-ostar som är helt identiska. Sex stora kategorier av arom har identifierats i "Comté" (fruktig, mjölkig, rostig, vegetabilisk, animalisk, kryddig) och dessa aromer inbegriper mer än 90 nyanser.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den mjölk som används för att framställa "Comté" får enbart tas från en mjölkbesättning bestående av kor av typen Montbéliarde (rastyp 46), den franska korasen Simmental (rastyp 35) eller korsningar av dessa två raser med certifierad härkomst.

Mjölken ska samlas in inom ett område med en diameter på högst 25 km. Denna bestämmelse begränsar transporttiderna och skyddar därigenom mjölken från strukturell försämring. Den innebär dessutom att mjölken kan bearbetas under de förhållanden som föreskrivs i produktspecifikationen (obehandlad mjölk), vilka syftar till att främja utvecklingen av den endogena mjölksyrabakteriefloran.

För att upprätthålla produktens kvalitet och specifika egenskaper omfattas mjölkproduktiviteten per hektar potentiell foderareal av ett tak.

För att garantera produktkvaliteten är karens kapacitet begränsad till ett uttag på högst 12 ostar per kar. Högst tre tillverkningsomgångar får genomföras i ett och samma kar under en period på 24 timmar.

<sup>(3)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

För att genom en utfodring som är specifik för det geografiska området kunna garantera ett nära samband mellan området och produkten, är tillsättningen av fodertillskott begränsad till 1 800 kg per mjölkko och år. På gården ska den betesareal som faktiskt utnyttjas vara minst 1 hektar per mjölkko. Betet är obligatoriskt så länge som klimatförhållandena, jordmånens bärighet och gräsförekomsten medger det. Dessa bestämmelser innebär sammantaget att minst 70 % av besättningens foder kommer från det geografiska området. Mjölkkornas grundranson kommer helt och hållet från det geografiska området.

För att bevara det traditionella betesbruket, är gårdssystem där allt foder ges i tråg under växtperioden förbjudna och betet måste vara den huvudsakliga utfodringen.

Fermenterat foder, i form av ensilage och andra typer av fermenterat foder, är under hela året förbjudet för utfodringen av mjölkbesättningen, på grund av de tekniska risker vid ostarnas tillverkning och mogning som är förknippade med den typen av utfodring.

För att bevara fodrets traditionella karaktär är endast råvaror och fodertillskott från produkter som inte är genetiskt modifierade tillåtna i mjölkbesättningens foder.

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölkproduktionen samt tillverkningen och mogningen av ostarna äger rum i det geografiska området.

#### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Tillskärningen och portionsförpackningen av "Comté" äger rum i anslutning till mogningen. Detta kräver ett särskilt kunnande och har en direkt och klar inverkan på produktkvaliteten, eftersom det är nödvändigt att sortera bort de ostar som inte lämpar sig för färdigförpackning i bitar. Detta innebär också att man i möjligaste mån upprätthåller de optimala förhållandena för ostens bevarande, även när den inte presenteras i form av hela ostar, och det garanterar att "Comté" når konsumenten med alla fysiska och organoleptiska egenskaper intakta.

Dessa skäl motiverar, vid färdigförpackning, att tillskärningen och/eller rivningen ska äga rum i det geografiska området.

Vid färdigförpackning gäller följande:

- Ostarna får skäras till inom högst femton dagar efter det att de lämnar mogningskällaren. Under denna tid måste de förvaras i en temperatur på mellan 4 °C och 8 °C samt en fuktighet på minst 85 %.
- Skorpan får avlägsnas på portioner med en vikt under 40 gram eller portioner avsedda för rivning. Om skorpan är för fuktig eller skadad ska den avlägsnas omedelbart efter tillskärningen. Om skorpan är hel ska den avlägsnas inom 8 timmar efter den första tillskärningen. De bitar där skorpan avlägsnats får inte lagras oskyddade i luften längre än 72 timmar. Därefter måste de vakuumförpackas. Tiden i vakuumförpackning får inte överstiga 15 dagar.
- Ingen annan samtidig åtgärd avseende annan produkt än produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" får sammanfalla med åtgärderna för tillskärning och förpackning.

Platsen för tillskärningen och rivningen får äga rum utanför det geografiska området om det sker inför konsumenten.

#### 3.7 Särskilda regler för märkning

Märkningen av varje ost som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" ska bära beteckningens namn skrivet med bokstäver vars storlek motsvarar minst två tredjedelar av de största tecknen som förekommer på märkningen.

Märkningen ska innehålla Europeiska unionens symbol för "SUB". Den får även inbegripa beteckningen "skyddad ursprungsbeteckning".

Tillverkaren, mogningsmästaren eller färdigförpackaren är skyldiga att tydligt ange sitt namn och sin adress, som måste ligga i det geografiska området.

Varje annan bestämning eller beteckning utöver ovannämnda beteckning är förbjuden på märkningen, i reklamen, i fakturor eller handelsdokument, med undantag för särskilda varu- eller fabriksmärken.

De ostar som säljs under den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" måste bära föreskriven identifieringsmärkning. På kanten av varje ost ska, innan osten lämnar mogningskällaren, ett grönt eller tegelbrunt märkband anbringas. Varje förpackad portion ska vara märkt med logotypen "Comté clochettes vertes". Konsumentportionerna måste, på baksidan, vara försedda med logotypen "Comté clochette verte" och beteckningen "Comté" med tecken i en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av de största tecknen, med den gröna färgkoden Pantone 349C.

När osten säljs hel ska dess kant, under märkbandet, bära en ellipsformad, grönfärgad kaseinplatta och följande inskrift i svart: Frankrike, "Comté", tillverkningsanläggningens nummer och tillverkningsmånad. Tillverkningsdagen ska anges genom en kaseinplatta placerad nära den gröna kaseinplattan.

#### 4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Avgränsning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar territoriet i följande kommuner:

Departementet Ain:

kantonerna Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel och Treffort-Cuisiat: alla kommuner;

kantonen d'Ambérieu-en-Bugey: kommunerna L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant och Douvres;

kantonen Coligny: kommunerna Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon och Villemotier;

kantonen Collonges: kommunerna Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron och Saint-Jean-de-Gonville;

kantonen Ferney-Voltaire: kommunerna Sergy och Thoiry;

kantonen Gex: kommunerna Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux och Vesancy;

kantonen Lagnieu: kommunerna Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey och Villebois;

kantonen Pont-d'Ain: kommunerna Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont och Tossiat.

Departementet Doubs:

kantonerna 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 och Vercel-Villedieu-le-Camp: alla kommuner;

kantonen Hérimoncourt: kommunerna Autechoux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont och Villars-lès-Blamont;

kantonen L'Isle-sur-le-Doubs: kommunerna Hyémondans och Lanthenans;

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

kantonen Rougemont: kommunen Rillans.

Departementet Jura:

alla kommuner, med undantag för de i kantonen Chemin.

Departementet Saône-et-Loire:

kantonen Beaurepaire-en-Bresse: kommunerna Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard och Savigny-en-Revermont;

kantonen Cuiseaux: kommunerna Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse och Joudes;

kantonen Pierre-de-Bresse: kommunerna Beauvernois, Bellevestre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse och Torpes;

Departementet Haute-Savoie:

kantonen Seyssel: kommunen Challonges, endast fastigheterna nr 562 (a) och 563 (a) i sektion A, blad sex.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

#### 5.1.1 Naturliga faktorer

Det geografiska området är Jurabergen, hela kalkplatån och dess förlängning i en liten del av den angränsande slätten.

De berörda jordbruksregionerna kännetecknas av näringsfattiga jordar och den starkt kuperade terrängen, samt av det geologiska underskiktets kalk- och molasshaltiga natur.

Hela området kännetecknas av ett klimat som är både kontinentalt och nordligt, med stora värmeskillnader mellan vinter och sommar, en nederbörd som visserligen är väl spridd över hela året, men särskilt riklig på sommaren, en låg genomsnittlig årstemperatur (trots omfattande värmeböljor under sommaren) och ett stort antal frostdagar.

Det är en bergsmiljö eller bergsliknande miljö som är mycket regnrik med en årlig nederbörd som alltid överstiger 900 mm och i allmänhet även 1 000 mm. Denna regnighet är kraftig redan på låg höjd och ökar ju högre upp mot bergsmassivets inre man kommer. Säsongsfördelningen kännetecknas av frånvaron av torkperiod.

Området är uppdelat mellan skogsmark, till hälften bestående av granskog, och betesmarker. De speciella geologiska och klimatomständiga förhållandena i detta område (kraftig nederbörd och avsaknad av sommartorka, samt det kalkhaltiga underliggande jordskiktet) är särskilt gynnsamma för produktionen av grönfoder av hög kvalitet. De gör det i praktiken möjligt att utveckla naturliga betesmarker med en mycket rik flora (särskilt tvåhjärtbladiga växter) och en specifik flora som huvudsakligen består av kalkväxter.

#### 5.1.2 Mänskliga faktorer

I detta område som är så gynnsamt för betesmarker har detta sätt att föda upp mjölkkor varit det dominerande så länge som klimatförhållandena, jordmånens bärighet och förekomsten av bete har medgett det. Uppfödarna har valt rasen Montbéliarde, som är väl lämpad för denna miljö och utgör nästan alla besättningar av mjölkkor i det geografiska området. Det utbredda utnyttjandet av betesmarkerna upprätthålls (med begränsning av belastning, kvävehalt, koncentrat ...). Det geografiska området har dessutom en särskild "ostkultur". Denna kultur bygger på gemenskapen kring den mjölk som används för att göra en typ av ost som är mycket stor och har skapat en stark solidaritet och gemensamma levnadsregler.

Faktum är att odlarna i detta område alltsedan 1000-talet har slutit sig samman för att dagligen samla den mjölk som producerats av deras respektive besättningar och tillverka en ost i mycket stort format. Mjölkproducenterna är än i dag för det mesta organiserade i kooperativ och de samlar sin mjölk i en bearbetningsanläggning som kallas "fruitière" (kooperativ ostfabrik).

De traditionella metoder som tillämpas vid tillverkningen av denna ost lever kvar än i våra dagar. Detta inbegriper djuruppfödningen, med utfodring genom bete och torkning av slättergrödor, såväl som ostmästarnas arbete i de olika tillverkningsfaserna: ostmassans skärning, omrörning och uppvärmning, samt omtappningen, pressningen, saltningen, förmogningen och mogningen.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Comté" är en ost baserad på obehandlad komjölk, framställd genom värmning och pressning av ostmassan, som säljs som en stor rund ost med en diameter på 55–75 cm och har en lång mogningstid som gör den till en hållbar ost.

"Comté" har en begränsad fetthalt som skiljer sig från andra ostar framställda genom värmning och pressning av ostmassan.

Fetthalten i torrs substans är minst 62 gram per 100 gram ost, och fuktigheten i avfettad ost är högst 54 %.

Salthalten ska vara minst 0,6 gram natriumklorid per 100 gram ost.

"Comté" har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla "Comté"-ostar, men det kan fastslås att det inte finns två enskilda "Comté"-ostar som är helt identiska. Sex stora kategorier av arom har identifierats (fruktig, mjölkig, rostig, vegetabilisk, animalisk, kryddig) och dessa aromer inbegriper mer än 90 nyanser.



5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Det är i ett område med oländig terräng och blandad skogs- och betesmark, där det varit omöjligt att utveckla andra resurser, som de stora ostarna med hård ostmassa har gjort sig gällande. För människorna i detta område har produktionen av en hållbar ost varit det enda sättet att konservera den mjölk som fanns i riklig tillgång om somrarna, för att kunna utnyttja den som livsmedel genom de långa vintrarna. Regionens uppfödare har följaktligen valt en koras som är särskilt lämpad för den speciella miljön och för framställningen av en ost med alldeles särskilda egenskaper. Mjölken har ställts till gemensamt förfogande i kooperativa ostfabriker i syfte att tillverka en stor ost med lång hållbarhet, varigenom man kunnat dra nytta av områdets miljörikedom för tillverkning av en produkt som fått spridning även utanför området. Valet av en tillverkningsmetod med värmning av ostmassan har gynnats av den rikliga tillgången på eldningsved i närområdet.

Ostarnas smak präglas av betesmarkernas egenskaper och gynnas av det specifika kunnande som tillämpas i alla steg i produktionsprocessen.

Först och främst finns en rik flora i det geografiska områdets naturmiljö som är mycket gynnsam för utvecklingen av de aromatiska föreningarna i ostarna. Denna mångfald har bevarats tack vare uppfödarnas extensiva utnyttjande av betesmarkerna. Den nära relationen mellan den diversifierade floran och "Comté"-ostens aromatiska rikedom har också bevisats genom två vetenskapliga studier från 1994. Begränsningen av fetthalten i tillverkningen gör att man kan undvika de smaker som uppstår vid lipolys samtidigt som ostens specifika aromer förstärks. Den minimala torrsubstansen och den maximala fuktigheten i den avfettade osten gör det möjligt att begränsa vattenhalten i osten och se till att aromerna kommer till sitt fulla uttryck. Den låga salthalten bidrar även den till att aromerna kan blomma ut ordentligt. Den obligatoriska användningen av öppna kar ställer krav på upprätthållandet av ostmakarnas specifika kunskaper, vilka kommer till uttryck i moment som skärningen av ostmassan eller avtappningen. Slutligen använder mogningsmästaren sitt kunnande när han eller hon med finesse anpassar mogningsförhållandena för varje parti. Ostens aromatiska uttryck, som bär prägel av naturliga faktorer genom grödan och det mikrobiologiska ekosystemet, är inte fullständigt förrän efter en lång mogning, under vilken "Comté"-ostarna placeras på brädor av granvirke som på ett särskilt sätt gynnar mogningsprocessen. Produktionen av "Comté" gör det möjligt att upprätthålla traditionella jordbruksverksamheter och bidrar i hög grad till en balanserad lokal ekonomi.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

[artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (\*)]

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

---

(\*) Se fotnot 3.