

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 356/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„COMTÉ”

NR WE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana(-y)**

3.1. *Zmiana pkt 2 Opis produktu*

Uściślono, do jakiego etapu produkcji odnosi się opis produktu. Skreślono określenie „zaprawiany podpuszczką” (dodawanie podpuszczki opisano w punkcie „Metoda produkcji”) oraz mało precyzyjne określenie „zwarty”.

Określono najwyższą dopuszczalną zawartość tłuszczu, aby uniknąć nadmiaru tłuszczu, co nie jest tradycyjną cechą sera.

Zawężono przedział wartości dla wymiarów i masy, aby lepiej scharakteryzować produkt.

W specyfikacji uporządkowano wytyczne dotyczące nowego rodzaju pakowania (ser tarty).

Dodano opis cech organoleptycznych w celu lepszego scharakteryzowania wyrobu.

W tym rozdziale przypomniano wymogi dotyczące minimalnego okresu dojrzewania.

3.2. *Zmiana pkt 5 Metoda produkcji*

5.1. Produkcja mleka

W celu ułatwienia kontroli dodano typy ras (46 i 35). Zastąpienie dawnej nazwy rasy „Pie-Rouge de l'Est” nową nazwą „Simmental française” nie powoduje zmian w wykazie dopuszczalnych ras tradycyjnych. Dopuszczenie produktów pochodzących od krzyżówek dwóch ras („Montbéliarde” i „Simmental française”), które wcześniej było dorozumiane, jest obecnie jednoznacznie wskazane w specyfikacji.

Uściślono informacje dotyczące obsiewania łąk w celu zróżnicowania roślinności: „Dopuszczalna powierzchnia łąk obsiewanych przez 5 lat tym samym gatunkiem rośliny strączkowej, jako uprawa jednogatunkowa lub w połączeniu z jednym tylko gatunkiem trawy, wynosi nie więcej niż 15 % powierzchni upraw pastewnych gospodarstwa. W przypadku odtwarzania pozostałych łąk obowiązkowe jest stosowanie mieszanek wieloletnich, składających się z co najmniej 3 rodzajów gatunków uzupełniających: trawy kośne, trawy pastwiskowe i rośliny strączkowe”.

Precyzyjne określenie warunków nawożenia pozwala wzmocnić związek z obszarem produkcji przez utrzymanie naturalnej zróżnicowanej roślinności i unikanie skażających dodatków.

„Średnia dawka mineralnego nawozu azotowego nie może przekraczać w gospodarstwie 50 jednostek na hektar powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych. Zabrania się wykorzystywania jakiegokolwiek powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych (przez wypasanie lub koszenie) przed upływem miesiąca od dnia zastosowania organicznych substancji nawozowych oraz przed upływem 3 tygodni od zastosowania jakiegokolwiek nawozu mineralnego. Jedyne organiczne substancje użyźniające, których stosowanie jest dopuszczalne na powierzchniach przeznaczonych pod uprawę roślin paszowych należących do gospodarstwa, to: kompost, obornik, gnojowica i gnojówka pochodzące z określonego obszaru. Muszą one spełniać określone warunki.

3.2.1.

Zabrania się stosowania użyźniających substancji organicznych pochodzących od zwierząt karmionych paszami kiszonymi, chyba że substancje te zostały wcześniej poddane kompostowaniu w celu zniszczenia bakterii masłowych, kompostów z odpadów zielonych, z wyjątkiem kompostów pochodzących z gospodarstwa i kompostów mieszanych z odpadów zielonych, z wyjątkiem rolniczych kompostów mieszanych »obornik-odpady zielone«.

Dopuszcza się stosowanie nawozów organicznych pochodzenia nierolniczego na terenie gospodarstwa pod warunkiem natychmiastowej inkorporacji w glebę.

Powierzchnia gospodarstwa przeznaczona pod uprawę roślin paszowych może być nawożona kompostami mieszanymi, ale wyłącznie składającymi się w jednej trzeciej z obornika pochodzącego z gospodarstwa”.

W celu utrzymania tradycji wypasania zwierząt dodaje się przepisy dotyczące zadawania paszy zielonej („Systemy zadawania paszy zielonej oparte na braku wypasu są zabronione. Zadawanie uzupełniającej paszy zielonej ograniczone jest do jednego posiłku dziennie w okresie wegetacji tak, by dawka pożywienia pobrana podczas wypasania stanowiła co najmniej połowę dziennej dawki paszy objętościowej.”) oraz obowiązek wypasania od momentu, gdy tylko stan gleby na to pozwala i tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność trawy.

Przepisy zawierające zakaz stosowania organizmów modyfikowanych genetycznie pozwalają na zachowanie związku z obszarem.

Dodaje się przepisy dotyczące wydajności mlecznej na hektar powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych. Wydajność ta jest ograniczona, aby zachować charakterystyczne cechy sera związane z miejscem wytwarzania: „Ze względu na wymóg zachowania jakości i specyfiki sera »Comté« wydajność mleczna z powierzchni przeznaczonych pod uprawę roślin paszowych lub stanowiących potencjalnie źródło paszy przeznaczonej do zadawania jako pasza zielona dla trzody mlecznej jest ograniczona dla każdego gospodarstwa do poziomu, jakie to gospodarstwo osiągnęło podczas najlepszej kampanii w okresie od 2008/2009 do 2012/2013, powiększonego o 10 %. W żadnym przypadku wydajność mleczna nie może przekroczyć 4 600 litrów mleka rocznie na hektar powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych lub stanowiącej potencjalnie źródło paszy.”. Poglówie bydła mlecznego w gospodarstwie ograniczone jest do 1,3 DJP/ha, aby zachować związek produktu z miejscem wytwarzania.

Przepis dotyczący paszy fermentowanej („Gospodarstwo, które chce rozpocząć produkcję sera »Comté«, musi zaprzestać podawania pasz fermentowanych bydłu co najmniej rok wcześniej.”) pozwala ograniczyć ryzyko zakażenia bakteriami masłowymi. W celu ułatwienia kontroli uściśla się warunki przechowywania zwierząt („Bydło mleczne przeznaczone do produkcji mleka służącego do produkcji sera »Comté« musi być oddzielone od innych zwierząt.”).

Zakaz podawania jakichkolwiek mieszanek koncentratów z sieczoną paszą objętościową pozwala ograniczyć ryzyko zakażenia bakteriami masłowymi.

Zgodnie z różnymi przepisami dotyczącymi żywienia zwierząt co najmniej 70 % pożywienia zwierząt pochodzi z obszaru geograficznego. Dodaje się wytyczne dotyczące jakości zadawanej paszy: wykaz pasz zakazanych, warunki dotyczące uzupełniających pasz zielonych oraz warunki podawania buraków ze względu na niekorzystny wpływ na zapach i smak mleka lub na ryzyko zakażenia bakteriami masłowymi.

Dodane uściślenia pozwalają uniknąć podawania jakichkolwiek uzupełniających mieszanek paszowych, które mogłyby zmienić właściwości mleka, a zatem i sera.

W celu ułatwienia kontroli uściśla się warunki podawania uzupełniających mieszanek paszowych. „Ilość wszelkich podawanych uzupełniających mieszanek paszowych (ziarna zbóż, mąka, makuchy, rośliny suszone wyprodukowane poza gospodarstwem itd.) jest ograniczona do 1 800 kg na sztukę rocznie, średnio w przeliczeniu na stado. Roczne spożycie uzupełniających mieszanek paszowych przez stado jałówek jest obliczane ryczałtowo jako 500 kg na 1 DJP jałówek”. Dodaje się uściślenia dotyczące warunków udoju, ponieważ mają one wpływ na florę bakteryjną mleka: „Zabrania się stosowania przed podłączeniem dojarki smaru do strzyków oraz zwilżania strzyków za pomocą chusteczki nawilżonej środkiem dezynfekującym, opryskiwania i stosowania wszelkich innych zabiegów. Pierwsze strumienie należy wylać. Po wycieleniu się krowy można pobrać od niej mleko przeznaczone do produkcji najwcześniej po 8 dniach”. Działanie instalacji udojowej i sprzętu chłodzącego mleko powinno być systematycznie sprawdzane przez wykwalifikowaną osobę. Ponadto „Stosowanie substancji dezynfekujących do czyszczenia, dezynfekcji lub spłukiwania jest dozwolone tylko w razie konieczności”.

5.2. Transport mleka

Dodaje się uściślenia dotyczące warunków magazynowania mleka, ponieważ mają one wpływ na florę bakteryjną mleka: „Magazynowanie mleka odbywa się w gospodarstwie, w zakładzie przetwórczym lub w rozlewni mleka, tj. w miejscu, do którego mleko jest przywożone bezpośrednio przez producentów. Niedozwolone jest magazynowanie w magazynach pośrednich”. Uściśla się temperaturę magazynowania mleka. „Mleko musi być przechowywane w temperaturze 10–18 °C”. Z doświadczenia wynika, że mleko, które nigdy nie jest schładzane do temperatury poniżej 10 °C, pozwala na lepsze wyrażenie specyficznych cech organoleptycznych sera.

Przypomina się, że „Comté” może być produkowany wyłącznie z mieszanki mleka z kilku gospodarstw. Ma to na celu zachowanie tradycji produktu „zbiorowego”. Dodaje się uściślenia dotyczące warunków oddzielania mleka przeznaczonego do produkcji sera „Comté” od pozostałego mleka.

5.3. Przetwarzanie mleka w ser

Dokładnie określa się zakład produkcyjny oraz jego wyposażenie. Na nowo określa się moment, kiedy mleko zaprawiane jest podpuszczką, aby ułatwić kontrolę. Zamiast: „Zaprawianie mleka podpuszczką następuje nie później niż w ciągu 24 godz. od najwcześniejszego udoju”, proponuje się zdanie: „Zaprawianie mleka podpuszczką następuje nie później niż: – przed południem, w przypadku gdy najwcześniejszy udój miał miejsce poprzedniego dnia rano, – przed północą, w przypadku gdy najwcześniejszy udój miał miejsce poprzedniego dnia wieczorem”. Uściśla się przepis dotyczący instalacji do podgrzewania mleka przez dodanie informacji, że instalacja ta nie może posiadać sekcji komór termicznych, co pozwala ułatwić kontrolę.

W celu zachowania specyfiki produktu dodaje się dokładniejsze określenie dopuszczalnych zaczynów i rodzaju podpuszczki, jaki można stosować.

„Jedynymi etapami produkcji, na których dopuszczalne jest wcześniejsze zaprogramowanie, to podgrzewanie i prasowanie” oraz „Produkcja w zamkniętych kadziach jest zabroniona”. Metoda produkcji musi pozostać ręczna, co pozwala na wyrażenie poprzez właściwości sera fachowej wiedzy serowarów.

„Pojemność kadzi nie może być większa niż taka, która pozwala na wyprodukowanie nie więcej niż 12 sztuk sera z jednej kadzi”, aby zachować jakość serów.

„W ciągu 24 godzin w jednej kadzi można wykonać nie więcej niż trzy partie produkcyjne. Między każdą partią produkcyjną obowiązkowo należy wyczyścić, umyć i spłukać kadź”, aby umożliwić uwalnianie jonów miedzi w odpowiednim stopniu, co jest niezbędne do ukształtowania się mikroflory sera. Odnośnie do ciśnienia podczas prasowania wartość „150 g/cm²” zastępuje się wartością „100 g/cm²”. Jest to korekta błędu, jaki wystąpił w poprzedniej specyfikacji.

5.4. Dojrzwianie

Usuwa się określenie częstotliwości obracania serów na etapie dojrzwiania wstępnego, ponieważ nie jest ona odpowiednia dla wszystkich partii. Cechy kręgów serów są bardzo zmienne i zależą między innymi od pór roku. Pracownicy dojrzwalni muszą na podstawie swojej fachowej wiedzy dostosować częstotliwość zabiegów do tempa wysychania sera. Zabiegi te, w większości przypadków odpowiednie, nie są właściwe w przypadku kręgów najbardziej wilgotnych, w szczególności na obwodzie. W tego rodzaju sytuacjach zabiegi te są niekorzystne dla jakości (ryzyko zniszczenia skórki); w takim przypadku zalecane jest odczekanie, aż wilgotność zmniejszy się, i późniejsze wykonanie zabiegów. Określa się precyzyjne wytyczne dotyczące dwóch tradycyjnych metod solenia, solą suchą i przez moczenie w solance, ponieważ mają one zasadnicze znaczenie dla uwypuklenia charakterystycznych cech sera „Comté”. „Solowanie solą suchą można zastąpić moczeniem w solance; w takim przypadku solenie musi być wykonane w ciągu 24 godzin po wyjęciu sera z formy, a inne zabiegi muszą być wykonane na serze w ciągu nie więcej niż 48 godzin po wyjęciu z solanki”. Uściśla się stosowanie międzynarodowej metody pomiaru wskaźnika dojrzałości. „Proteoliza mierzona wskaźnikiem minimalnej dojrzałości, takim jak niebiałkowe związki azotowe, stanowi co najmniej 15,5% azotu ogólnego oznaczonego metodą Kjeldala. W przypadku serów, których zawartość tłuszczu w substancji suchej wynosi więcej niż 52%, stosunek ten musi wynosić nie mniej niż 17,5%”. Dodanie obowiązku dokonywania pomiaru i rejestrowania wilgotności ułatwia przeprowadzanie kontroli.

5.5. Krojenie i pakowanie

Definiuje się termin „wstępne pakowanie”.

Uporządkowuje się wytyczne dotyczące tarcia. Pakowanie małych porcji sera „Comté”, zwłaszcza tartego, pociąga za sobą ryzyko pogorszenia jakości produktu, a zatem wymaga specjalnej fachowej wiedzy. Identyfikacja podmiotów jako zakładów pakujących pozwala na nałożenie na nie obowiązkowych kontroli i zapewnienie w ten sposób identyfikowalności produktu w celu ochrony interesów konsumenta. „Porcje o masie jednostkowej wynoszącej mniej niż 40 g lub przeznaczone do tarcia mogą być pozbawione skórki. Usunięcie skórki należy wykonać niezwłocznie po przekrojeniu w przypadku skórki zbyt wilgotnej lub zniszczonej. Jeśli skórka jest zdrowa, należy ją usunąć w ciągu 8 godz. po rozkrojeniu sera. Porcje pozbawione skórki mogą być przechowywane bez opakowania nie dłużej niż 72 godz.; po tym czasie muszą być umieszczone w opakowaniach próżniowych. Czas przechowywania w opakowaniach próżniowych nie może być dłuższy niż 15 dni”.

5.6. Innowacje technologiczne

Dodanie tego punktu umożliwia uporządkowanie wytycznych dotyczących innowacji technologicznych.

3.3. Zmiana pkt 6 Elementy świadczące o związku z obszarem geograficznym

Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym” podzielono na trzy części: „Specyfika obszaru geograficznego”, „Specyfika produktu” i „Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu”, aby był spójny z jednolitym dokumentem. Rozdział ten przeredagowano, aby był bardziej przejrzysty.

3.4. Zmiana pkt 8 Specyficzne zasady etykietowania

- Zniesiono obowiązek umieszczania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) i wprowadzono obowiązek umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej,
- wprowadzono obowiązek podawania w sposób wyraźny nazwy i adresu producenta, dojrzwalni lub zakładu pakującego, aby lepiej informować konsumenta,
- sprecyzowano wielkość czcionki używanej do nazwy „Comté” (co najmniej 2/3 wymiarów pozostałych czcionek), wprowadzono zakaz stosowania dodatkowych określeń, opisano znaki identyfikacyjne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„COMTÉ”

NR WE: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Comté”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Comté” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego użytego do produkcji w stanie surowym. Jest to ser z masy gotowanej, prasowanej i solonej na powierzchni lub moczonej w solance. W momencie prowadzenia do obrotu, po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 120 dni, masa sera ma barwę od koloru kości słoniowej po żółtą i na ogół posiada jedną „dziurę”, która może mieć rozmiary nawet małej wiśni.

„Comté” zawiera co najmniej 45 g i nie więcej niż 54 g tłuszczu na 100 g masy sera po całkowitym osuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może wynosić mniej niż 62 g w 100 g sera. Zawartość soli nie może wynosić mniej niż 0,6 g chlorku sodu w 100 g sera. Wilgotność masy beztłuszczowej nie może przekraczać 54 %.

„Comté” jest sprzedawany w formie kręgów o masie 32–45 kg, średnicy 55–75 cm, brzegu prostym lub lekko wypukłym, o wysokości od 8 do 13 cm, skórce gładkiej, mocnej i o ziarnistej strukturze, barwie od żółtozłotej po brązową. Grubość w środku kręgu nie przekracza wartości równej wysokości brzegu pomnożonej przez współczynnik 1,4.

„Comté” może być również sprzedawany w formie porcjowanej lub starty.

Smak sera „Comté” jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté”. Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych w serze „Comté” (owocowy, mleczny, palony, roślinny, zwierzęcy, pikantny), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko stosowane do produkcji sera „Comté” pochodzi wyłącznie od bydła mlecznego ras Montbéliarde (typ rasowy 46) lub Simmental Française (typ rasowy 35) lub od zwierząt pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

Mleko musi być zbierane z obszaru, którego granice stanowią okrąg o średnicy nie większej niż 25 km. Przepis ten ogranicza czas trwania transportu i pozwala zabezpieczyć mleko przed zniszczeniem struktury, do jakiego dochodzi podczas transportu. Dzięki temu mleko poddawane obróbce spełnia warunki określone w specyfikacji (mleko surowe), a warunki te mają na celu sprzyjanie rozwojowi endogennych kultur bakteryjnych.

W celu zachowania wysokiej jakości i specyfiki produktu ogranicza się wydajność mleczną z hektara powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych.

Odnosnie do użycia mleka w produkcji, aby zapewnić jakość serów, pojemność kadzi nie może być większa niż taka, która pozwala na wyprodukowanie nie więcej niż 12 sztuk sera z jednej kadzi. W ciągu 24 godzin w jednej kadzi można wykonać nie więcej niż trzy partie produkcyjne.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez paszę specyficzną dla obszaru geograficznego mieszanki paszowe uzupełniające ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną i na rok. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 ha na 1 krowę mleczną. Wypas jest obowiązkowy tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność trawy. Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy ma pochodzić z obszaru geograficznego. Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych pochodzi w całości z obszaru geograficznego.

W celu zachowania tradycyjnej praktyki wypasu zabrania się stosowania systemów gospodarowania, w których cała pasza jest dostarczana do koryta w okresie wegetacji, a wypas musi pozostać przeważającym sposobem żywienia zwierząt.

Stosowanie paszy sfermentowanej, w postaci kiszonki lub innej, jest zakazane w żywieniu bydła mlecznego przez cały rok z powodu związanych z taką praktyką zagrożeń technologicznych w trakcie produkcji i dojrzewania serów.

W żywieniu bydła mlecznego dopuszcza się jedynie surowce i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż genetycznie zmodyfikowane w celu zachowania tradycyjnego charakteru paszy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Czynność polegająca na krojeniu i pakowaniu porcji sera „Comté” stanowi przedłużenie procesu dojrzewania. Wymaga ona fachowej wiedzy i ma bezpośredni i niezaprzeczalny wpływ na jakość produktu, ponieważ konieczne jest dokonanie selekcji kręgów, aby odrzucić te, które nie mogą zostać zapakowane. Warunki te pozwalają również jak najlepiej zachować optymalne warunki przechowywania sera w formie innej niż kręgi i zapewnić konsumentowi niezmienione cechy fizyczne i organoleptyczne sera „Comté”.

Z tych powodów w przypadku pakowania wstępnego wymagane jest krojenie i tarcie sera na obszarze geograficznym.

W przypadku pakowania wstępnego:

- kręgi muszą być pokrojone nie później niż w ciągu piętnastu dni po wyjęciu z komory dojrzewania. W tym czasie muszą być przechowywane w temperaturze 4–8 °C i przy wilgotności wynoszącej co najmniej 85 %,
- porcje o masie jednostkowej wynoszącej mniej niż 40 g lub przeznaczone do tarcia mogą być pozbawione skórki. Usunięcie skórki należy wykonać niezwłocznie po przekrojeniu w przypadku skórki zbyt wilgotnej lub zniszczonej. Jeśli skórka jest zdrowa, należy ją usunąć w ciągu 8 godz. po rozkrojeniu sera. Porcje pozbawione skórki mogą być przechowywane bez opakowania nie dłużej niż 72 godz.; po tym czasie muszą być umieszczone w opakowaniach próżniowych. Czas przechowywania w opakowaniach próżniowych nie może być dłuższy niż 15 dni,
- na linii krojenia i pakowania nie można jednocześnie przeprowadzać żadnych innych czynności związanych z innym produktem niż chroniony nazwą ser „Comté”.

Krojenie i tarcie mogą odbywać się poza obszarem geograficznym, jeśli wykonywane są w obecności konsumenta.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie każdego sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Comté” musi znajdować się nazwa pochodzenia pisana czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Na etykiecie musi obowiązkowo znajdować się symbol „ChNP” Unii Europejskiej. Można też umieścić wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia” (fr. *appellation d'origine protégée*).

Producent, dojrzewalnia i zakład pakujący mają obowiązek umieszczania w sposób wyraźny swojej nazwy i adresu, a ich siedziba musi mieścić się na obszarze geograficznym.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

Sery sprzedawane pod nazwą pochodzenia „Comté” muszą być opatrzone przewidzianymi znakami identyfikacyjnymi. Przed wyjęciem z komory dojrzewania na ścianie bocznej każdego kręgu należy w szczególności umieścić taśmę z oznakowaniem koloru zielonego lub brązowo-ceglastego. Każda pakowana porcja sera musi zawierać logo „Comté” (rysunek zielonego dzwonka). W przypadku pojedynczych porcji obowiązkowe jest umieszczenie na odwrocie logo „Comté” (zielony dzwonek) oraz słowa „Comté” zapisanego czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki i w kolorze zielonym – kod Pantone 349C.

W przypadku sprzedaży kręgów sera w całości, na kręgach należy umieścić pod taśmą z oznakowaniem płytkę kazeinową zabarwioną na zielono o kształcie elipsy, na której czarnym drukiem naniesione są: słowo *France* (Francja), nazwa „Comté”, numer zakładu produkcyjnego i miesiąc produkcji. Dzień produkcji należy podać na płytce kazeinowej umieszczonej w pobliżu zielonej płytki kazeinowej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

w departamencie Ain:

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

w kantonie Ambérieu-en-Bugey gminy: L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant i Douvres;

w kantonie Coligny gminy: Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon i Villemotier;

w kantonie Collonges gminy: Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron i Saint-Jean-de-Gonville;

w kantonie Ferney-Voltaire gminy: Sergy i Thoiry;

w kantonie Gex gminy: Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux i Vesancy;

w kantonie Lagnieu gminy: Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey i Villebois;

w kantonie Pont-d'Ain gminy: Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont i Tossiat;

w departamencie Doubs:

wszystkie gminy kantonów: 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 i Vercel-Villedieu-le-Camp;

w kantonie Hérimoncourt gminy: Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont i Villars-lès-Blamont;

w kantonie L'Isle-sur-le-Doubs gminy: Hyémondans i Lanthenans;

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

w kantonie Rougemont gmina: Rillans;

w departamencie Jura:

wszystkie gminy z wyjątkiem gmin kantonu Chemin;

w departamencie Saône-et-Loire:

w kantonie Beaurepaire-en-Bresse gminy: Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard i Savigny-en-Revermont;

w kantonie Cuiseaux gminy: Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse i Joudes;

w kantonie Pierre-de-Bresse gminy: Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse i Torpes;

w departamencie Haute-Savoie:

w kantonie Seyssel, gmina Challonges: wyłącznie działki nr 562 (a) i 563 (a) sekcja A, karta szósta.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się na łuku jurajskim, tj. zespole wapiennych płaskowyżów, a jego przedłużenie w niewielkiej części na sąsiadującej równinie.

Regiony rolnicze położone na tym obszarze wyróżniają się ubogimi glebami i wyraźną rzeźbą terenu, a podłoże geologiczne ma charakter wapienowy i marglisty.

Cały obszar charakteryzuje się klimatem typu zarówno kontynentalnego jak i północnego z wysokimi amplitudami temperatur między zimą i latem oraz opadami, które chociaż są rozłożone w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej oraz niską średnią temperaturą roczną (mimo silnych upałów latem) i dużą liczbą dni z przymrozkami.

Jest to klimat górski lub podgórski, zdecydowanie deszczowy, z rocznym poziomem opadów zawsze przekraczającym 900 mm, a zazwyczaj 1 000 mm. Opady te są obfite już na niewielkiej wysokości, a ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza wyżyny. Rozkład opadów w ciągu roku charakteryzuje się brakiem pory suchej.

Obszary te porośnięte są lasami, składającymi się połowie ze świerków, i łąkami. Warunki geoklimatyczne obszaru (lasy, opady, brak suszy w okresie letnim, podłoże wapienowe) sprzyjają produkcji wysokiej jakości zielonek. Umożliwiają one rozwój naturalnych łąk o bogatej florze (w szczególności w rośliny dwuliścienne) i specyficznej flory, zasadniczo wapieniolubnej.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Na tym sprzyjającym wypasowi obszarze taki właśnie system hodowli bydła mlecznego preferuje się tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność trawy. Hodowcy wybrali rasę Montbéliarde, dostosowaną do warunków środowiska, która stanowi niemal całe pogłowie krów mlecznych obszaru geograficznego. Zachowano tu ekstensywny system uprawy łąk (ograniczenie zagęszczenia, azotu, koncentratów paszowych itd.). Obszar geograficzny cechuje się ponadto szczególną kulturą serowarską. Jest ona oparta na używaniu mleka zbieranego od wielu producentów, z którego wytwarza się sery dużego formatu, co sprzyja solidarności wśród mieszkańców i przestrzeganiu wspólnych zasad współżycia.

Od XI w. hodowcy z tego regionu zrzeczali się, aby każdego dnia łączyć mleko wyprodukowane przez różne stada i produkować z niego krąg sera dużych rozmiarów. Również w obecnych czasach większość producentów mleka zrzesza się w spółdzielnie i gromadzi zebrane przez wszystkich członków mleko w zakładach przetwórczych, które noszą nazwę „fruitière”.

Tradycyjne metody produkcji tego sera przetrwały do obecnych czasów w zakresie hodowli zwierząt opartej na zarządzaniu powierzchniami pastwiskowymi i suszeniu koszonej trawy oraz w zakresie produkcji, w której duże znaczenie ma właściwe określenie momentu krojenia skrzepu, umiejętne mieszanie i podgrzewanie skrzepu oraz wylewanie masy, prasowanie, a następnie solenie, wstępne dojrzewanie i dojrzewanie.

5.2. Specyfika produktu

„Comté” to ser produkowany z surowego mleka krowiego, o masie gotowanej prasowanej, formowany w duże kręgi o średnicy 55–75 cm; ser ten cechuje się długim okresem dojrzewania, dzięki czemu jest to ser o długim okresie przechowywania.

„Comté” ma niewielką zawartość tłuszczu, co odróżnia go od innych serów o masie prasowanej gotowanej.

Zawartość suchej masy jest nie mniejsza niż 62 g na 100 g sera, a wilgotność masy beztłuszczowej nie może przekraczać 54 %.

Zawartość soli wynosi nie mniej niż 0,6 g chlorku sodu na 100 g sera.

Smak sera „Comté” jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté”. Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych w serze „Comté” (owocowy, mleczny, palony, roślinny, zwierzęcy, pikantny), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Właśnie takie trudne środowisko, którego roślinność składa się w połowie z łąk a w połowie z lasów, gdzie rozwój innych zasobów był niemożliwy, wymógł produkcję dużych serów z twardej masy. Dla ludzi mieszkających na tym obszarze produkcja serów o długim okresie przechowywania stanowiła jedyny sposób na stworzenie pożywienia nadającego się do długiego przechowywania na bazie obfitych ilości mleka produkowanych latem, które pozwalało im przetrwać długie okresy zimowe. Hodowcy z tego regionu wybrali więc rasę krów szczególnie przystosowaną do warunków środowiska i do produkcji szczególnego rodzaju sera. Mleko pochodzące od różnych producentów było gromadzone w zakładach zwanych „fruitières” w celu wyprodukowania sera dużych rozmiarów i o długim okresie przechowywania, co pozwalało na wykorzystywanie bogactwa tego środowiska również poza określonym obszarem. Wybór masy gotowanej wynikał z obfitości drewna, które wykorzystywano do podgrzewania mleka w pobliżu miejsca produkcji.

Charakterystyczne cechy łąk mogą być wyrażone poprzez smak serów dzięki specyficznej fachowej wiedzy wykorzystywanej na wszystkich etapach produkcji.

Przede wszystkim duże bogactwo flory związane ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego sprzyja rozwojowi nut aromatycznych sera. Ta różnorodność jest zachowana dzięki ekstensywnej eksploatacji łąk przez hodowców. Ten ścisły związek między różnorodnością flory a bogactwem aromatów sera „Comté” wykazały dwa badania naukowe przeprowadzone w 1994 r. W zakresie produkcji – dzięki ograniczeniu zawartości tłuszczu unika się posmaku lipolizy i potęguje specyficzny zapach sera „Comté”. Określenie minimalnej zawartości suchej masy i maksymalnej wilgotności odtłuszczonego sera pozwala na ograniczenie ilości wody w serze i sprzyja wyrażeniu aromatów. Określenie minimalnej zawartości soli również pozwala na lepsze wyrażenie nut zapachowych sera. Dzięki obowiązkowi używania otwartych kadzi możliwe jest podkreślenie takich umiejętności serowarów, jak właściwe określenie momentu krojenia skrzepu i wylewania masy. Wreszcie pracownicy dojrzewalni wykorzystują swoją fachową wiedzę i odpowiednio dobierają warunki dojrzewania dla każdej partii sera. Charakterystyka zapachowa sera, powstająca dzięki naturalnym czynnikom zawartym w trawie i dzięki ekosystemowi mikroflory, wyraża się w pełni dopiero po długim okresie dojrzewania, któremu sprzyja wykorzystanie świerkowych podkładek, szczególnie odpowiednich do sezonowania sera „Comté”. Dzięki produkcji „Comté” przetrwały tradycyjne zajęcia rolnicze i to od niej w dużym stopniu zależy utrzymanie równowagi lokalnej gospodarki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

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

(*) Zob. przypis 3.