

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 187/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„COMTÉ”

Nr UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) (międzybranżowa komisja zarządzająca serem „Comté”)

Adres: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCE

Tel. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

W skład CIGC wchodzi producenci mleka, przetwórcy i dojrzewalnie, którzy tworzą łańcuch produkcji ChNP „Comté”, w związku z czym komisja ta ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Opis produktu— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne: [Zmiany formalne: obszar geograficzny, odniesienia do organu kontrolnego]**4. Rodzaj zmian**

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Rozdział 5. „Opis metody produkcji”

Podrozdział 5.1.18 „Dojenie”

Postanowienie zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu: „Dojenie należy przeprowadzać dwa razy w ciągu dnia, rano i wieczorem, o regularnych godzinach, w związku z czym nie można stosować systemu dobrowolnego dojenia.” otrzymuje brzmienie: „Dojenie należy przeprowadzać dwa razy w ciągu dnia, rano i wieczorem, o regularnych godzinach, w związku z czym nie można stosować systemu dobrowolnego dojenia. Zabrania się korzystania z robotów udojowych.”.

Celem postanowienia zawartego w obowiązującej specyfikacji produktu, zgodnie z którym „system dobrowolnego dojenia nie jest możliwy”, jest zachowanie umiejętności związanych z ChNP „Comté” oraz jej wizerunku. W chwili redagowania tego postanowienia obowiązującej specyfikacji produktu, a więc w czasach, kiedy pierwsze prototypy robotów udojowych dopiero się pojawiały, nie można było go dokładniej sformułować. Obecnie wydaje się, że najlepiej będzie wyraźnie zakazać korzystania z robotów udojowych.

Na poziomie umiejętności do każdego etapu, który uwzględni metoda produkcji sera „Comté”, przypisana jest bowiem konkretna czynność:

- dojenie przez rolnika,
- krojenie skrzepu w kadzi przez serowara,
- sortowanie serów przez dojrzewalnię.

Dojenie na potrzeby produkcji sera z mleka surowego wymaga od hodowcy szczególnych umiejętności. Na tym kluczowym etapie procesu produkcji należy bowiem zachować florę surowego mleka. Z tego punktu widzenia jedynie hodowca może określić metodę czyszczenia strzyków w każdym indywidualnym przypadku, aby zapewnić pełny potencjał mleka, który jest źródłem wyjątkowego charakteru sera. Ponadto dojenie jest szczególną chwilą, w której człowiek może, dzięki swojej obecności, dokonać obserwacji statusu zdrowotnego swojego stada, wykryć niepokojące sygnały w zachowaniu zwierząt i w związku z tym podjąć działania przed wystąpieniem problemów.

W związku z tym korzystanie z robota udojowego mogłoby częściowo naruszyć zasadę produkcji sera „Comté”, która opiera się na tradycyjnych umiejętnościach zapewniających wyjątkowy charakter sera „Comté”.

Ponadto przedstawione sformułowanie postanowienia umożliwi lepsze zrozumienie warunków produkcji przez podmiot gospodarczy i umożliwi ułatwienie kontroli.

Inne: aktualizacje redakcyjne

W punkcie „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” aktualizuje się wykaz gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego w związku z połączeniem kilku gmin – przy zachowaniu jego granic.

Punkt „Odniesienie do organu kontrolnego” aktualizuje się w następujący sposób:

- nazwa i dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego zostają powtórzone,
- nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej otrzymują brzmienie: „Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.”.

Jednolity dokument

W opublikowanym jednolitym dokumencie zaktualizowano opis obszaru geograficznego w związku ze zmianą granic niektórych kantonów – przy zachowaniu granic obszaru geograficznego.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„COMTÉ”

Nr UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Comté”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Comté” jest serem produkowanym z mleka krowiego wykorzystywanego w produkcji w stanie surowym. Jest to ser z masy gotowanej, prasowanej i solonej na powierzchni lub moczonej w solance. W momencie wprowadzania do obrotu, po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 120 dni, masa sera ma barwę od kości słoniowej do żółtej 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 na 100 g sera. Zawartość soli wynosi nie mniej niż 0,6 g chlorku sodu na 100 g sera. Wilgotność masy beztuszczowej 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 8–13 cm, skórce gładkiej, mocnej i o ziarnistej strukturze, barwie od żółtożółtej do brązowej. 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” (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

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

Mleko jest zbierane z obszaru, którego granice stanowią okrąg o średnicy nie większej niż 25 km. Postanowienie to 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 bakterii mlekowych.

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

Jeżeli chodzi o wykorzystywanie 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.

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 krowę mleczną. Wypas jest obowiązkowy tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność zielonki. 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 rolniczych, w których cała pasza jest dostarczana do koryta w okresie wegetacji, a wypas pozostaje 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 mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów innych niż genetycznie zmodyfikowane w celu zachowania tradycyjnego charakteru paszy.

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

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

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Czynność polegająca na krojeniu i pakowaniu porcji sera „Comté” stanowi przedłużenie procesu dojrzewania. Wymaga ona szczególnych umiejętności i ma bezpośredni oraz 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 są 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 godzin po rozkrojeniu sera. Porcje pozbawione skórki mogą być przechowywane bez opakowania nie dłużej niż 72 godzin; po tym czasie są umieszczane w opakowaniach próżniowych. Czas przechowywania w opakowaniach próżniowych nie może być dłuższy niż 15 dni,
- na linii krojenia i pakowania nie przeprowadza się jednocześnie żadnych innych czynności związanych z innym produktem niż chroniony nazwą ser „Comté”.

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

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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

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

Producent, dojrzewalnia lub zakład pakujący umieszczają w sposób wyraźny swoją nazwę i adres, który musi znajdować 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” opatruje się przewidzianymi znakami identyfikacyjnymi. Przed wyjęciem z komory dojrzewania na ścianie bocznej każdego kręgu umieszcza się w szczególności taśmę z oznakowaniem koloru zielonego lub brązowo-ceglastego. Każda pakowana porcja sera zawiera 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 podaje się na płytce kazeinowej umieszczonej w pobliżu zielonej płytki kazeinowej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

W departamencie Ain:

kantony Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry;

kanton Ambérieu-En-Bugey, z wyjątkiem gmin Château-Gaillard i Saint-Maurice de Remens, kanton Gex, z wyjątkiem gmin Sauverny i Versonnex, kanton Hauteville-Lompnes, z wyjątkiem gminy Armix, kanton Saint-Etienne-Du-Bois, z wyjątkiem gmin Marboz, Cormoz i Beaupont;

gminy Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (wyłącznie Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

W departamencie Doubs:

kantony Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon;

kantony Baume-Les-Dames, z wyjątkiem gmin Abbenans, Avilley, 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, kanton Maîche, z wyjątkiem gmin Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers, kanton Valentigney, z wyjątkiem gmin Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay;

gminy Anteuil, Belvoir, Branne, Chauv-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, l'Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompière-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

W departamencie Jura:

cały departament, z wyjątkiem gmin Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

W departamencie Saona i Loara:

gminy Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvivre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

W departamencie Górna Sabaudia:

gmina Challonges – wyłącznie dwie działki.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

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 porami roku oraz opadami, które chociaż są rozłożone w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej, oraz niską średnią temperaturą roczną i dużą liczbą dni z przymrozkami.

Jest to środowisko górskie lub podgórskie, zdecydowanie deszczowe, z rocznymi opadami zawsze przekraczającymi 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 i łąkami. Szczególne warunki geoklimatyczne obszaru (lasy, opady, brak suszy w okresie letnim itd.) sprzyjają produkcji wysokiej jakości zielonki. Umożliwiają one rozwój naturalnych łąk o bogatej florze (w szczególności w rośliny dwuliścienne) i specyficznej flory, zasadniczo wapieniolubnej.

Na tym sprzyjającym wypasowi obszarze taki właśnie system chowu krów mlecznych preferuje się tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność zielonki. 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, pasz treściwych itd.). Obszar geograficzny cechuje się ponadto szczególną „kulturą serowarską”. Jest ona oparta na wykorzystywaniu 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. rolnicy z tego regionu zrzyszali się bowiem, aby każdego dnia łączyć mleko wyprodukowane przez różne stada i produkować z niego krąg sera dużych rozmiarów. Również w obecnych czasach większość producentów mleka zrzysza 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 chowu zwierząt opartego 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.

„Comté” to ser produkowany z surowego mleka krowiego, o masie prasowanej gotowanej, 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.

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 (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

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 twardych. Dla mieszkańców tego obszaru 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 specyficznym umiejętnościom wykorzystywanym na wszystkich etapach produkcji.

Przede wszystkim duże bogactwo flory związane ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego sprzyja rozwojowi nut aromatycznych sera. Różnorodność ta jest zachowana dzięki ekstensywnemu systemowi uprawy łąk przez hodowców. Tego rodzaju 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 wykorzystywania otwartych kadzi możliwe jest podkreślenie takich umiejętności serowarów, jak właściwe określenie momentu krojenia skrzepu i wylewania masy. Ponadto pracownicy dojrzewalni wykorzystują swoje umiejętności, odpowiednio dobierając 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 przystosowanych do celów dojrzewania 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. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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