



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Comte

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 356 van 9 oktober 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 4 december 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

### Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 356/11

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag (1).

### WIJZIGINGSAANVRAAG VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

### WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„COMTE“

EG-Nr. FR-PDO-0217-0116 – 30.6.2009

BGA ( ) BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening

3. Wijziging(en)

3.1. Wijziging van punt 2 – Beschrijving van het product

In het onderdeel met de productbeschrijving is een verduidelijking aangebracht. De term „gestremd“ is geschrapt (de toevoeging van stremsel wordt beschreven onder „Werkwijze voor het verkrijgen van het product“), alsmede de vage term „stevig“.

Er is een maximaal vetgehalte vastgesteld om te voorkomen dat het product meer vet bevat dan van oudsher aanwezig was.

De maten en gewichten zijn aangescherpt om het product beter te kunnen karakteriseren.

Er is een nieuwe verpakkingsvorm (geraspt) opgenomen in het productdossier. De organoleptische eigenschappen zijn toegevoegd om het product beter te kunnen beschrijven.

De minimale rijpingsduur wordt in dit hoofdstuk vermeld.

### 3.2. Wijziging van punt 5 – Werkwijze voor het verkrijgen van het product

#### 5.1. Productie van de melk

Door de toevoeging van de rastypen (46 en 35) wordt de controle vereenvoudigd. De oude rasnaam „Pie-Rouge de l’Est” is vervangen door de naam „Simmental française”. Dit heeft geen gevolgen voor de lijst van toegestane traditionele rassen. Kruising van de twee rassen (Montbéliarde en Simmental française), voorheen impliciet toegestaan, is nu expliciet toegestaan.

Er zijn verduidelijkingen aangebracht met betrekking tot het inzaaien van graslanden met als doel een gevarieerde flora te bevorderen: „Graslanden die sinds minder dan vijf jaar zijn ingezaaid met een enkel peulgewas, hetzij als zodanig, hetzij gecombineerd met een enkele grassoort, zijn toegestaan op maximaal 15% van het voederareaal van het bedrijf. Voor de heraanleg van de andere graslanden moeten mengsels voor langdurige teelt worden gebruikt die uit ten minste drie elkaar aanvullende soorten bestaan: hooigras, weidegras en peulgewassen.”.

Verduidelijkingen aangaande de bemestingscondities versterken de band met het productiegebied doordat op die manier een natuurlijke, gevarieerde flora in stand wordt gehouden en het gebruik van denaturerende stoffen wordt voorkomen.

„Bemesting met stikstofhoudende mineralen mag op het bedrijf met ten hoogste een gemiddelde dosis van 50 eenheden per hectare voederareaal worden toegepast.

Voederarealen (weiden of hooilanden) mogen binnen een maand nadat organische meststoffen zijn verspreid en binnen drie weken nadat minerale meststoffen zijn verspreid, niet worden gebruikt. De enige organische meststoffen die zijn toegestaan op voederarealen van het bedrijf zijn compost, mest, gier en drijfmest afkomstig uit het gebied. Deze moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen:

##### 3.2.1.

Verboden zijn: organische meststoffen van met kuilvoer gevoede dieren, behalve wanneer zij vooraf zijn gecomposteerd om boterzuursporen te vernietigen, compost van groenafval, behalve als die van het bedrijf afkomstig is, en producten van co-vergisting met groenafval, behalve als die afkomstig zijn van agrarische co-vergisting „mest met groenafval”.

Verspreiding van organische meststoffen die niet van agrarische oorsprong zijn, is op de arealen van het bedrijf toegestaan mits deze stoffen direct in de grond worden ingebracht.

Op de voederarealen van het bedrijf mogen uitsluitend co-vergistingsproducten worden verspreid die ten minste voor een derde bestaan uit van het bedrijf afkomstige mest.”

Om de beweidingstraditie in stand te houden, zijn bepalingen over het voeren toegevoegd („Voedersystemen waarbij geen integrale beweiding plaatsvindt, zijn verboden. Aanvullende voeding met groenvoer is tijdens de vegetatieperiode beperkt tot één maaltijd per dag, zodat ten minste de helft van het dagelijkse rantsoen ruwvoer bij het grazen wordt ingenomen.”). Ook is nu bepaald dat beweiding verplicht is zodra de grond dat kan verdragen en afhankelijk van de weersomstandigheden en de aanwezigheid van gras.

Bepalingen betreffende het verbod op GGO's maken het mogelijk de band met de streek in stand te houden.

Er zijn bepalingen toegevoegd betreffende de melkopbrengst per hectare voederareaal. Deze is gelimiteerd om de streekspecifieke kenmerken die in de kaas tot uitdrukking komen, te behouden. „Om de kwaliteit en de specifieke kenmerken van „Comté” te behouden, is de melkopbrengst van voederarealen en potentiële voederarealen die bedoeld zijn voor het voeren van het melkvee, voor elk bedrijf gelimiteerd tot het niveau dat het bedrijf tijdens het beste melkprijsjaar tussen 2008/2009 en 2012/2013 heeft gerealiseerd, vermeerderd met 10%. In elk geval mag deze opbrengst per hectare voederareaal en potentieel voederareaal niet meer bedragen dan 4.600 liter melk per jaar.” De dichtheid van het melkveebestand van het bedrijf is gelimiteerd tot 1,3 GVE/ha om de band met het productiegebied te behouden.

Een bepaling over gefermenteerd voeder (Een bedrijf dat omschakelt naar „Comté”, mag zijn melkvee ten minste een jaar lang niet met gefermenteerd voeder hebben gevoerd) maakt het mogelijk het risico van besmetting met boterzuursporen te beperken. Om de controle te vergemakkelijken zijn de voorwaarden voor het gezamenlijk houden van meerdere veebeslagen verduidelijkt (het melkvee dat bestemd is voor de productie van „Comté” moet gescheiden zijn van het overige vee).

Het verbod om het melkvee met mengsels van concentraten met vermalen ruwvoer te

voederen, maakt het mogelijk het risico van besmetting met boterzuursporen te beperken.

Worden de verschillende bepalingen omtrent voederen in acht genomen, dan is ten minste 70% van het voor het vee bestemde voeder uit het geografische gebied afkomstig. Er is een kader voor de kwaliteit van het toegediende voeder toegevoegd: een lijst van verboden voeders, voorwaarden voor aanvullende voeding met groenvoer en voorwaarden voor de toediening van bieten, vanwege enerzijds een negatieve uitwerking op de geur of de smaak van de melk en anderzijds het risico van besmetting met boterzuursporen.

Door deze verduidelijkingen wordt voorkomen dat aanvullende voedermiddelen worden gebruikt die de eigenschappen van de melk en dus van de kaas zouden kunnen aantasten of veranderen.

Om de controle te vergemakkelijken zijn de voorwaarden voor de toediening van aanvullende voedermiddelen nader omschreven. „De toediening van aanvullende voedermiddelen (granen, meel, perskoeken, buiten het bedrijf geproduceerde gedehydrateerde planten, enz.) is voor een gemiddelde kudde gelimiteerd tot 1.800 kg/melkkoe/jaar. De jaarlijkse consumptie aanvullende voedermiddelen van een kudde vaarzen wordt berekend op basis van een vaste hoeveelheid van 500 kg per GVE aan vaarzen.” Er zijn verduidelijkingen opgenomen over de voorwaarden voor het melken, aangezien deze van invloed zijn op de melkflora: „Het is verboden om, voordat de bekers worden aangebracht, uierzalf of ontsmettingsmiddel op de spenen aan te brengen met vochtige doekjes, een spray of op welke andere wijze dan ook. De eerste melkstralen moeten worden weggegooid. De melk mag pas vanaf acht dagen na het kalven voor verwerking worden aangeboden.” De werking van de melkinstallatie en van de apparatuur om de melk te koelen en vers te houden moet regelmatig door een vakman worden gecontroleerd. Verder is bepaald dat het gebruik van ontsmettingsmiddelen voor reiniging, desinfectie of spoeling alleen is toegestaan als dat noodzakelijk is.

#### 5.2. Melktransport

Er zijn verduidelijkingen opgenomen over de voorwaarden voor de melkopslag, omdat deze van invloed zijn op de melkflora: „De opslag van melk vindt plaats op de boerderij, de kaasmakerij of een inzamelpunt, dat wil zeggen een plaats waar de melkproducenten hun melk rechtstreeks afleveren. Andere vormen van tussenopslag zijn niet toegestaan.”. De opslagtemperaturen zijn nader omschreven: „De melk moet worden opgeslagen bij een temperatuur tussen 10 °C en 18 °C.”. De ervaring leert dat door het gebruik van melk die nooit kouder is geweest dan 10 °C, de specifieke organoleptische kwaliteiten in de kaas beter tot uiting komen.

Er zij op gewezen dat „Comté” alleen kan worden gemaakt van een mengsel van melk die afkomstig is van meerdere bedrijven. Zo moet de traditie van een „gezamenlijk” product in stand worden gehouden. Er zijn verduidelijkingen opgenomen over de voorwaarden voor scheiding van voor „Comté” bestemde melk en andere melk.

#### 5.3. Verwerking tot kaas

De kaasmakerij en de uitrusting daarvan worden nauwkeurig omschreven. Daarnaast is de bepaling over de termijn voor de stremming geherformuleerd om de controle te vergemakkelijken. In plaats van „De stremming moet uiterlijk 24 uur na de eerste melkbeurt plaatsvinden” wordt het volgende voorgesteld: „De stremming moet uiterlijk plaatsvinden: – voor de middag, als de eerste melkbeurt de ochtend van de voorgaande dag heeft plaatsgevonden; – voor middernacht, als de eerste melkbeurt de avond van de voorgaande dag heeft plaatsgevonden.”. De bepaling over de melkverwarmingsinstallaties is aangescherpt met de toevoeging dat het verwarmingsapparaat niet mag beschikken over een warmhoudgedeelte, waardoor de controle wordt vergemakkelijkt.

Om de productspecifieke eigenschappen te behouden is een preciezere omschrijving toegevoegd van de toegestane gist en het type stremsel dat mag worden gebruikt.

„De enige fasen van de bereiding die vooraf mogen worden georganiseerd, zijn de opwarming en de persing.” en „Bereiding in gesloten bakken is verboden.” De bereidingsmethode moet namelijk handmatig blijven, zodat de kennis van de kaasmaker tot uiting blijft komen.

„De bakken mogen een capaciteit hebben van maximaal twaalf kazen per bak” om de kwaliteit van de kaas te behouden.

„Binnen een tijdsbestek van 24 uur mag maximaal drie keer kaas worden bereid in dezelfde bak. Tussen elke kaasbereiding moet de bak verplicht worden schoongeborsteld, gewassen en gespoeld.” Deze bepaling is bedoeld om een toereikende afgifte van koper-ionen te waarborgen, hetgeen onmisbaar is voor de selectie van de microflora van de kaas. Wat de druk betreft waarmee wordt gesterst, wordt „150



- g/cm<sup>2</sup>" vervangen door „100 g/cm<sup>2</sup>". Het betreft de correctie van een fout in het vorige productdossier.
- 5.4. Rijping  
Het aantal omkeringen tijdens de voorrijping is geschrapt, omdat dat niet van toepassing is op alle partijen. De kenmerken van de kaaswielen variëren sterk, met name met de seizoenen. Het is noodzakelijk dat de rijpingsmeester zijn kennis tot uiting brengt door het aantal behandelingen aan te passen aan het zwetende vermogen van de kaas. De behandelingen zijn in de meeste gevallen opportuun, maar niet bij kaaswielen die, met name aan de rand, erg vochtig zijn. In dat geval schaden behandelingen de kwaliteit (risico van korstaantasting) en is het beter ze even uit te stellen tot de vochtigheid is afgenomen. De twee traditionele methoden van zouten met droog zout en pekelen, worden nauwkeurig omschreven, omdat zij cruciaal zijn voor de karakteristieke eigenschappen van „Comté”. „Het zouten met droog zout kan worden vervangen door pekelen. In dat geval moet de kaas binnen 24 uur nadat hij uit de vorm is genomen, worden gepekeld en moet de kaas uiterlijk 48 uur nadat hij uit de pekel is verwijderd, worden behandeld.” Het gebruik van een internationale meetmethode voor de rijpheidsindex wordt nader omschreven: „proteolyse gemeten met een minimumrijpheidsindex waarbij het gehalte aan niet-eiwitstikstof ten minste 15,5% van het totale stikstofgehalte uitmaakt, met stikstofbepaling volgens de Kjeldahl-methode. Voor kazen waarvan de verhouding vetstof/drogestof hoger is dan 52%, moet dit percentage ten minste 17,5% bedragen.”. De verplichting om de luchtvochtigheid te meten en te registreren is toegevoegd om de controle te vergemakkelijken.
- 5.5. Snijden en verpakken  
De term voorverpakking is omschreven.  
Er zijn voorwaarden voor het raspen opgenomen. Bij de verpakking van kleine porties „Comté”, met name in geraspte vorm, bestaat het risico dat de kwaliteit van het product afneemt. Hiervoor is dus specifieke kennis vereist. Door de personen die bij deze handelingen betrokken zijn, als verpakkers aan te merken, kunnen controleverplichtingen aan hen worden opgelegd en kan een goede traceerbaarheid worden gegarandeerd ter bescherming van de consument. „Porties met een gewicht per stuk van minder dan 40 g of porties die bestemd zijn om te worden geraspt, mogen van de korst worden ontdaan. Als de korst te vochtig of aangetast is, moet de korst direct na het in stukken snijden worden verwijderd. Een gezonde korst moet binnen acht uur na de eerste snijding worden verwijderd. Stukken zonder korst mogen niet langer dan 72 uur aan de lucht worden bewaard. Daarna moeten ze vacuüm worden bewaard. Vacumeren dient binnen maximaal 15 dagen te geschieden.”
- 5.6. Technologische vernieuwingen  
Er is een nieuwe paragraaf aangaande technologische vernieuwingen opgenomen.
- 3.3. Wijziging van punt 6 – Elementen die het verband met het geografische gebied aantonen  
De rubriek „Verband met de oorsprong” is in drieën verdeeld: „specificiteit van het geografische gebied”, „specificiteit van het product” en „causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product”, met het oog op consistentie met het enige document. Dit hoofdstuk is duidelijkheidshalve volledig herschreven.
- 3.4. Wijziging van punt 8 – Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:
- Het INAO-logo is geschrapt en vervangen door het BOB-symbool van de Europese Unie.
  - De naam en het adres van de fabrikant, de rijpingsmeester of de voorverpakker moeten duidelijk worden vermeld om de consument zo goed mogelijk te informeren.
  - Grootte van de naam „Comté” (ten minste twee derde van de grootte van andere lettertekens), verbod op aanvullende vermeldingen, beschrijving van de identificatiekenmerken.

## **ENIG DOCUMENT**

### **VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (3)

„COMTE”

EG-Nr. FR-PDO-0217-0116 – 30.6.2009

BGA ( ) BOB (X)

1. Naam  
„Comté”
2. Lidstaat of derde land

## Frankrijk

### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

#### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

#### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Comté” is een kaas die uitsluitend van rauwe koemelk wordt gemaakt. Deze gekookte, geperste kaas wordt aan het oppervlak gezouten of gepekeld. Op het moment dat de kaas in de handel wordt gebracht, na een rijping van ten minste 120 dagen, is de massa ivorkleurig tot geel en zitten er doorgaans gaten in die de afmetingen van een kleine kers kunnen bereiken.

„Comté” bevat na volledige droging minimaal 45 g en maximaal 54 g vetstof per 100 g kaas, en het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 62 g per 100 g kaas. Het zoutgehalte is minimaal 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas. Het vochtgehalte op de vetvrije kaasmassa bedraagt maximaal 54%.

„Comté” wordt verkocht in de vorm van een kaaswiel met een gewicht van 32-45 kg, een diameter van 55-75 cm, een rechte of enigszins bolle opstaande kant van 8-13 cm hoog en een ingewreven, stevige, korrelige korst met een goudgele tot bruine kleur. In het midden is de kaas niet meer dan een factor 1,4 hoger dan de kant.

„Comté” kan ook te koop worden aangeboden in een verpakking, zowel in porties als geraspt.

De smaak van de kaas is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, zijn er geen twee „Comté”-wielen die volledig identiek zijn. In „Comté” zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan 90 nuances omvatten.

#### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De voor de bereiding van „Comté” gebruikte melk mag uitsluitend afkomstig zijn van melkrunderen van het ras Montbéliarde (rastype 46) of het ras Simmental française (rastype 35) of erkende kruisingen van beide rassen.

De melk moet binnen een gebied met een doorsnede van maximaal 25 km worden ingezameld. Deze bepaling verkort de transportduur en beschermt de melk daardoor tegen structurele aantasting ten gevolge van het transport. Zo is het mogelijk de melk te verwerken onder de voorwaarden die in het productdossier zijn bepaald (rauwe melk) en die bedoeld zijn om de ontwikkeling van de endogene melkflora te bevorderen.

Om de kwaliteit en de specifieke kenmerken van het product te behouden, is de melkproductie per hectare potentieel voederareaal gelimiteerd.

Wat de verwerking van de melk betreft, mogen de bakken een capaciteit hebben van maximaal twaalf kazen per bak om de kwaliteit van de kaas te waarborgen. Binnen een tijdsbestek van 24 uur mag maximaal drie keer kaas worden bereid in dezelfde bak.

#### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Om door middel van specifieke voeding uit het geografische gebied een nauwe band tussen het productiegebied en het product te garanderen, is de hoeveelheid aanvullend voeder beperkt tot 1.800 kg per melkkoe per jaar. Het daadwerkelijk benutte graslandareaal op het bedrijf moet minimaal 1 ha per melkkoe bedragen. Beweiding is verplicht zolang de grond dat kan verdragen, er gras aanwezig is en de klimatologische omstandigheden dat mogelijk maken. Op grond van deze bepalingen zal ten minste 70% van het voor het vee bestemde voeder uit het geografische gebied afkomstig zijn. Het basisrantsoen van de melkkoeien is volledig afkomstig uit het geografische gebied.

Om de traditionele beweiding in stand te houden geldt een verbod op exploitatiemethoden waarbij in de vegetatieperiode alle voeder via troggen wordt toegediend, en moet beweiding de overhand hebben.

Gefermenteerd voeder, ongeacht of het ingekuild is of niet, is voor het melkvee het hele jaar door verboden wegens de daarmee samenhangende technologische risico's tijdens de productie en de rijping van de kazen.

Om het traditionele karakter van de voeding te behouden zijn als voeder voor het melkvee uitsluitend grondstoffen en aanvullende voedermiddelen van niet-transgene herkomst toegestaan.

#### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

#### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Het in stukken snijden van „Comté” en het verpakken van porties van de kaas vinden plaats na de rijping. Deze werkzaamheden vereisen specifieke kennis en zijn onvermijdelijk rechtstreeks van invloed op de productkwaliteit, aangezien de kaaswielen moeten worden gesorteerd om voor voorverpakken geschikte en ongeschikte exemplaren van elkaar te scheiden. Op deze wijze kan de kaas ook in andere aanbiedingsvormen dan als kaaswiel



onder optimale condities worden bewaard, zodat „Comté” bij verkoop aan de consument altijd de juiste fysieke en organoleptische eigenschappen heeft.

Het spreekt dan ook voor zich dat wanneer de kaas wordt voorverpakt, het snijden en/of raspen in het geografische gebied dienen plaats te vinden.

Bij voorverpakking van de kaas:

- mogen de kaaswielen binnen maximaal vijftien volle dagen na het verlaten van het rijpingslokaal in stukken worden gesneden. In de tussentijd moeten de kaaswielen worden bewaard bij een temperatuur tussen 4 °C en 8 °C en een luchtvochtigheid van ten minste 85%;
- mogen porties met een gewicht per stuk van minder dan 40 g of porties die bestemd zijn om te worden geraspt, van de korst worden ontdaan. Als de korst te vochtig of aangetast is, moet de korst direct na het in stukken snijden worden verwijderd. Een gezonde korst moet binnen acht uur na de eerste snijding worden verwijderd. Stukken zonder korst mogen niet langer dan 72 uur aan de lucht worden bewaard. Daarna moeten ze vacuüm worden bewaard. Vacumeren dient binnen maximaal 15 dagen te geschieden;
- mogen andere producten die niet onder de oorsprongsbenaming „Comté” vallen, niet gelijktijdig met „Comté” worden versneden of verpakt.

Buiten het geografische gebied mag de kaas in stukken worden gesneden en worden geraspt indien dat ten overstaan van de consument gebeurt.

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op het etiket van elke kaas met de oorsprongsbenaming „Comté” moet die benaming worden vermeld in lettertekens met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste lettertekens op het etiket.

Op het etiket moet het BOB-symbool van de Europese Unie zijn aangebracht. Ook kan het etiket de vermelding „Beschermd oorsprongsbenaming” bevatten.

De fabrikant, de rijpingsmeester of de voorverpakker moet duidelijk zijn naam vermelden, alsook zijn adres, dat in het geografische gebied gelegen moet zijn.

Het is verboden om op etiketten, in reclame, op facturen of in handelsdocumenten een kwalitatieve of andere vermelding naast de oorsprongsbenaming te gebruiken, met uitzondering van bijzondere handels- of fabrieksmerken.

Kazen die onder de oorsprongsbenaming „Comté” worden verkocht, moeten zijn voorzien van de voorgeschreven identificatiekenmerken. Op elk kaaswiel moet voor het verlaten van het rijpingslokaal met name op de kant een groene of baksteenbruine markeringsband worden aangebracht. Op elk verpakt stuk moet het logo „Comté cloche verte” (groen klokje) zijn aangebracht. Op consumentenverpakkingen moeten op de voorzijde verplicht het logo „Comté cloche verte” en de vermelding „Comté” zijn aangebracht, in lettertekens met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste lettertekens, in een groene kleur met de kleurcode Pantone 349C.

Indien het kaaswiel in zijn totaliteit wordt verkocht, moet op de kant ervan, onder de markeringsband, een groen ellipsvormig caseïneplaatje zijn aangebracht, waarop in het zwart de volgende vermeldingen moeten staan: France (Frankrijk), Comté, het nummer van de kaasmakerij en de productiemaand. De productiedag moet op een direct naast het groene caseïneplaatje aangebracht caseïneplaatje worden vermeld.

### 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van het geografische gebied

Het geografische gebied beslaat het grondgebied van de volgende gemeenten:

Departement Ain:

Kantons Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel en Treffort-Cuisiat: alle gemeenten;

Kanton Ambérieu-en-Bugey: de gemeenten L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant en Douvres;

Kanton Coligny: de gemeenten Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon en Villemotier;

Kanton Collonges: de gemeenten Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron en Saint-Jean-de-Gonville;

Kanton Ferney-Voltaire: de gemeenten Sergy en Thoiry;

Kanton Gex: de gemeenten Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux en Vesancy;

Kanton Lagnieu: de gemeenten Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey en Villebois;

Kanton Pont-d'Ain: de gemeenten Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont en Tossiat.

Departement Doubs:

Kantons Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maïche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte en Vercel-Villedieu-le-Camp: alle gemeenten;



Kanton Hérimoncourt: de gemeenten Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont en Villars-lès-Blamont;  
Kanton L'Isle-sur-le-Doubs: de gemeenten Hyémondans en Lanthenans;  
Kanton Pont-de-Roide: de gemeenten Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux en Vernois-lès-Belvoir;  
Kanton Rougemont: gemeente Rillans.  
Departement Jura:  
Alle gemeenten, uitgezonderd die van het kanton Chemin.  
Departement Saône-et-Loire:  
Kanton Beaurepaire-en-Bresse: de gemeenten Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard en Savigny-en-Revermont;  
Kanton Cuiseaux: de gemeenten Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse en Joudes;  
Kanton Pierre-de-Bresse: de gemeenten Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse en Torpes;  
Departement Haute-Savoie:  
Kanton Seyssel: de gemeenten Challonges, uitsluitend de percelen nr. 562 (a) en 563 (a), van sectie A, blad zes.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

5.1.1 Natuurlijke factoren

Het geografische gebied bestaat uit de „arc jurassien”, een geheel van kalkplateaus, en de uitloop daarvan in een klein deel van de aangrenzende vlakte.

De landbouwgebieden in kwestie onderscheiden zich door hun arme bodems en hun aanzienlijke reliëf, alsook door hun door kalk en molasse gekenmerkte geologische onderlaag.

Het gebied in zijn geheel heeft een klimaat dat zowel continentaal als noordelijk is en dat wordt gekenmerkt door grote temperatuurverschillen tussen winter en zomer, neerslag die weliswaar over het hele jaar valt, maar een hoogtepunt kent in de zomer, een lage gemiddelde jaartemperatuur (ondanks de warme zomers) en een groot aantal vorstdagen.

Het betreft een neerslagrijk berg- of bergachtig gebied, met een jaarlijkse neerslag die altijd meer dan 900 mm bedraagt en doorgaans zelfs meer dan 1.000 mm. Deze neerslag is al aanzienlijk op lagere hoogte en neemt richting het midden van het massief nog toe. Wat de verdeling over de seizoenen betreft, valt de afwezigheid van een droog seizoen op.

De ruimte in het gebied wordt ingenomen door bossen, voor de helft sparren, en weilanden. In het gebied heersen bijzondere geo-klimatologische omstandigheden (veel neerslag, geen zomerdroogte, kalkhoudende onderlaag) die zeer gunstig zijn voor de productie van kwaliteitsgras. Daardoor kunnen zich natuurlijke graslanden ontwikkelen met een rijke flora (vooral tweezaadlobbigen), meer bepaald een specifieke kalkminnende flora.

5.1.2 Menselijke factoren

In deze voor beweiding gunstige omgeving heeft beweiding van de melkkoeien de voorkeur zolang de grond dat kan verdragen, er gras aanwezig is en de klimatologische omstandigheden dat mogelijk maken. De veehouders werken met het ras Montbéliarde, dat aan de omgevingsomstandigheden is aangepast en nagenoeg het totale melkkoeienbestand van het geografische gebied uitmaakt. De extensieve benutting van de graslanden wordt in stand gehouden (beperking van de veedichtheid en van stikstof, concentraten, enz.). Het geografische gebied kent voorts een bijzondere „kaascultuur”. Deze cultuur, die gebaseerd is op de praktijk dat melk van verschillende melkveebedrijven wordt samengevoegd om er een grote kaas van de maken, heeft geleid tot grote solidariteit en gemeenschapsregels.

Sinds de elfde eeuw zijn de veehouders uit deze regio namelijk verenigd in samenwerkingsverbanden met als doel dagelijks de melk van hun kudden bijeen te brengen voor de bereiding van grote kazen. Ook nu nog is de overgrote meerderheid van de producenten georganiseerd in coöperaties en wordt de melk geleverd aan kaasmakerijen, die „fruitières” worden genoemd.

De traditionele praktijken voor de bereiding van deze kaas leven ook nu nog voort op het niveau van de veehouderij, met het beheer van weilanden en het drogen van maaigras, en op het niveau van de bereiding, met het bepalen van het juiste moment voor het snijden, roeren en verwarmen van de wrongel en voor het uitnemen, persen, zouten, voorrijpen en rijpen van de kaas.

5.2. Specificiteit van het product

„Comté” is een gekookte, geperste kaas van rauwe koemelk in de vorm van een groot



kaaswiel met een diameter van 55-75 cm. De kaas heeft een lange rijpingstijd, die hem tot een bewaar kaas maakt.

„Comté” heeft een beperkt vetgehalte, waarmee de kaas zich onderscheidt van andere gekookte, geperste kazen.

Het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 62 g per 100 g kaas en het vochtgehalte op de vetvrije kaasmassa bedraagt maximaal 54%.

Het zoutgehalte is minimaal 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas.

De smaak van „Comté” is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, zijn er geen twee „Comté”-wielen die volledig identiek zijn. In de kaas zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan 90 nuances omvatten.

- 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

In dit weinig uitnodigende natuurlijke milieu, met hoofdzakelijk bossen en weilanden, waar het onmogelijk was andere middelen van bestaan te ontwikkelen, bood de productie van grote, harde kazen een oplossing. Voor de mensen uit dit gebied was de bereiding van een bewaar kaas de enige manier om met de in de zomer overvloedig aanwezige melk een houdbaar voedingsproduct te maken dat de lange winters kon doorstaan. De veehouders uit het gebied hebben dan ook een koeienras gekozen dat bijzonder geschikt is voor de omgevingsomstandigheden en de productie van een bijzondere kaas. De melk werd samengebracht in de „fruitières” (coöperaties) om een goed houdbare, grote kaas te maken, waarmee de natuurlijke rijkdommen van het gebied daarbuiten te gelde konden worden gemaakt. Het feit dat in de nabije omgeving voldoende brandhout voorhanden was, werkte de keuze voor een gekookte kaas in de hand.

De kenmerken van de graslanden komen, mede dankzij de specifieke kennis van alle fasen van de kaasbereiding, tot uiting in de smaak van de kaas.

Allereerst is de rijke flora die samenhangt met de natuurlijke omgeving van het geografische gebied, zeer bevorderlijk voor de ontwikkeling van aromatische verbindingen in de kazen. Deze diversiteit blijft behouden dankzij de extensieve benutting van de graslanden door de veehouders. Het nauwe verband tussen de diversiteit van de flora en de rijke aroma's van „Comté” is overigens aangetoond door twee wetenschappelijke studies uit 1994. Dankzij de beperking van het vetgehalte bij de bereiding wordt de met lipolyse samenhangende smaak voorkomen en kunnen de specifieke aroma's van „Comté” zich beter ontwikkelen. Door het minimale drogestofgehalte en de maximale vochtigheid in de vetvrije kaasmassa wordt overtollig water in de kaas beperkt en wordt de aromaontwikkeling bevorderd. Ook het minimale zoutgehalte draagt bij aan een betere ontwikkeling van de aroma's. Doordat het gebruik van open bakken verplicht is, blijven de vaardigheden van de kaasmakers behouden, zoals die voor het bepalen van het juiste moment voor het snijden van de wrongel en voor het uitnemen daarvan. Tot slot past de rijpingsmeester zijn kennis toe door uiterst zorgvuldig de rijpingscondities van elke partij kaas bij te stellen. De aroma's in de kaas, ontstaan door natuurlijke factoren, zoals het gras en het microbiële ecosysteem, komen pas volledig tot uiting na een langdurige rijping, die wordt begunstigd door sparrenhouten planken, die bij uitstek geschikt zijn voor de rijping van „Comté”. De productie van „Comté” zorgt voor het behoud van traditionele landbouwactiviteiten en draagt in ruime mate bij tot een gezonde plaatselijke economie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (4))

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

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(4) Zie voetnoot 3.