

DOCUMENT UNIQUE

«COMTE»

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Comté»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Comté » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation, après un affinage minimum de 120 jours, c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

Le « Comté » contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

Le « Comté » se présente au consommateur sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

Le « Comté » peut également être présenté au consommateur sous forme de conditionnement en portion ou en râpé.

Le goût du « Comté » est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de « Comté » strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées dans le « Comté » (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour la fabrication de « Comté » doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliardes (type racial 46) ou de vaches Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

Le lait doit être collecté dans les limites d'un cercle d'un diamètre maximum de 25 kilomètres. Cette disposition, en limitant les durées de transport, protège le lait des dégradations structurelles subies par celui-ci. Elle permet ainsi au lait d'être travaillé dans les conditions prévues par le cahier des charges (lait cru), conditions qui sont destinées à favoriser le développement de la flore lactique endogène.

Pour le maintien de la qualité et de la spécificité du produit, la productivité laitière est plafonnée par hectare de superficie potentiellement fourragère.

Concernant la mise en œuvre du lait, pour garantir la qualité produit, la capacité maximum des cuves est limitée au soutirage de 12 fromages maximum par cuve. Il ne peut être réalisé plus de trois tours de fabrication dans la même cuve sur une période de 24 heures.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1800 kg par vache laitière et par an. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière. Le pâturage est obligatoire aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent. L'ensemble de ces dispositions implique qu'au moins 70 % de l'alimentation du troupeau est originaire de l'aire géographique. La ration de base des vaches laitières est issue totalement de l'aire géographique.

Pour conserver la pratique traditionnelle du pâturage, les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge lors de la période de végétation sont interdits et le pâturage doit rester majoritaire.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année, en raison des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, afin de préserver le caractère traditionnel de l'alimentation.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de lait, la fabrication, et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

L'opération consistant à découper et placer sous emballage des portions de « Comté » se situe dans le prolongement de l'affinage. Elle requiert un savoir-faire particulier et a un effet direct et certain sur la qualité du produit en ce qu'il est nécessaire de trier les meules pour écarter celles non susceptibles de faire l'objet d'un préemballage. Ces conditions

permettent ainsi de respecter au mieux les conditions optimales de préservation du fromage au-delà de sa présentation en meules, et de garantir l'intégrité physique et organoleptique du « Comté » au consommateur.

Ces motifs justifient, en cas de préemballage, la découpe et/ou le râpage dans l'aire géographique.

En cas de préemballage,

- les meules peuvent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4°C et 8°C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %.

- les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il doit être réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours.

- aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Comté » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

La découpe et le râpage demeurent possibles en dehors de l'aire géographique s'ils sont réalisés devant le consommateur.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'étiquetage doit comporter le symbole « AOP » de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

Le fabricant, ou l'affineur, ou le préemballeur, sont tenus d'apposer en clair leur nom et leur adresse, qui doit être obligatoirement situé dans l'aire.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

Les fromages vendus sous l'appellation d'origine « Comté » doivent porter les marques d'identification prévues. Sur chaque meule doit notamment être apposée en talon, avant la sortie de la cave d'affinage, une bande de surmarquage de couleur verte ou de couleur brun-brique. Chaque portion conditionnée doit comporter le logo « Comté » clochettes vertes. Pour les portions consommateurs, sont obligatoires, au recto, le logo « Comté » clochette verte » et la désignation « Comté » en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands, avec le code couleur vert Pantone 349C.

Lorsque la meule est vendue entière elle doit comporter, en talon sous la bande de surmarquage, une plaque de caséine teintée en vert de forme elliptique et portant imprimées en noir les inscriptions suivantes : France, « Comté », le numéro de l'atelier de

fabrication et le mois de fabrication. Le jour de fabrication doit être indiqué par une plaque de caséine placée à proximité de la plaque de caséine verte.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain :

Cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel et Treffort-Cuisiat : toutes les communes ;

Canton d'Ambérieu-en-Bugey : communes de L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant et Douvres ;

Canton de Coligny : communes de Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon et Villemotier ;

Canton de Collonges : communes de Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron et Saint-Jean-de-Gonville ;

Canton de Ferney-Voltaire : communes de Sergy et Thoiry ;

Canton de Gex : communes de Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux et Vesancy ;

Canton de Lagnieu : communes d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénez, Souclin, Vaux-en-Bugey et Villebois ;

Canton de Pont-d'Ain : communes de Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont et Tossiat.

Département du Doubs :

Cantons d'Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte et Vercel-Villedieu-le-Camp : toutes les communes ;

Canton d'Hérimoncourt : communes d'Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont et Villars-lès-Blamont ;

Canton de L'Isle-sur-le-Doubs : communes de Hyémondans et Lanthénans ;

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

Canton de Rougemont : commune de Rillans.

Département du Jura :

Toutes les communes, à l'exception de celles du canton de Chemin.

Département de Saône-et-Loire :

Canton de Beaurepaire-en-Bresse : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard et Savigny-en-Revermont ;

Canton de Cuiseaux : communes de Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse et Joudes ;

Canton de Pierre-de-Bresse : communes de Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse et Torpes ;

Département de la Haute-Savoie :

Canton de Seyssel : communes de Challonges uniquement pour les parcelles n° 562 (a) et 563 (a) de la section A, sixième feuille.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe.

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par leur relief important ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique.

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type à la fois continental et septentrional-avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été, et une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1000 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur du massif. La distribution saisonnière est caractérisée par l'absence de saison sèche.

Cet espace est partagé entre la forêt, constitué pour moitié d'épicéa, et les pâturages. Les conditions géo-climatiques particulières de l'aire (fortes précipitations absence de sécheresse estivale, substratum calcaire), sont très favorables à la production herbagère de qualité. Elles permettent en effet le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment en dicotylédones) et d'une flore spécifique essentiellement calcicole.

Dans cet espace favorable au pâturage, ce mode de conduite des vaches laitières est privilégié aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent. Les éleveurs ont sélectionné la race Montbéliarde, adaptée aux conditions du milieu, qui constitue la quasi-totalité des cheptels de vache laitières de l'aire géographique. L'exploitation extensive des prairies est préservée (limitation du chargement, de l'azote, des concentrés,...).L'aire géographique possède par ailleurs une "culture fromagère" particulière. Celle-ci, fondée sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entraîné une solidarité forte et des règles de vie commune.

En effet, depuis le XI^{ème} siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions. Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui très majoritairement organisés en coopératives et regroupent leur lait dans un atelier de transformation appelé alors « fruitière ».

Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont perpétuées jusqu'à nos jours au niveau de l'élevage des animaux par la gestion des pâtures et du séchage de l'herbe fauchée et au niveau de la fabrication par la maîtrise du moment de la découpe du caillé, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du préaffinage puis de l'affinage.

Le « Comté » est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite, qui se présente sous la forme d'une grande meule, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, et bénéficie d'une durée d'affinage longue ce qui en fait un fromage de garde.

Le « Comté » possède une teneur limitée en matière grasse qui le différencie d'autres fromages à pâte pressée cuite.

La teneur en matière sèche n'est pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage et l'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage.

Le goût du « Comté » est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules, on peut affirmer qu'il n'y a pas deux meules de « Comté » strictement identiques. Six grandes familles d'arômes ont été identifiées (fruitée, lactée, torréfiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

C'est dans ces milieux difficiles, où la forêt et les pâturages se partagent l'espace, où il était impossible de développer d'autres ressources, les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d'un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l'extérieur de l'aire. Le choix d'une pâte cuite à été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.

L'expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l'élaboration du produit.

Tout d'abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l'aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l'exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite a d'ailleurs été prouvée entre diversité floristique et richesse aromatique du « Comté » par deux études scientifiques en 1994. Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du « Comté ». L'extrait sec minimum et l'Humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer. L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maîtrise du moment du découpage du caillé ou du moment du soutirage. Enfin, l'affineur met en œuvre son savoir-faire en adaptant en finesse les conditions d'affinage de chaque lot. L'expression aromatique du fromage, induite par les facteurs naturels au travers de l'herbe et de l'écosystème microbien, n'est complète qu'après un affinage long dont le déroulement est favorisé par les planches d'épicéa, particulièrement adaptées à l'affinage du « Comté ». La production de « Comté » permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)