

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Comté »

homologué par XXX du , JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil ~~cedex-sous-Bois Cedex~~
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : ~~(33) (0)1 73 30 38 04~~
Courriel : contact@inao.gouv.frinfo@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC)
1 rue Avenue de la Maison du Comté
résistance
39801 POLIGNY Cedex
Tél : (33) (0)3 84 37 23 51
Fax : ~~(33)(0)3 84 37 07 85~~
Courriel : cigc@comte.com

Composition : producteurs et transformateurs

~~TYPE DE PRODUIT : CLASSE 1-3 FROMAGES~~

1 NOM DU PRODUIT :

COMTE

2 DESCRIPTION DU PRODUIT :

- 2.1 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, **pouvant présenter**~~présentant généralement~~ une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

Les seuls ingrédients autorisés pour la fabrication du Comté sont le lait, les ferments, la présure et le sel.

- 2.2** 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 ~~n'est pas~~ **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 %.

Protéolyse : L'affinage ~~doit être~~ **est** conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse mesurée par un indice de maturation minimum tel que la Matière Azotée Non Protéique représente au moins 15,5 % de la Matière Azotée Totale, par dosage de l'azote par la méthode de Kjeldahl. Pour les fromages dont le Gras sur Sec est supérieur à 52 % ce rapport doit être supérieur ou égal à 17,5 % **(IM) soit supérieur ou égal à 850 µmole de glycine/g d'extrait sec dégraissé obtenu soit par la méthode à l'acide TNBS (acide 2,4,6 trinitrobenzène-sulfonique) soit par la méthode instrumentale à Infrarouge.**

- ~~2.2~~ **2.3** Le « Comté » se présente 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 **ocre** jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

- ~~2.3~~ **2.4** Le « Comté » peut également se présenter sous forme de conditionnement en portion ou en râpe **ou toute autre forme de découpe, mais toujours à l'état brut.**

- ~~2.4~~ **2.5** Le goût du « Comté » est complexe. Si l'espace sensoriel général est le même pour toutes les meules avec des notes fruitées, lactiques et torrifiées, 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, torrifiée, végétale, animale, épicée) et celles-ci englobent plus de 90 nuances.

3 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, ainsi que le tranchage et le râpage, uniquement dans le cas du préemballage, sont effectués dans l'aire géographique **approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 décembre 1997. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent, englobe le**~~qui s'étend au~~ territoire des communes suivantes **sur la base du code officiel géographique 2024 :**

Département de l'Ain (156 communes)

En totalité :

~~(01)~~ L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Ambutrix, Anglefort, Apremont, Aranc, Arandas, Arbent, Argis, Artemare, **Arvière-en-Valmorey, (Brénaz, Chavornay, Lochieu, Virieu-le-Petit),** Béard-Géovreissiat, Belleydoux, Bellignat, Bénonces, Bény, Bettant, Billiat, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brénod, Brion, Briord, Ceignes, Cerdon, Cessy, Ceyzériat, Chaley, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Champdor-Corcelles, Champfromier, Chanay, Charix, Chevillard, Chézery-Forens, Cize, Cleyzieu, Coligny, Collonges, Conand, Condamine, Confort, Corbonod, Corlier, Corveissiat, Courmangoux, Crozet, **Culoz-Béon, (Culoz, Béon),** Divonne-les-Bains, Domsure, Dortan, Douvres, Drom, Druillat, Échallon, Échenevex, Évosges, Farges, Géovreisset, Gex, Giron, Grand-Corent, Grilly, Groissiat, Groslée-Saint-Benoit, Haut Valromey, Hautecourt-Romanèche, Injoux-Génissiat, Innimond, Izenave, Izernore, Jasseron, Journans, Jujurieux, Labalme, Lagnieu, Lantenay, Léaz, Lélex, Leyssard, Lhuis,

Lompnas, Maillat, Marchamp, Martignat, Matafelon-Granges, Meillonas, Mérignat, Mijoux, Montagnieu, Montanges, Montréal-la-Cluse, Nantua, Neuville-sur-Ain, Les Neyrolles, Nivigne et Suran, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Outriaz, Oyonnax, Péron, Peyriat, Pirajoux, Plagne, **Plateau d'Hauteville;** (~~Hauteville-Lompnes, Cormaranche-en-Bugey, Hostiaz, Thézillieu~~), Le Poizat-Lalleyriat, Poncin, Pont-d'Ain, Port, Pouillat, Prémillieu, Ramasse, Revonnas, Ruffieu, Saint-Alban, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Jean-de-Gonville, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Frêne, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Sorlin-en-Bugey, Salavre, Samognat, Sault-Brénaz, Seillonaz, Sergy, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Simandre-sur-Suran, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, **Surjoux-l'Hôpital;** (~~L'hôpital, Surjoux~~), Talissieu, Tenay, Thoiry, Torcieu, Tossiat, **Valmorey-sur-Séran;** (~~Belmont-Luthézieu, Lompnieu, Sutrieu, Vieu~~), Val-Revermont, **Valsershône;** (~~Bellegarde-sur-Valsérine, Châtillon-en-Michaille, Lanerans~~), Vaux-en-Bugey, Verjon, Vesancy, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villemotier, Villereversure, Villes.

Département du Doubs (465 communes)

En totalité :

25)–Abbans-Dessous, Abbans-Dessus, Adam-lès-Passavant, Adam-lès-Vercel, Aïssey, Les Alliés, Amagney, Amancey, Amathay-Vésigneux, Amondans, Anteuil, Arc-et-Senans, Arc-sous-Cicon, Arc-sous-Montenot, Arçon, Aubonne, Audeux, Autechaux, Autechaux-Roide, Les Auxons, Avanne-Aveney, Avoudrey, Bannans, Le Barboux, Bartherans, Battenans-les-Mines, Battenans-Varin, Baume-les-Dames, Belfays, Le Bélieu, Belleherbe, Belmont, Belvoir, Berthelange, Besançon, Beure, Bief, Le Bizot, Blamont, Blarians, Bolandoz, Bonnay, Bonnétagé, Bonnevaux, La Bosse, **Bouclans;** (**Vauchamps**), Boujailles, Boussières, Bouverans, Braillans, Branne, Breconchaux, Bremondans, Brères, Les Bréseux, La Bretenière, Bretigney-Notre-Dame, Bretonvillers, Brey-et-Maison-du-Bois, Buffard, Bugny, Bulle, Burgille, Burnevillers, Busy, By, Byans-sur-Doubs, Cademène, Cendrey, Cernay-l'Église, Cessey, Chaffois, Chalèze, Chalezeule, Chamesey, Chamesol, Champagney, Champlive, Champoux, Champvans-les-Moulins, Chantrans, Chapelle-d'Huin, Chapelle-des-Bois, Charmauvillers, Charmoille, Charnay, Charquemont, Chassigne-Saint-Denis, Châteauvieux-les-Fossés, Châtelblanc, Châtillon-Guyotte, Châtillon-le-Duc, Chaucenne, La Chaux, Chaux-lès-Passavant, Chaux-Neuve, Chay, Chazot, Chemaudin et Vaux, La Chenalotte, Chenecey-Buillon, Chevigney-lès-Vercel, Chevigney-sur-l'Ognon, La Chevillotte, Chevroz, Chouzelot, Cléron, La Cluse-et-Mijoux, Les Combes, Consolation-Maisonnettes, Corcelle-Mieslot, Corcelles-Ferrières, Corcondray, Côtebrune, Cour-Saint-Maurice, Courcelles, Courchapon, Courtefontaine, Courtetaïn-et-Salans, Courvières, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Le Crouzet, Crouzet-Migette, Cusance, Cussey-sur-l'Ognon, **Cussey-sur-Lison;** (**Châtillon-sur-Lison**), Dambelin, Dammartin-les-Templiers, Dampjoux, Damprichard, Dannemarie, Dannemarie-sur-Crête, Deluz, Déservillers, Devecey, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Dompriel, Doubs, Durnes, Échay, Échevannes, École-Valentin, Les Écorces, L'Écouvotte, Écurcey, Émagny, Épenouse, Épenoy, Épeugney, Esnans, Étalans, Éternoz, Étrabonne, Étray, Évillers, Eysson, Fallersans, Ferrières-le-Lac, Ferrières-les-Bois, Fertans, Fessevillers, Feule, Les Fins, Flagey, Flagey-Rigney, Flangebouche, Fleurey, **Fontain;** (**Arguel**), Fontaine-lès-Clerval, Les Fontenelles, Fontenotte, Fourbanne, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Fourg, Les Fourgs, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Franey, Franois, Frasné, Froidevaux, Fuans, Gellin, Geneuille, Gennes, Germéfontaine, Germondans, Gevresin, Gilley, Glamondans, Glay, Glère, Gonsans, Goumois, Goux-lès-Dambelin, Goux-sous-Landet, Grand'Combe-Châteleu, Grand'Combe-des-Bois, Grandfontaine, Grandfontaine-sur-Creuse, La Grange, Granges-Narboz, Les Grangettes, Les Gras, Le Gratteris, Grosbois, Guillon-les-Bains, Guyans-Durnes, Guyans-Vennes, Hauterive-la-Fresse, L'Hôpital-du-Grosbois, L'Hôpital-Saint-Lieffroy, Les Hôpitaux-Neufs, Les Hôpitaux-Vieux, Houtaud, Hyémondans, Hyèvre-Magny, Hyèvre-Paroisse, Indevillers, Jallerange, Jougne, Labergement-Sainte-Marie, Laissey, Lanans, Landresse, Lantenne-Vertière, Lanthenans, Larnod, Laval-le-Prieuré, Lavans-Quingey, Lavans-Vuillafans, Lavernay, Laviron, Levier, Liebvillers, Liesle, Lizine, Lods, Lombard, Lomont-sur-Crête, Longechaux, Longemaison, Longeville-lès-Russey, Longeville, La Longeville, Longevilles-Mont-d'Or, Loray, Le Luhier, Luxiol, Magny-Châtelard, Maïche, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Malans, Malbrans, Malbuisson, Malpas, Mamirolle, Mancenans-Lizerne, **Marchaux-Chaufontaine;** (**Chaufontaine, Marchaux**), Mazerolles-le-Salin, Le Mémont, Mercey-le-Grand, Mérey-Vieille, Mesmay, Métabief, Miserey-Salines, Moncey, Moncley, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougney, Montancy, Montandon, Montbéliardot, Montbenoît, Montécheroux, Montfaucon, Montferrand-le-Château, Montflovin, Montgesoye, Montivernage, Montjoie-le-Château, Montlebon, Montmahoux, Montperreux, Montrond-le-Château, **Les Monts-Ronds;** (~~Mérey-sous-Montrond, Villers-sous-Montrond~~), Morre, Morteau, Mouthe, Le Mouterot, Mouthier-Haute-Pierre, Myon, Naisey-les-Granges, Nancray, Nans-sous-Sainte-Anne, Narbief, Neuchâtel-Urtière, Noël-Cerneux, Noirefontaine, Noironte, Novillars, Ollans, Orchamps-Vennes, Orgeans

Blanchefontaine, Ornans, Orsans, Orve, Osse, Osselle-Routelle, Ougney-Douvot, Ouhans, Ouvans, Oye-et-Pallet, Palantine, Palise, Paroy, Passavant, Passonfontaine, **Pays de Clerval**, (~~Chaux-lès-Clerval~~), -Pelousey, Péseux, Pessans, Petite-Chaux, Pierrefontaine-lès-Blamont, Pierrefontaine-les-Varans, Pirey, Placey, Plaimbois-du-Miroir, Plaimbois-Vennes, Les Plains-et-Grands-Essarts, La Planée, Pompierre-sur-Doubs, Pont-de-Roide-Vermondans, Pont-les-Moulins, Pontarlier, Les Pontets, Pouilley-Français, Pouilley-les-Vignes, Pouligney-Lusans, Les Premiers Sapins, Provenchère, Pugey, Le Puy, Quingey, Rahon, Rancenay, Randevillers, Recologne, Reculfoz, Rémondans-Vaivre, Remoray-Boujeons, Renédale, Rennes-sur-Loue, Reugney, Rigney, Rignosot, Rillans, La Rivière-Drueon, Roche-lès-Clerval, Roche-lez-Beaupré, Rochejean, Roches-lès-Blamont, Ronchaux, Rondefontaine, Roset-Fluans, Rosières-sur-Barbèche, Rosureux, Rougemontot, Rouhe, Roulans, Ruffey-le-Château, Rurey, Le Russey, Saint-Antoine, Saint-Georges-Armont, Saint-Gorgon-Main, Saint-Hilaire, Saint-Hippolyte, Saint-Juan, Saint-Julien-lès-Russey, Saint-Point-Lac, Saint-Vit, Sainte-Anne, Sainte-Colombe, Samson, Sancey, Saône, Saraz, Sarrageois, Saules, Sauvagny, Scey-Maisières, Séchin, Septfontaines, Serre-les-Sapins, Servin, Silley-Amancey, Silley-Bléfond, Solemont, La Sommette, Soultz-Cernay, Surmont, Tallenay, **Tarcey-Foucherans**, (~~Foucherans, Tarcenay~~), Les Terres-de-Chaux, Thiébouhans, Thise, Thoraise, Thurey-le-Mont, Torpes, Touillon-et-Loutelet, La Tour-de-Sçay, Trépot, Tréwillers, Urtière, Vaivre, Le Val, Val-de-Roulans, Valdahon, **Val d'Usiers**, (~~Bians-les-Usiers, Goux-les-Usiers-Sombaeour~~), Valleroy, Valonne, Valoreille, Vaucluse, Vauclusotte, Vaudrivillers, Vaufrey, Vaux-et-Chantegrue, Velesmes-Essarts, Vellerot-lès-Belvoir, Vellerot-lès-Vercel, Vellevans, Venise, Vennans, Vennes, Vercel-Villedieu-le-Camp, Vergranne, Verne, Vernierfontaine, Vernois-lès-Belvoir, Verrières-de-Joux, La Vèze, Vieilley, Villars-lès-Blamont, Villars-Saint-Georges, Villars-sous-Dampjoux, Ville-du-Pont, Les Villedieu, Villeneuve-d'Amont, Villers-Buzon, Villers-Chief, Villers-Grélot, Villers-la-Combe, Villers-le-Lac, Villers-Saint-Martin, Villers-sous-Chalamont, Voillans, Voires, Vorges-les-Pins, Vuillafans, Vuillecin, Vyt-lès-Belvoir.

Département du Jura (483 communes)

En totalité :

~~39~~÷Abergement-la-Ronce, Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Alièze, Amange, Andelot-en-Montagne, Andelot-Morval, Arbois, Archelange, Ardon, Aresches, **Arinthod**, (~~Arinthod, Chisséria~~), Arlay, **Aromas**, (~~Aromas, Villeneuve-lès-Charnod~~), Arsure-Arsurette, Les Arsures, Asnans-Beauvoisin, L'Audelage, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Authume, Auxange, Avignon-lès-Saint-Claude, Balaiseaux, Balanod, Bans, Barésia-sur-l'Ain, La Barre, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Baverans, **Beaufort-Orbagna**, (~~Beaufort, Orbagna~~), Beffia, Bellecombe, Bellefontaine, Belmont, Bersaillin, Besain, Biarne, Bief-des-Maisons, Bief-du-Fourg, Biefmorin, Billecul, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-d'Amont, Bois-de-Gand, Boissia, La Boissière, Bonlieu, Bonnefontaine, Bornay, Les Bouchoux, Bourg-de-Sirod, Bracon, Brainans, Brans, La Bretenière, Bretenières, Brevans, Briod, Broissia, Buvilly, Censeau, Cernans, Cerniébaud, Cernon, Cesancey, La Chailleuse, Chaînée-des-Coupis, Les Chalesmes, Chambéria, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champagny, Champagnole, Champrougier, Champvans, Chancia, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, Chapois, Charchilla, Charcier, Charency, Charézier, La Charme, Charnod, La Chassagne, **Chassal-Molinges**, (~~Chassal, Molinges~~), Château-Chalon, Châtel-de-Joux, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtelneuf, Châtenois, Châtillon, Chaumergy, La Chaumusse, Chausseans, Chaussin, Chaux-Champagny, Chaux-des-Crotenay, La Chaux-du-Dombief, La Chaux-en-Bresse, Chavéria, Chemenot, Chêne-Bernard, Chêne-Sec, Chevigny, Chevreux, Chevrotaine, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Choisey, Choux, Cize, Clairvaux-les-Lacs, Clucy, Cognac, Coiserette, Colonne, Commenailles, Condamine, Condes, Conliège, Conte, Cornod, Cosges, Coteaux du Lizon, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Courtefontaine, Cousance, Coyrière, Coyron, Cramans, Crans, Crenans, Cressia, Crissey, Crotenay, Les Crozets, Cuisia, Cuvier, Dammartin-Marpain, Damparis, **Dampierre**, (~~Dampierre, Petit-Mercey~~), Darbonnay, Denezières, Le Deschaux, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Dole, **Domblans**, (~~Bréry-Domblans~~), Dompierre-sur-Mont, Doucier, Dournon, Doye, Dramelay, Éclans-Nenon, Écleux, Écaille, Entre-deux-Monts, Équevillon, Les Essards-Taignevaux, Esserval-Tartre, Étival, L'Étoile, Étrepigny, Évans, Falletans, La Favière, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Foncine-le-Bas, Foncine-le-Haut, Fontainebrux, Fontenu, Fort-du-Plasne, Foucherans, Foulenay, Fraisans, Francheville, Fraroz, Frasnée, Frasnée, Le Frasnée, Frébuans, Frontenay, Gatey, Gendrey, Genod, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gevry, Gigny, Gillois, Gizia, **Grande-Rivière Château**, (~~Château-des-Prés, Grande-Rivière~~), Grange-de-Vaivre, Graye-et-Charnay, Gredisans, Grozon, Hautecour, Hauteroche, Hauts de Bienne, Les Hays, Ivory, Ivrey, Jeurre, Jouhe, Lac-des-Rouges-Truites, Ladoye-sur-Seille, Lajoux, Lamoura, Le Larderet, Largillay-Marsonnay, Larnaud, Larrivoire, Le Latet, La Latette, Lavancia-Epercy, Lavangeot, Lavans-lès-Dole, **Lavans-lès-Saint-Claude** (~~Lavans-lès-Saint~~

~~Claude, Pratz~~, Lavigny, Lect, Lemuy, Lent, Leschères, Loisia, Lombard, Longchaumois, Longcochon, Lons-le-Saunier, Loulle, Louvatange, Le Louverot, La Loye, Macornay, Maisod, Malange, Mantry, Marigna-sur-Valouse, Marigny, Marnézia, Marnoz, La Marre, Martigna, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Menétrux-en-Joux, Menotey, Mérona, Mesnay, Mesnois, Messia-sur-Sorne, Meussia, Mièges, Miéry, Mignovillard, Moirans-en-Montagne, Moiron, Moisse, Molain, Molamboz, Monay, Monnet-la-Ville, Monnetay, Monnières, Mont-sous-Vaudrey, Mont-sur-Monnet, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montcusel, Monteplaine, Montfleur, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montigny-sur-l'Ain, Montlainsia, Montmarlon, Montmirey-la-Ville, Montmirey-le-Château, Montmorot, Montrevel, Montrond, Morbier, Mouchard, Mournans-Charbonny, Les Moussières, Moutonne, Moutoux, Mutigney, Nance, ~~Nanchez (Nanchez, Piards, Villard-sur-Bienne)~~, Nancuisse, Les Nans, Neublans-Abergement, Neuville, Nevy-lès-Dole, Nevy-sur-Seille, Ney, Nogna, Nozeroy, Offlanges, Onglières, Onoz, Orchamps, Orgelet, Ougney, Ounans, Our, Oussières, Pagney, Pagnoz, Pannessières, Parcey, Le Pasquier, Passenans, Patornay, Peintre, Perrigny, La Pesse, Picarreau, Pillemoine, Pimorin, Le Pin, Plainoiseau, Plaisia, Les Planches-en-Montagne, Les Planches-près-Arbois, Plasne, Plénise, Plénisette, Pleure, Plumont, Poids-de-Fiole, Pointre, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-de-Poitte, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Prémanon, Présilly, Pretin, Publy, Pupillin, Quintigny, Rahon, Rainans, Ranchot, Rans, Ravilloles, Recanoz, Reithouse, Relans, Les Repôts, Revigny, Rix, La Rixouse, Rochefort-sur-Nenon, Rogna, Romain, Romange, Rosay, Rotalier, Rotheronay, Rouffange, Les Rousses, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saffloz, Saint-Amour, Saint-Baraing, Saint-Claude, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-en-Montagne, **Saint-Hymetière-sur-Valouse (Cézia, Chemilla, Lavans-sur-Valouse, Saint-Hymetière)**, Saint-Lamain, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Maurice-Crillat, Saint-Pierre, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salans, Saligney, Salins-les-Bains, Sampans, Santans, Sapois, Sarrognay, Saugeot, Séligney, Sellières, Septmoncel les Molunes, Sergenaux, Sergenon, Sermange, Serre-les-Moulières, Sirod, Songeson, Soucia, Souvans, Supt, Syam, Tassenières, Taxenne, Thervay, Thésy, Thoiria, Thoissia, Thoirette-Coisia, Toulouse-le-Château, La Tour-du-Meix, Tourmont, Trenal, **Les Trois Châteaux (Trois Châteaux, Saint-Jean-d'Étreux)**, Uxelles, Vadans, **Val d'Épy (Balme-d'Épy, Val-d'Épy)**, Valempoulières, Val-Sonnette, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vannozy, Le Vaudioux, Vaudrey, Vaux-lès-Saint-Claude, Vaux-sur-Poligny, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-en-Montagne, Vers-sous-Sellières, Vertamboz, Vescles, Vevy, La Vieille-Loye, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villers-Robert, Villerserine, Villette-lès-Arbois, Villette-lès-Dole, Villeveux, Le Villey, Vincent-Froideville, Viry, Vitreux, Voiteur, **Vosbles-Valfin (Valfin-sur-Valouse, Vosbles)**, Vriange, Vulvoz.

Département de Saône et Loire (13 communes)

En totalité :

~~71~~ :- Beaurepaire-en-Bresse-, Beauvernois-, Bellevesvre-, Champagnat-, Cuiseaux-, Flacey-en-Bresse-, Fretterans-, Joudes-, Mouthier-en-Bresse-, Sagy-, Saillenard-, Savigny-en-Revermont, Torpes.

Département de Haute-Savoie (1 commune)

En partie :

~~74~~ :- Challonges (uniquement pour les parcelles n°1538 (ex 562) et 563 (en partie) de la section A (feuille 6)).)

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

4.1 Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de ~~fabrication transformation~~, chaque atelier d'affinage et chaque atelier de conditionnement remplit une « déclaration d'identification ». Cette déclaration permet au ~~groupement~~ ~~permettant~~ d'identifier tous les opérateurs. Elle comporte l'adresse du siège social et l'adresse du site de production ou de l'atelier de fabrication. Dans le cas des producteurs de lait, l'adresse du lieu de production est celle du bâtiment principal d'élevage des vaches laitières. En cas de point(s) de traite différent(s), les coordonnées GPS de ce(s) point(s) de traite sont indiquées également.

4.2 Obligations déclaratives

Les déclarations mensuelles peuvent être transmises par des structures collectives.

4.2.1 Déclaration des exploitations

Les exploitations sont tenues de déclarer au groupement :

- Le lait livré correspond à la somme de l'intégralité du lait vendu par l'exploitation et de l'intégralité du lait transformé à la ferme, en AOP et hors AOP. Les déclarations mensuelles peuvent être transmises annuellement et peuvent passer par une structure collective.
- La « production de lait » correspond à l'intégralité du lait livré par chaque exploitation, tous acheteurs confondus. Les déclarations mensuelles peuvent être transmises annuellement et peuvent passer par une structure collective. Pour les producteurs transformant une partie de leur lait à la ferme, le lait livré inclut le lait transformé sur place, en AOP ou non.
- La pratique de l'affouragement en vert :
 - Au plus tard la veille de démarrage du chantier,
 - Par écrit (outil dédié, mail ou courrier),
 - A chaque nouvelle déclaration de début de chantier, une période incompressible de 5 jours démarre,
 - A défaut de déclaration préalable de fin de chantier, le décompte des jours d'affouragement se poursuit (décompte à l'unité),
 - Le producteur précise de quel fourrage il s'agit (herbe ou maïs) et si le fourrage vert est délivré le matin ou le soir.

4.2.2 Déclaration des ateliers de fabrication, des affineurs et des préemballeurs :

Chaque ~~producteur de lait~~, fabricant, affineur, préemballeur, est tenu de retourner chaque mois correctement remplie la fiche de renseignements statistiques, relatifs à la production et à la commercialisation de fromages à appellation d'origine protégée « Comté », demandée par le groupement.

Si un atelier (de fabrication, d'affinage ou de préemballage) interrompt son activité de production de Comté durant une période de 2 mois ou plus, l'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de non-intention de production. La déclaration peut porter sur tout ou partie de l'outil de production. L'opérateur se doit ensuite d'adresser au groupement une déclaration préalable de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme certificateur.

4.2.2.1 Déclaration des ateliers de fabrication concernant le lait collecté

En cas de pannes ou d'accidents personnels ou matériels dans l'atelier de fabrication empêchant la fabrication sur place et nécessitant le transfert dans un autre atelier dont la zone de collecte n'inclut pas les producteurs de lait concernés, l'atelier dépanné déclare au groupement immédiatement et conjointement avec l'atelier « dépanneur » :

- Les dates de début et de fin du dépannage,
- La nature de l'accident,
- L'identité de (ou des) l'atelier(s) où sera transformé le lait,

- **La quantité prévisionnelle de lait concerné.**

Une copie de tout document justificatif approprié est annexée à la déclaration.

4.2.2.2 Déclaration de production des ateliers de fabrication

Elle comporte la quantité de lait collecté et la quantité de fromages fabriqués, en nombre de meules et en poids (fabriqué et en stock). Les éléments à déclarer sont détaillés au plan de contrôle. La déclaration des ateliers comporte également les mêmes informations pour d'autres fromages à pâte pressée cuite qui seraient produits sur place, avec le même niveau de détail.

La pesée des fromages « en blanc » (de 50 jours maximum) est réalisée selon le protocole détaillé dans le plan de contrôle et donne lieu à l'établissement d'un bordereau de pesée transmis par l'atelier de fabrication au groupement.

4.2.2.3 Déclaration de production des affineurs

Elle comporte la quantité de fromages affinés, en nombre de meules et en poids.

4.2.2.4 Déclaration de production des préemballeurs

Elle comporte le poids de fromage conditionné au titre du préemballage tel que défini en 5.5.1.

4.3 Obligations de traçabilité permettant les contrôles

Pour permettre le contrôle de la qualité, des règles de production et de l'origine des fromages, les producteurs de lait, les fabricants, les affineurs et les préemballeurs ~~doivent tenir~~ **tiennent régulièrement à jour les éléments de traçabilité listés ci-dessous. **La comptabilité (bilan comptable et grand livre) peut être demandée pour vérifier notamment l'exhaustivité des factures présentées.****

4.3.1 Obligations des producteurs

4.3.1.1 Caractéristiques des exploitations

- **Kbis,**
- **Comptabilité et bilan comptable,**
- **Passeport des animaux,**
- **Attestation de participation au stage filière organisé par le groupement pour les nouveaux producteurs,**
- **Attestation de présence à des formations et/ou à des réunions à l'échelle de l'atelier ou de la filière,**
- **Relevés de collecte du lait,**
- **Registre d'élevage,**
- **Contrats de travail des salariés,**
- **Attestation d'affiliation MSA permettant de calculer la main d'œuvre présente sur l'exploitation en moyenne annuelle.**

4.3.1.2 Race et élevage

- **Registre d'élevage,**
- **Passeports des bovins,**
- **Factures d'achats d'animaux,**
- **Contrat d'adhésion au service « certification de parenté bovine »,**
- **Attestation de conformité de l'alimentation des animaux achetés : vaches laitières ou des génisses (génisses portantes achetées à moins d'un mois du terme).**

4.3.1.3 Conduite des prairies, productivité

a) Chargement et proximité des parcelles

- **Registre d'élevage,**
- **Surfaces détaillées par type de culture (déclaration PAC),**
- **Cartographie numérisée** La déclaration d'un producteur de lait devra comporter l'indication des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères de l'exploitation. Ces surfaces seront réputées à priori inventoriées pour la production de lait à « Comté ». **(accès aux fichiers RPG),**
- **Point(s) de traite : l'adresse retenue pour le point de traite est par défaut celle du bâtiment d'élevage principal des vaches laitières, indiquée sur la déclaration d'identification, charge au producteur d'indiquer les coordonnées GPS de points de traites différents s'il y a lieu,**
- **Les surfaces retenues pour le calcul sont par défaut celles déclarées à la PAC, charge au producteur d'informer le Groupement, avec des moyens appropriés, s'il exploite d'autres surfaces dans le périmètre requis.**

b) Productivité

- **Total des laits livrés par campagne laitière (du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante) (voir précisions au point 4.2.1),**
- **Surfaces fourragères ou potentiellement fourragères (déclaration PAC et accès aux fichiers RPG).**

Chaque année, dans les 3 mois qui suivent la fin de la campagne laitière, le producteur **(ou une structure collective par délégation)** est tenu de signaler toute modification des surfaces fourragères et potentiellement fourragères de son exploitation intervenue depuis la précédente déclaration.

Les surfaces reprises sont en règle avec les exigences de la structure officielle qui statue sur les reprises (contrôle des structures) pour être éligibles à la productivité. Seules peuvent être inventoriées « Comté », soit des surfaces effectivement fourragères, soit des surfaces en cultures annuelles non fourragères, mais susceptibles de devenir fourragères de par l'assolement pratiqué. Sont a priori exclues de l'inventaire les forêts, les vignes, les vergers (hors prés vergers), et les surfaces à usage non agricole. Un non-enregistrement de tout ou partie de ces surfaces pourra être décidé, aux motifs suivants :

- Destination non fourragère ou non potentiellement fourragère des surfaces
- Pollution avérée de la parcelle
- Non-respect des dispositions relatives à l'entretien des surfaces
- Perte d'usage agricole
- **Parcelles à intérêt écologique**

Leur aptitude à la production de lait à « Comté » **des surfaces déclarées** pourra toutefois faire l'objet d'une vérification. Toute interruption de cette transformation en « Comté » du lait de l'exploitation pendant une entière campagne laitière fait perdre l'enregistrement à ces surfaces. La cession d'une surface fourragère ou potentiellement fourragère à une exploitation dont le lait n'est pas transformé en « Comté » ~~lui fait perdre~~ **entraîne la suspension** de son enregistrement en tant que surface inventoriée.

c) Types de prairies et semis

- **Étiquettes, bons de livraison, fiches techniques et/ou factures des semences.**

4.3.1.4 Fertilisation

~~Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de ces fumures et le tenir à disposition des agents de contrôle.~~

- **Plan d'épandage individuel à jour comportant la localisation des parcelles de l'exploitation, leur vulnérabilité et les possibilités d'épandage,**
- **Cahier d'enregistrement de l'épandage à jour, pour tous les types de fumure (de synthèse (NPK) ou organique) mentionnant la nature des fertilisants, les dates et lieux d'épandage, les quantités épandues,**
- **Attestation de conformité concernant les effluents ou les digestats exogènes,**
- **Calcul des doses de fertilisants pour chaque parcelle,**
- **Résultats d'analyses des fertilisants organiques et des cendres de chaufferie si elles sont utilisées,**

- Factures et/ou bons de livraison en cas d'achat de fertilisants,
- Enregistrement des dates de pâturage et de fauche pour chaque parcelle,
- Facture d'achat des produits phytosanitaires.
- Registre phytosanitaire.

4.3.1.5 Alimentation

- Plan d'alimentation,
- Factures d'achats de fourrage indiquant leur origine ; facture de vente le cas échéant,
- Enregistrement des dates de sortie et de rentrée des vaches laitières,
- Contrat de séchage le cas échéant avec quantité de fourrage concernée,
- Détail des cultures et des récoltes sur le parcellaire de l'exploitation,
- Factures d'achats d'aliments et factures de vente des récoltes,
- Bons de livraisons ou étiquettes des aliments complémentaires (à conserver au moins 5 ans),
- En cas d'affouragement en vert : enregistrement quotidien de l'affouragement en vert et du pâturage avec au minimum les informations suivantes :
 - Parcelle(s) fauchée(s) : nom de la parcelle, nombres de vaches alimentées, nature de la récolte, heure de récolte et de distribution,
 - Parcelle(s) pâturée(s) : surface correspondante, nom de la parcelle, nombres de vaches en pâture.
- En cas d'achat de betterave : facture stipulant l'origine « zone AOP » des betteraves ; plan d'alimentation hivernale avec les quantités distribuées.

4.3.1.6 Traite, qualité du lait et bien-être animal

- Carnet de livraison,
- Factures et étiquettes des produits d'hygiène de traite et du nettoyage des installations de traite,
- Factures d'achats des manchons et pièces de l'installation de traite,
- Analyse de potabilité de l'eau,
- Rapports des contrôles du tank et de la machine à traire réalisés par un technicien qualifié,
- Preuves de remise en état de l'installation (facture),
- Rapport d'un technicien qualifié (en cas d'emploi de désinfectant en ferme),
- Enregistrement de sortie des animaux à l'attache en hiver.

4.3.1.7 Nouvelle exploitation

- Etiquettes ou fiches techniques des semences,
- Etiquettes ou fiches techniques des aliments complémentaires,
- Etiquettes ou fiches techniques des produits utilisés pour les soins aux trayons.

4.3.2 Obligations des ateliers collecteurs-transformateurs, affineurs et préemballeurs

4.3.2.1 Documents et enregistrements des ateliers habilités à la fabrication :

- Document décrivant les caractéristiques de la citerne du camion de collecte,
- Résultat du contrôle annuel de la citerne,
- Factures des réparations de la citerne,
- Liste à jour des producteurs rattachés à l'atelier de fabrication validée par le groupement,
- Enregistrement de la collecte quotidienne (exploitations, volumes) sur les 3 années antérieures, avec le détail de la collecte journalière par producteur,
- Enregistrement de la température de stockage du lait,
- Plan des circuits du lait,
- Fiches techniques des ingrédients utilisés en fromagerie et en cave de préaffinage ; enregistrement des lots mis en œuvre,
- Diagramme de fabrication du Comté en blanc incluant la fabrication des levains,
- Enregistrements concernant les levains : temps d'incubation, volume mis en œuvre,

- **Fiches techniques de la présure et des levains achetés mentionnant les garanties d'absence d'OGM et de nanomatériaux,**
- **Fiche technique des filtres à lait mentionnant la taille des mailles,**
- **Enregistrement du temps de maturation, du temps et de la température de chauffage,**
- **Enregistrement de l'heure d'emprésurage sur la fiche de fabrication,**
- **Bulletins d'analyse du G/S sur fromages en blanc,**
- **Enregistrements du contrôle de la saumure utilisée en cas de salage par immersion,**
- **Répertoire des instruments de mesure et certificats d'étalonnage avec indication de la correction,**
- **Facture d'achat des planches mentionnant l'espèce,**
- **Enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves,**
- **Enregistrement des soins en cave,**
- **Résultats des autocontrôles de la solution de frottage,**
- **Organigramme désignant le (ou les) fromager(s),**
- **Attestation de participation au stage filière organisé par le groupement pour les nouveaux fromagers.**

4.3.2.2 Documents et enregistrements des entreprises habilitées à l'affinage

- **Fiches techniques des ingrédients utilisés ; enregistrement des lots mis en œuvre,**
- **Diagramme d'affinage du Comté,**
- **Répertoire des instruments de mesure et certificats d'étalonnage avec indication de la correction,**
- **Facture d'achat des planches mentionnant l'espèce,**
- **Enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves,**
- **Enregistrement des soins en cave,**
- **Résultats des autocontrôles de la solution de frottage,**
- **Résultat des autocontrôles réalisés sur chaque lot de fromages,**
- **Organigramme désignant les personnes responsables de tri,**
- **Attestation de participation au stage filière organisé par le groupement pour les responsables de tri ayant moins de 2 ans d'expérience.**

4.3.2.3 Documents et enregistrements des entreprises habilitées au préemballage

- **Répertoire des instruments de mesure et certificats d'étalonnage avec indication de la correction,**
- **Diagramme de fabrication du Comté préemballé,**
- **Enregistrement des conditions physiques de report (température, hygrométrie) des fromages avant préemballage,**
- **Enregistrement des dates de découpe et d'écroutage,**
- **Grille d'évaluation visuelle des portions de fromages préemballés,**
- **Résultat des autocontrôles réalisés sur chaque lot de fromages et des portions préemballées,**
- **Organigramme désignant les personnes responsables de lignes,**
- **Attestation de participation au stage filière.**

4.14.4 Identification et contrôle des fromages vendus sous l'appellation Comté

~~Une plaque de caséine teintée en vert, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement de forme elliptique et portant imprimées en noir les inscriptions suivantes : France, « Comté » et le numéro de l'atelier de fabrication, doit être apposée au moment de sa fabrication sur le talon de chaque meule. Elle assure l'identification du fromage, et ne doit subir aucune altération. Elle comporte 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.~~

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.~~

Les fromages d'appellation d'origine Comté sont identifiés :

- **Au moment de leur fabrication par** une plaque de caséine teintée en vert, dont la délivrance est accordée exclusivement par le groupement, de forme elliptique et portant imprimées en noir les inscriptions suivantes : France, « Comté » et le numéro de l'atelier de fabrication apposée au moment de sa fabrication sur le talon de chaque meule. Elle assure l'identification du fromage, et ne ~~doit subir~~ **subit** aucune altération. Elle comporte le mois de fabrication. Le jour de fabrication ~~doit être~~ **est** indiqué par une plaque de caséine placée à proximité de la plaque de caséine verte. **Leurs conditions de mise en œuvre sont décrites au point 5.3.6.**

En cas de plaques non disponibles en temps voulu à la fromagerie, ou de plaques décollées, l'atelier avertit le groupement sous une semaine pour engager une procédure de marquage spécifique.

- **Avant la mise en marché des meules, par une bande de surmarquage brune ou verte apposée par l'affineur sous sa responsabilité et décrite au point 5.4.5 ; les conditions de contrôle et de conformité des fromages à l'appellation des meules sont décrites dans le plan de contrôle.**
- **Au moment du préemballage par le logo Comté clochette verte. Les conditions de contrôle et de conformité à l'appellation des fromages préemballés sont décrites au plan de contrôle.**

Les critères d'étiquetage sont récapitulés au chapitre 8.

Les fromages qui ne sont ~~plus~~ **pas** conformes à la définition ou aux critères de qualité fixés ne peuvent **pas** être commercialisés sous l'appellation d'origine « Comté ».

~~4.3 Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.~~

~~4.24.4 Les entreprises d'affinage doivent mettre en place un autocontrôle analytique selon des modalités définies dans le plan de contrôle.~~

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1 Production du lait

Les conditions de production présentées ci-dessous s'appliquent toute l'année sur l'exploitation habilitée.

5.1.1 L'exploitation productrice de lait

5.1.1.1 Capital humain

Tout nouveau producteur de lait participe à un stage d'intégration, organisé par le groupement, dans l'année qui précède ou qui suit son habilitation, sauf s'il justifie d'une expérience de plus de 3 ans dans une exploitation en filière AOP Comté.

Chaque année, chaque atelier habilité organise au moins une réunion destinée à ses producteurs de lait. Dans chaque exploitation habilitée, au moins un exploitant participe chaque année à une réunion organisée par l'atelier ou par le groupement.

5.1.1.2 Structure de l'exploitation

a/ La production laitière de l'exploitation est limitée à une livraison totale maximum de 1,2 million de litres de lait par campagne laitière.

b/ Le nombre de vaches laitières est limité pour une exploitation à 50 par Unité de Travail Annuel (UTA) comptabilisées ainsi :

Par exploitation agricole = 0,2 UTA

Par chef d'exploitation = 0,8 UTA

Pour le premier salarié = 0,6 UTA

Pour le deuxième salarié = 0,6 UTA

On entend par « vaches laitières » au sens du présent cahier des charges l'ensemble des vaches en lactation et en tarissement. On entend par « troupeau laitier » au sens du présent cahier des charges : les vaches laitières, les génisses et les veaux. On entend par campagne laitière une année de production qui commence le 1^{er} avril d'une année N et s'achève au 31 mars de l'année N+1.

5.1.2 Races et élevage

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

Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

La Certification de Parenté Bovine est obligatoire.

Par tranche de 100 000 litres de lait livré par an, 3 génisses au minimum par classe d'âge naissent et sont élevées sur l'exploitation.

Toute vache laitière ou génisse portante introduite dans le troupeau laitier à moins d'un mois de la date du terme, a été nourrie sans aliments fermentés ni aliments OGM durant le mois précédant son arrivée sur l'exploitation.

La production moyenne annuelle du troupeau est plafonnée à 8500 l de lait livré par vache laitière.

Les vaches laitières ne peuvent pas être mises en pension. En cas d'interruption de la production laitière, les vaches laitières restent sur l'exploitation et sont conduites conformément au cahier des charges.

Les génisses mises en pension sont nourries sans aliments fermentés ni OGM dans leur exploitation d'accueil.

5.1.3 Conduite des prairies et autres surfaces fourragères

5.1.3.1 Chargement et proximité des parcelles

~~Superficie herbagère :~~ Sur l'exploitation, la superficie herbagère **La surface en herbe (voir schéma ci-après) effectivement exploitée est doit être** au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière.

Le chargement ~~du cheptel laitier~~ de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB **totaux** par ha de surface fourragère.

L'exploitation dispose d'au moins 50 ares de surface fourragère ou potentiellement fourragère (voir schéma) par vache laitière dans un rayon de 1.5 km autour des points de traite.

Les surfaces prises en compte correspondent aux parcelles incluses totalement ou partiellement dans la surface définie par ce cercle ou contigüe à cette même surface.

5.1.3.2 Productivité ~~laitière~~ des surfaces ~~fourragères~~ :

~~Pour des raisons liées au maintien de la qualité et de la spécificité du « Comté »,~~ La productivité laitière des surfaces ~~consacrées à l'affouragement du troupeau laitier~~ est plafonnée pour chaque exploitation au niveau qu'elle a atteint lors de la meilleure campagne de 2008/2009 à 2012/2013, augmenté de 10 %. Dans tous les cas cette productivité ne pourra pas dépasser 4600 litres de lait **livré** par an, par hectare de surface fourragère et potentiellement fourragère **situé dans l'aire géographique.**

La productivité laitière des surfaces est définie à partir d'une Référence de Productivité Individuelle initiale et évolue en fonction des mouvements fonciers de l'exploitation pour calculer une Référence de Productivité Individuelle pour les campagnes suivantes.

Pour la suite de ce chapitre :

- **PI = Productivité Individuelle**
- **La Référence de PI est exprimée en litres de lait potentiel par hectare de surface fourragère ou potentiellement fourragère éligible par an-**
- **SF ou PF = Surface Fourragère ou Potentiellement Fourragère**
- **SIE : surface à intérêt écologique**
Les Surfaces à Intérêt Ecologiques (SIE) concernées sont celles qui sont classées en Haut-Marais ou en Bas-Marais par le CEN (Conservatoire des Espaces Naturels).

a/ La Référence de Productivité Individuelle initiale correspond :

- **Pour une exploitation historique à la meilleure référence des 5 campagnes indiquées ci-dessus,**
- **Pour une exploitation laitière n'ayant jamais été habilitée en Comté et entrant individuellement dans la filière, la Référence de PI initiale est calculée en divisant sa meilleure livraison d'une des 3 campagnes antérieures par les SF ou PF correspondantes et est plafonnée à la Référence de PI moyenne de l'atelier d'accueil,**
- **Dans le cadre de la création d'une nouvelle exploitation laitière sans historique de livraison, la Référence de PI initiale de cette nouvelle exploitation est calculée en fonction des Références de PI des exploitations de l'atelier d'accueil et des UTA disponibles (seuls les chefs d'exploitation sont pris en compte) et plafonnée à la moyenne des Références de PI de la**

campagne (N-1/N) des exploitations de l'atelier d'accueil selon les modalités suivantes :

1. Calcul de la **Référence de PI de chaque exploitation** de l'atelier d'accueil par UTA (= Plafond PI campagne (N-1/N) / UTA) ;
 2. Calcul de la **moyenne des Références de [PI /UTA]** des exploitations de l'atelier d'accueil = (somme des Références de [PI/UTA]) des exploitations de l'atelier d'accueil divisée par le nombre d'exploitations de l'atelier d'accueil ;
 3. Calcul de la **Référence de PI de la nouvelle exploitation** = [Moyenne de la Référence de PI de l'atelier d'accueil/UTA] multipliée par le **nombre d'UTA** de la nouvelle exploitation.
- Dans le cadre **de la création d'un nouvel atelier Comté**, rassemblant des exploitations nouvellement habilitées, la Référence de PI initiale des nouvelles exploitations est déterminée selon les principes qui précèdent avec un plafonnement **à la PI moyenne des exploitations de la filière** pour la campagne précédant l'entrée en filière Comté.

b/ La Référence de Productivité Individuelle pour les campagnes suivantes (N/N+1), est à partir de la Référence de PI de la campagne antérieure (N-1/N), modulée par les éventuels mouvements fonciers constatés de l'année civile N pour l'exploitation ou pour les surfaces communales (exploitées de manière collective par un groupement pastoral).

Toute surface entrant dans le foncier, située à plus de 12,5 km du point de traite principal, se verra attribuer une Référence de PI fixée à 0 l/ha.

- **En cas de reprise de SF ou PF** la nouvelle Référence de PI de l'exploitation (ou du groupement pastoral) est obtenue par calcul d'une moyenne pondérée des 2 Références de PI, par les surfaces respectives. En cas de reprise de surface déjà en filière Comté, la Référence de PI des surfaces reprises est celle de l'exploitation cédante (ou du groupement pastoral cédant). En cas de surface reprise, au sein de l'aire géographique, à des détenteurs non-habilités en AOP Comté, la Référence de PI attribuée à ces surfaces est celle de la moyenne de la filière lors de la campagne (N-1/N). Toutefois, si la surface entrante, déjà inventoriée pour l'AOP ou non, correspond à une Surface à Intérêt Ecologique, la productivité de cette surface est fixée forfaitairement de la façon suivante :
- Surfaces en haut-marais : Productivité = 0 l/ha
 - Surfaces en bas-marais : Productivité = 400 l/ha

La classification des Surfaces à Intérêt Ecologique est établie par le Conservatoire des Espaces Naturels.

- **En cas de perte de SF ou PF**, la Référence de PI est inchangée. Néanmoins, dans les cas de perte pour urbanisme, la Référence de PI est reconcentrée sur la surface restante dans la limite de 1 ha tous les 10 ans, dans le respect du plafond des 4 600l/ha et dans la mesure où il n'y a pas de compensation foncière sur la même année.
- **En cas de réajustement administratif** des surfaces, la Référence de PI est ajustée pour que le potentiel de production reste inchangé, dans la limite des 4 600l/ha.
Les « réajustements administratifs » ne concernent en aucun cas des SIE.

Pour les producteurs entrant dans la filière en cours de campagne : le plafond de PI est calculé sur le nombre de jours restant à produire sur la campagne, à raison de 1/365^{ème} du volume à produire par jour.

c/ Le Plafond de Productivité Individuelle pour une campagne est calculé à partir de la Référence de PI de la campagne, augmentée de 10 %, dans la limite des 4 600l/ha.

d/ La Productivité Individuelle constatée pour une campagne ne dépasse pas le Plafond de PI pour cette même campagne.

PI constatée = Lait livré total de la campagne (N/N+1) / (SF ou PF de l'année N).

5.1.3.3 Types de prairies et semis

Les prairies permanentes sont des prairies naturelles, ou des prairies qui n'ont pas été retournées depuis plus de 5 ans. Elles représentent au moins 50% de la surface fourragère de l'exploitation. Le sursemis sans labour d'une prairie qui aurait été endommagée, ne remet pas en cause son statut de prairie permanente.

~~Pour la réimplantation des autres prairies, il est obligatoire d'utiliser des mélanges de longue durée associant au minimum 3 types d'espèces complémentaires : graminées de fauche, graminées de pâture, et légumineuses.~~

Les prairies temporaires multi-espèces sont des prairies semées depuis moins de 5 ans avec des espèces prairiales. Leur semis inclut au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires, dont 3 graminées et 2 légumineuses.

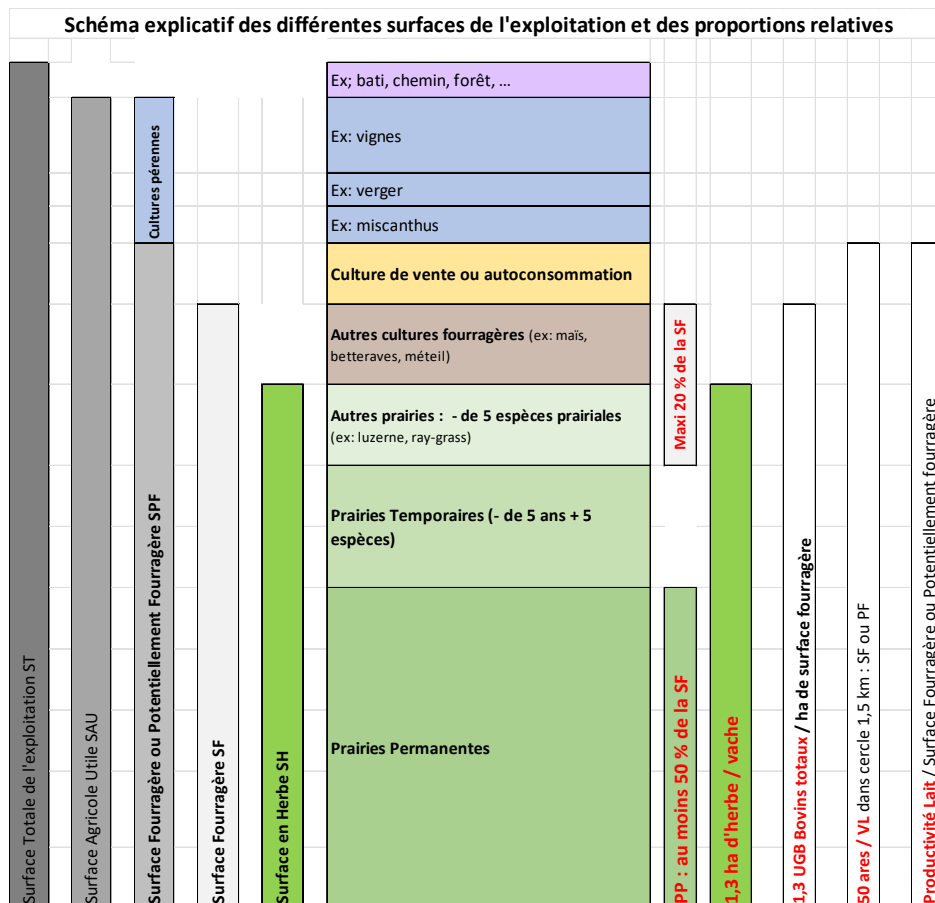
~~Les prairies ensemencées depuis moins de 5 ans avec une seule légumineuse, pure ou associée avec une seule graminée sont autorisées sur un maximum de 15 % de la surface fourragère de l'exploitation.~~

Les autres prairies ensemencées avec moins de 5 espèces prairiales et les autres cultures fourragères sont autorisées sur un maximum de 20 % de la surface fourragère de l'exploitation.

Les plantes utilisées en cultures dérobées sont des espèces pâturables.

5.1.3.4 Cultures interdites

L'implantation de cultures ~~transgéniques~~ **OGM** est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en ~~AOC~~ **AOP Comté**. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.



5.1.4 Fertilisation des surfaces fourragères et potentiellement fourragères et préservation de l'environnement

Chaque exploitation dispose d'un plan d'épandage individuel à jour.

5.1.4.1 Nature des fertilisants autorisés

~~Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sur les surfaces fourragères de l'exploitation proviennent de la zone AOP « Comté » et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin.~~

~~Les surfaces céréalières de l'exploitation qui auraient reçu l'une de ces matières fertilisantes organiques interdites sur les surfaces fourragères ne peuvent êtreensemencées en fourrage qu'au terme d'un délai de 3 ans après l'épandage.~~

a/ Effluents d'élevage

La fertilisation des surfaces fourragères et potentiellement fourragères est réalisée avec les effluents produits par les exploitations habilitées à produire du lait en AOP Comté, ou ceux d'autres élevages de l'aire géographique.

Les fientes de volailles sont compostées.

Sont interdits :

~~Les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage, sauf si elles ont été préalablement compostées afin d'assurer la destruction des spores butyriques,~~

Les effluents d'animaux nourris avec des aliments fermentés sont interdits à l'épandage sur les surfaces fourragères ou potentiellement fourragères.

A compter du 1er janvier 2030, ne pourront être épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont nourris sans OGM et sans aliment fermenté.

A part le lisier, les effluents des élevages non-habilités AOP sont systématiquement compostés.

b/ Digestats de méthaniseurs

Sont aussi épandables les digestats des unités de méthanisation implantées dans des exploitations habilitées à la production du lait en AOP Comté, ou détenues collectivement par des exploitations habilitées à la production de lait en AOP Comté, ou situées dans des élevages de porcs nourris sans OGM dans l'aire géographique et valorisant le lactosérum issu d'ateliers habilités à la production de l'AOP.

Les seuls intrants autorisés dans le méthaniseur proviennent de l'aire géographique et sont :

- **Effluents d'élevages (d'animaux nourris sans aliment fermenté et sans OGM) constituant au minimum 60 % des intrants en tonnage ;**
- **Eaux de laiteries, sérum, lait, graisses et boues de STEP traitant exclusivement des effluents des ateliers habilités en AOP ;**
- **Déchets de cuisine et de table sous condition d'hygiénisation systématique préalable ; à défaut, seuls les déchets végétaux sont autorisés ;**
- **Végétaux non fermentés : déchets verts, résidus de cultures, fourrages souillés, cultures intermédiaires à vocation énergétique (CIVE).**

c/ Boues de STEP des ateliers habilités en AOP

~~Tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés traces organiques retenus dans la réglementation. L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités, ...~~

Seules les boues provenant de stations d'épuration traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers habilités en AOP sont autorisées à l'épandage sur les parcelles des exploitations.

Les autres boues de station d'épuration, les produits issus de boues et tous les dérivés de boues, y compris les composts de boues sont interdits.

d/ Autres fertilisants autorisés :

Sont interdits :

- Les composts de déchet verts, hors ceux qui sont issus de l'exploitation,
- Les co-composts de déchets verts sauf les co-composts agricoles « fumier déchet vert ».
 - **Les engrais du commerce et les amendements calciques et magnésiens,**
 - Les composts et co-composts de déchet verts issus de l'exploitation,
 - **Les cendres de chaufferie bois de l'aire géographique sont autorisées, sous réserve d'enregistrements et de suivi de la Valeur agronomique et métaux lourds 1 fois par an.**

~~Ne peuvent être épandus sur les surfaces fourragères de l'exploitation que les co-composts constitués au minimum d'un tiers de fumier provenant de l'exploitation. Le co-compost doit avoir fait l'objet d'un suivi de température, et avoir bénéficié de températures suffisamment élevées et durant un temps suffisamment long pour assurer son hygiénisation, à savoir 60°C pendant 4 jours ou tout couple « temps température » à effet équivalent. La tenue d'un cahier d'enregistrement de l'épandage est obligatoire.~~

5.1.4.2 Doses d'utilisation des fertilisants sur la surface en herbe

~~Afin de ne pas déséquilibrer la flore naturelle des prairies, la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser sur l'exploitation une dose moyenne de 50 unités par hectare de surface fourragère.~~

La fertilisation azotée de synthèse ne dépasse pas, en moyenne sur les surfaces en herbe, la dose de 40 unités par hectare épandu et par an.

~~Elles doivent respecter les conditions suivantes:~~

- ~~Le nombre annuel d'épandages sur une même parcelle est plafonné à 3.~~

Le nombre d'épandages de fumure organique est limité à 3 par parcelle et par an.

- ~~Les quantités d'épandage sont plafonnées de telle sorte que l'apport total d'azote (azote minéral + azote organique) ne soit pas supérieur à 120 unités/ha/an.~~

La fertilisation azotée totale (azote de synthèse + azote d'origine organique) ne dépasse pas 100 unités d'azote par hectare et par an pour chacune des parcelles, sauf les parcelles ne recevant que des effluents solides (compost ou fumier) qui peuvent recevoir 120 unités/ha/an.

~~En cas de traitement d'effluents avec un séparateur de phase, la phase liquide est assimilée à un effluent liquide et la phase solide à un fumier ou à un compost.~~

~~Chaque effluent est analysé au moins 1 fois tous les 3 ans, sur le plan des valeurs agronomiques (NPK).~~

5.1.4.3 Conditions d'épandage des fertilisants sur les surfaces fourragères

~~L'épandage des fertilisants riches en azote rapidement disponible (engrais de synthèse, effluents liquides, composts de fientes de volailles) ne peut avoir lieu avant que la somme des températures positives depuis le 1^{er} janvier n'ait atteint les 200°C pour le secteur concerné.~~

~~Pour les surfaces en herbe, l'épandage de toute matière organique fertilisante ne peut se faire que sur herbe rase.~~

~~Tout épandage est interdit sur la neige. L'épandage du lisier est interdit sur sol gelé.~~

5.1.4.4 Conditions d'exploitation des surfaces fourragères fertilisées

~~Toute exploitation de surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de **un mois 30 jours** après la date d'épandage de la matière fertilisante organique **ou après passage de volailles sur la surface** et moins de ~~3 semaines~~ **21 jours** après l'épandage de toute fumure ~~minérale~~ **de synthèse.**~~

5.1.4.5 Autres mesures de préservation de l'environnement

~~En l'absence de délai légal d'attente, tous les traitements (désherbants, fongicides, etc.) de toute surface fourragère ~~céréalière, ou protéagineuse, ou autre,~~ **ou potentiellement fourragère**, sont interdits pendant le mois précédant la récolte.~~

La destruction chimique d'une prairie par un herbicide total est interdite. Les traitements localisés, par des herbicides sélectifs, sont autorisés.

5.1.5 Alimentation du troupeau laitier

5.1.5.1 Les fourrages

~~Ration de base~~ : La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Exceptionnellement, l'apport de fourrages extérieurs à la zone d'appellation pourra se faire en appoint pour les autres animaux du troupeau. Le respect des différents points de ce chapitre implique qu'au moins 70 % de la ration quotidienne est constituée de fourrages provenant de l'aire géographique

Les **fourrages** constituent la « ration de base » du troupeau laitier et représentent au moins 70% de la ration totale (ration de base + aliments complémentaires) consommée par les aux animaux du troupeau laitier.

Ils proviennent au moins à **80 % de l'aire géographique**, et à **70% des surfaces fourragères et potentiellement fourragères de l'exploitation**.

Les **vaches laitières** consomment du fourrage issu de l'aire géographique à hauteur minimum de 95 %. Les pourcentages s'entendent en Matière Sèche.

a/ Le pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent.

En période de pâturage, les vaches tarées restent en pâture au moins jusqu'à 15 jours du terme.

Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits.

~~5.1.10 Autres animaux~~ : Ne peuvent cohabiter en pâture et en stabulation avec le troupeau laitier que les animaux dont le mode d'alimentation est compatible avec celui du troupeau à «Comté», et dans le respect des contraintes de séparation des espèces. L'alimentation de ces troupeaux ne peut utiliser que des matières premières autorisées en filière «Comté». Pour les troupeaux dont l'alimentation n'est pas compatible, une séparation stricte des animaux est à respecter et le stockage de leurs aliments ~~est~~ doit être séparé.

b/ Les fourrages secs

Dans le cas d'une prestation de séchage par un tiers :

- Chaque exploitant reprend son propre fourrage ;
- Ce fourrage séché par un tiers ne peut pas excéder 15 % du fourrage de l'exploitation.

c/ L'affouragement en vert

L'affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas quotidien ~~en période de végétation~~, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, ~~doit être~~ est ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne ~~devra pas subir~~ **subit pas** d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ~~ne devra pas excéder~~ **n'excède** pas 4 heures après la fauche. Les crèches ~~devront être~~ **sont** nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage.

L'affouragement en vert n'est pas autorisé avant le 1^{er} juin et le nombre de jours d'affouragement est limité à 75 par an. Pendant une période d'affouragement, il n'est pas possible de délivrer le même jour, de l'herbe verte fauchée et du maïs vert.

Le maïs vert est produit sur l'exploitation à 100 %.

d/ Les betteraves fourragères

Les betteraves fourragères proviennent obligatoirement de l'aire géographique ; elles doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour. Elles sont distribuées en période hivernale seulement (c'est-à-dire quand les vaches sont au bâtiment, entre la mise à crèche à l'automne et la mise à l'herbe au printemps) et à hauteur de 3 kgs maximum de matière sèche par vache et par jour, sur la période concernée.

e/ Les fourrages interdits

Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels au contact du troupeau laitier d'une exploitation qui produit du lait à « Comté », sauf dérogation à l'ensemble des animaux.

~~5.1.9 Aliments fermentés Les produits~~ **La production et le stockage** d'ensilage et autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur toute la surface exploitée par l'exploitation produisant du lait à Comté et dans l'alimentation du troupeau laitier (vaches laitières en production ou tarées, génisses) **de l'ensemble des animaux de l'exploitation.**

~~Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent, par dérogation, distribuer et récolter ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par les germes butyriques ne soit pris. Une exploitation qui se reconvertit en « Comté » doit avoir cessé de nourrir son troupeau laitier avec des produits fermentés depuis au moins un an. Pour les exploitations bénéficiant de cette dérogation concernant l'alimentation par des produits fermentés d'un troupeau de bovins destinés à la production de viande, celles-ci devront respecter les conditions suivantes :~~

- ~~_____ l'exploitant devra prévenir les services de l'INAO par écrit préalablement à la réalisation du silo,~~
- ~~_____ le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier,~~
- ~~_____ le silo devra être étanche avec une fosse de récupération des jus, le silo type "taupinière" est interdit.~~

Sont interdits **également** : - les fourrages aromatisés, - les fourrages souillés, pourris, moisissus, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances nocives, nuisibles à la santé, - l'humidification des fourrages avant leur distribution, - les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, **les plantes de la famille des brassicacées** (choux, colza, raves, navets, **moutarde, radis, etc.**), les feuilles de betterave, - les pailles traitées à l'ammoniaque, et à la soude, - les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium, ~~les fourrages qui présentent des risques de contaminations en germes butyriques tels que les ensilages de tout type, tout fourrage préfané conditionné en bottes enrubannées sous film plastique, créant des conditions d'anaérobiose,~~ les marcs de fruits, les drèches de brasserie non déshydratées, ou les drèches de brasserie déshydratées contenant plus de 100 spores butyriques par gramme, **les endives, les betteraves rouges et sucrières et les pommes de terre.**

5.1.5.2 Les aliments complémentaires

~~L'apport de tout aliment complémentaire (complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc....)) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de~~ **En complément des fourrages, les aliments complémentaires sont autorisés à hauteur maximum de 1800 kg/Vache laitière/an.** La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500kg par UGB génisse

Les aliments complémentaires sont stockés dans un endroit propre, sec et ventilé (les boudins au sol sont interdits). Les silos sont propres et secs.

~~Mélange d'aliments : Tout apport au troupeau laitier de mélange des concentrés avec le fourrage grossier haché est interdit.~~

Les aliments complémentaires ne sont jamais mélangés avec les fourrages, y compris pour les veaux et les génisses, et ne sont pas distribués avec une mélangeuse.

~~Tout aliment complémentaire dont l'humidité est supérieure à 15% est interdit~~

Leur humidité ne dépasse pas 15%. Pulpes et drèches ne sont pas réhydratées avant affouragement.

5.1.5 — Aliments transgéniques :

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non ~~transgéniques~~ **soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relative aux OGM (organismes génétiquement modifiés). Les matières premières et ingrédients OGM, issus d'OGM ou produits à partir d'OGM, sont interdits.**

~~La liste des matières premières autorisées pour l'alimentation complémentaire du cheptel laitier dans les exploitations productrices de lait à « Comté » sont précisées en annexe 1.~~

a/ Matières premières et ingrédients autorisés dans les aliments complémentaires

- Grains de céréales et leurs produits : Orge (grains et radicules, **produits d'amidonnerie, de brasserie, de distillerie**), Maïs (grains, tourteau de germes, produits d'amidonnerie (corn gluten feed)), **de brasserie, de distillerie** ; Blé, Seigle, Epeautre (grains, remoulage, son, produits d'amidonnerie, **de brasserie, de distillerie**) ; Avoine ; Triticale ; **Sorgho ; Millet ; Cosses de sarrasin** ; Drèches déshydratées (butyriques < 100 sp/g),
- Graines ou fruits oléagineux et leurs produits sous forme de graine, d'huile, **de coque ou** de tourteau ; Soja ; Colza ; Tournesol ; Lin ; Autres oléagineux : sésame, **noix, cameline, chanvre et pépin de courge**,
- Graines et coques de légumineuses : Lupin ; Pois ; Féverole ; Lentilles ; Vesces,
- Produit de la fabrication du sucre : Pulpe déshydratée de betteraves ; Mélasse de canne à sucre ou de betterave (5% maximum du poids de l'aliment **complémentaire uniquement pour les besoins techniques de granulation**),
- Fourrages déshydratés : Luzerne (plante entière, concentré protéique) ; Maïs plante entière ; Ray-grass déshydraté ; **Herbe des prairies de la zone AOP déshydratée ; Légumineuses plantes entières déshydratées**,
- Autres plantes, leurs produits : Protéines de pommes de terre ; **Plantes ou extraits de plantes sous forme de compléments alimentaires**,
- Additifs : **Seuls sont autorisés, parmi la liste des additifs figurant en annexe 1 du Règlement européen (CE) N° 1831/2003 [Les additifs technologiques et parmi les additifs nutritionnels : les catégories a/ et b/ (vitamines, oligoéléments, qui peuvent être apportés également sous forme liquide dans l'eau de boisson), et c/ (acides aminés, sauf les acides aminés de synthèse)],**
- Minéraux : calcium, magnésium, phosphore, sodium, **argiles**, à l'exclusion des minéraux d'origine animale **et ceux qui sont source d'azote non protéique.**
- Matières premières autorisées pour les aliments d'allaitement : **tous les aliments destinés aux veaux jusqu'à 3 mois répondent aux exigences d'alimentation du troupeau laitier. Sont ajoutés à cette liste :** Produits laitiers (y compris la matière grasse laitière) ; Huile de coprah ; Protéines végétales ; Conservateur (BHT) ; Levures ; Caroubes ; **Charbon ; Dextrose.**

b/ Matières premières et ingrédients interdits

Les aliments et ingrédients non autorisés sont présumés interdits ; cette interdiction s'applique toute l'année, à tous les bovins (y compris les veaux et les autres animaux de l'exploitation) d'une exploitation qui produit du lait à Comté.

A toutes fins utiles, il est néanmoins précisé que sont interdits :

- Les concentrés aromatisés ; - Toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale, sauf les protéines du lait ; - Le Lactosérum sous forme liquide ; - L'azote non protéique (urée, sulfate d'ammonium, ...) ; - tout additif non autorisé (au paragraphe ci-dessus) -les acides aminés de synthèse ; -les graines traitées à la soude, ou au formol ; toute trace de formol (au seuil de détection de 50ppm)-les sucres purs ajoutés ; les levures (vivantes ou mortes) ; le Mono Propylène Glycol, la mélasse.

5.1.6 Traite, qualité du lait et bien-être des animaux

5.1.6.1 Traite

L'exploitation agricole productrice de lait à Comté dispose d'un équipement et d'un lieu de traite dédié exclusivement à son propre troupeau.

La traite a lieu doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières, de ce fait la traite en libre service n'est pas possible. Le robot de traite est interdit. La suppression d'une traite est interdite.

La présence d'un robot de traite est interdite sur l'exploitation.

La distribution de fourrages pendant la traite est interdite. Les premiers jets doivent être éliminés. Le nettoyage et l'essuyage des pis avant la traite sont obligatoires. de la mamelle, s'il y a lieu, et l'élimination des premiers jets sont faits à la main. Les trayons sont propres et secs au moment de la connexion des faisceaux trayeurs qui se fait à la main également.

Les graisses à traire contenant des antiseptiques ou présentant des composés fortement odorants sont interdites.

Avant la pose du faisceau, l'utilisation de graisse à traire et le pré-trempage avec désinfectant des trayons, sous forme de lingette pré-imprégnée, pulvérisation ou tout autre procédé, sont interdits.

L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée qu'en cas de nécessité déterminée par un technicien qualifié.

Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit servir pas à la fabrication de « Comté ». Le lait ne doit pas n'est pas livré à la fabrication moins de 8 jours après le vêlage.

5.1.6.2 Stockage du lait à la ferme

Le matériel de stockage (tank à lait) et éventuellement le matériel de transport du lait (boule à lait) sont exclusivement réservés à cet usage.

5.2.3 Température : En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite.

Le refroidissement de cette traite doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18°C. Toutefois le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour. Dans ce cas il doit être stocké à une température comprise entre 10°C et 18°C.

Le rafraîchissement du lait est effectué immédiatement après la traite à une température comprise entre 10°C et 18°C, sauf en cas de « coulée », c'est-à-dire la livraison du lait à l'atelier, par le producteur immédiatement après la traite. En cas de traite « aux champs », le lait est mis à rafraîchir dans un délai maximum d'une heure après la fin de la traite.

5.1.6.3 Entretien du matériel

Les surfaces en contact avec le lait doivent être sont en parfait état, en particulier les tuyaux ne doivent pas être sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être sont pas corrodés. Les

manchons trayeurs en caoutchouc et tuyaux à lait doivent être changés au minimum une fois par an ; les autres manchons selon les préconisations du fournisseur.

L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité déterminée par un technicien qualifié.

Le fonctionnement de l'installation de traite ~~est~~**doit être** vérifié par un technicien qualifié, selon les procédures définies au niveau national, au moins une fois par an, **pour les installations fixes ou mobiles.**

Le matériel de réfrigération ou de rafraîchissement du lait ~~est~~**doit être** capable d'une performance minimum de $-0,17^{\circ}\text{C}$ par minute en première traite et de $-0,07^{\circ}\text{C}$ par minute pour la deuxième traite, et quel que soit le litrage quotidien livré correspondant à la réfrigération. Le fonctionnement du matériel de réfrigération ou de rafraîchissement du lait ~~doit être~~**est** vérifié par un technicien qualifié, au minimum une fois ~~tous les 2 ans~~ **par an.**

~~Le producteur doit pouvoir fournir la preuve écrite de ces contrôles et des remises en état demandées par le technicien.~~

La mise en œuvre des réparations préconisées est réalisée dans le mois qui suit le contrôle.

5.1.6.4 Bien-être des animaux du troupeau laitier

Dans les stabulations entravées, les vaches laitières sortent au moins 2 fois par semaine quand les conditions le permettent.

5.1.7 Conditions préalables à la transformation du lait en Comté :

Le lait destiné à la transformation en AOP Comté provient d'exploitations où :

- **Les vaches laitières n'ont consommé ni aliment fermenté ni OGM depuis au moins 1 an,**
- **Leur traite est effectuée sans utilisation de désinfectant depuis au moins 1 an (sauf cas de nécessité),**
- **Au moins un exploitant justifie d'une expérience de traite d'un mois,**
- **La fertilisation répond aux exigences du présent cahier des charges depuis au moins 1 an.**

5.2 La Collecte du lait :

La collecte du lait a lieu au moins une fois par jour.

5.2.1 Equipement de collecte

~~Les bidons, citernes (ainsi que les pompes et tuyaux utilisés, sauf les raccords et tuyaux de pompage) ou s'ils en acier inoxydable, sont en acier inoxydable et sont~~**doivent être** exclusivement réservés à l'usage du transport du lait, ~~du petit lait du lactosérum et de l'eau potable.~~

~~Si le lait collecté doit subir un report à la fromagerie avant fabrication, le transport doit être obligatoirement en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une si le transport n'excède pas 90 minutes. Elles sont calorifugées si le transport excède 90 minutes.~~

Le matériel ~~est~~**doit être** en bon état, propre, nettoyé immédiatement après la livraison, **éventuellement désinfecté**, et rincé à l'eau potable. **Avant chaque utilisation, le matériel est, puis** rincé à nouveau, à l'eau potable.

Un contrôle de l'étanchéité et de la nettoyabilité des citernes, ainsi que de la nettoyabilité des préleveurs automatiques est effectué au moins une fois par an avec obligation de réparations dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

~~L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité.~~

5.2.2 Bassin de collecte :

Pour un atelier de fabrication, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; l'atelier de fabrication ~~doit se~~ **situe** ~~situer~~ à l'intérieur de ce cercle. Cependant, l'atelier qui produisait du «Comté» avant le 30 décembre 1998 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 25 kilomètres, si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date.

~~Des aménagements limités de la zone de collecte, afin de tenir compte de conditions géographiques particulières, ainsi que des aménagements limités dans le temps en cas de situations exceptionnelles, peuvent être autorisés par l'Institut national des appellations d'origine.~~

La liste des exploitations laitières dont le lait était introduit dans un ~~ateliersite de fabrication~~ **transformation** qui produisait du «Comté» avant le 30 décembre 1998 est établie par les services de l'INAO à partir des déclarations des producteurs de lait à «Comté» enregistrées avant cette date pour ~~l'atelierle site de fabrication~~ **transformation** considéré.

Le cercle mentionné ~~englobedoit englober~~ le nombre maximum de ces exploitations. Dans le cas où une déclaration n'a pas été présentée, il appartient au transformateur concerné d'apporter la preuve de la collecte du lait de cette exploitation laitière avant la date fixée et de sa transformation en «Comté» sur le site concerné.

~~Les aménagements limités du bassin des laits, ne peuvent être autorisés que dans les cas suivants :~~

~~1— Producteur isolé n'ayant pas de choix pour un site de transformation, par exemple dans les zones de plaine ou de bordure de zone où la densité des sites de transformation est très faible. L'aménagement peut être constitué d'une dérogation pour collecter le lait de ce producteur isolé qui ne s'insérera pas dans le cercle de 25 km qui reste inchangé.~~

~~2— Situation géographique particulière du site de transformation, proche de la frontière ou de la limite de l'aire géographique de l'AOP « Comté », de topographie particulière, avec de grands espaces sans producteurs de lait ou autres cas similaires. Dans ce cas, une déformation légère du cercle pour s'adapter aux contraintes géographiques particulières peut être envisagé tout en privilégiant la répartition des producteurs dans les sites de transformation qui leur sont les plus proches.~~

Le lait d'une nouvelle exploitation qui ne serait située dans aucune zone de collecte peut être transformé dans un des trois ateliers les plus proches.

Cette exploitation n'est alors pas prise en compte dans la zone de collecte de l'atelier de fabrication.

~~La zone ainsi déformée ne devra pas dépasser 500 km².~~

~~En cas d'3— Aménagement limité dans le temps pour un évènement exceptionnel, tel que la mise en œuvre de travaux dans l'atelier de fabrication, le site de transformation ou accidents, ou de panne empêchant la fabrication dans l'atelier, le lait peut être transformé dans un autre atelier de manière temporaire. Les producteurs de lait concernés ne sont alors pas pris en compte dans la zone de collecte de cet autre atelier de fabrication. Le transfert de lait est ~~Il doit être~~ **strictement limité dans le temps à la durée nécessaire.**~~

~~5.2.2 — Stockage : Le stockage du lait a lieu soit à la ferme, soit à l'atelier de transformation, soit dans un point de coulée c'est à dire un lieu d'apport du lait directement par les producteurs.~~

Il ne peut y avoir d'autre de centre de stockage intermédiaire entre l'exploitation et l'atelier où le lait est transformé, sauf en cas d'évènement exceptionnel décrit ci-dessus.

5.2.3 Séparation des laits non-compatibles :

~~Les laits non-compatibles avec la transformation en Comté ~~doivent~~ **peuvent** être collectés séparément de tout autre lait ne respectant pas les conditions du présent cahier des charges. La collecte du lait destiné à la fabrication de « Comté » peut être réalisée dans le même camion de collecte du lait ne respectant pas le cahier des charges dans le même camion-citerne que le lait destiné à la fabrication de « Comté », aux conditions suivantes :~~

- Les citernes ~~sontdoivent~~ être compartimentées,
- **Les compartiments permettent le transfert du lait et le prélèvement d'échantillons de manière indépendante,**
- —A réception, les circuits de dépotage et le stockage ~~sontdoivent~~ être indépendants et non

- communicants,
- —Lors de la vidange de la citerne, pour éviter tout risque de mélange, le système de connexion du tuyau flexible ~~est~~ doit être différencié entre les 2 laits, —La traçabilité des laits doit être assurée.

5.3 La transformation du lait en fromage « en blanc »

5.3.1 L'atelier de fabrication Comté

5.3.1.1 Moyens de production

On entend par « atelier de fabrication » à « Comté » l'unité de transformation dans laquelle ne sont travaillés que des laits produits et transformés dans des conditions conformes à la réglementation du « Comté » (quelle que soit leur destination) ou « atelier Comté » les parties de bâtiments consacrées à la production de Comté « en blanc » et les caves de préaffinage telles que définies au point 5.4.4.1, (et respectant les conditions ci-dessous.

~~Cette unité de transformation~~ L'atelier Comté est indépendant d'un éventuel autre atelier unité de fabrication transformation existant sur le même site, qui traiterait des laits non-compatibles avec le Comté, dans des conditions de séparation physique incluant la réception du lait et allant jusqu'au moulage des fromages. ~~excluant également toute admission des laits provenant de cette autre unité.~~

Toute l'année, seuls des laits produits et collectés conformément au présent cahier des charges peuvent être introduits dans l'atelier Comté, à l'exception de certaines journées de transformation où les laits introduits peuvent avoir été conservés à moins de 10°C, mais au cours desquelles il ne peut pas y avoir de fabrication de Comté.

5.3.1.2 Capital humain

L'organigramme de l'atelier Comté permet d'identifier une (ou des) personne(s) désignée(s) en tant que "fromager". Un des fromagers désignés est présent dans l'atelier Comté pendant tout le déroulement de la fabrication : depuis l'arrivée du lait en cuve jusqu'au moulage des fromages. Les adaptations de la technique de fabrication à la matière première évolutive s'effectuent au quotidien à partir de ses décisions.

Les nouveaux fromagers participent à un stage d'intégration organisé par le groupement dans l'année qui précède ou qui suit leur prise de fonction, sauf s'ils justifient d'une expérience de plus de 3 ans à ce poste en filière AOP Comté.

5.3.1.3 Préservation de la diversité des ateliers

Le volume de lait potentiellement transformé en Comté d'un atelier est déterminé à partir du potentiel de collecte de lait de cet atelier pour la campagne N-1, lui-même défini comme la somme des potentiels de production de lait des exploitations rattachées à l'atelier pour la campagne N-1.

Le pourcentage de croissance du lait potentiellement transformé en Comté autorisé à chaque campagne N est défini pour chaque atelier, en fonction de sa taille, selon les modalités suivantes :

- Atelier de moins de 5 millions de litres de « lait potentiellement transformé en Comté » : pas de limite de croissance du lait transformé en Comté.
- Atelier de :
 - [5 à 7,5[millions de litres : 6% de croissance maximum
 - [7,5 à 10[millions de litres : 4% de croissance maximum
 - [10 à 15[millions de litres : 2% de croissance maximum
 - [15 à 20[millions de litres : 1% de croissance maximum
 - [20 millions de litres : 0,5% de croissance maximum

Un atelier peut accueillir plusieurs exploitations lors d'une même campagne ; toutefois, le volume de lait en dépassement du plafond fixé ci-dessus ne peut concerner qu'une exploitation. Ce volume est alors reporté sur la (ou les) campagne(s) suivante(s) au titre de la croissance de cette (ou ces) campagne(s).

L'accueil d'exploitations n'ayant jamais été habilitées en AOP n'entre pas dans le champ d'application de cette mesure.

Les fusions qui conduisent à la disparition d'un (ou plusieurs) atelier(s) de fabrication sont possibles dans la limite de 7,5 millions de litres de lait transformé en Comté dans l'atelier issu de la fusion.

5.3.2 Equipement de l'atelier Comté

~~L'atelier Comté est~~ Tout atelier de fabrication de « Comté » doit être doté d'un équipement minimum dont :

- Des possibilités de stockage en cas de collecte de lait ~~refroidi ou rafraîchi~~,
- Un dispositif d'écumage du lait,
- Des cuves de fabrication en cuivre et **ouvertes, et** matériels connexes. La capacité maximum des cuves est limitée au soutirage de 12 fromages ~~maximum par cuve~~. La fabrication en cuves fermées est interdite,
- Un dispositif de soutirage **limité à 12 fromages** (~~manuel ou automatisé~~),
- Des moules et des presses en nombre suffisant pour absorber la production des jours de pointe,
- Un dispositif calorifique suffisant, permettant un déroulement normal du chauffage de l'ensemble des cuves de fabrication,
- Des équipements pour permettre la préparation et l'incubation des levains nécessaires à la fabrication,
- **Une cave de préaffinage et son équipement pour permettre le préaffinage,**
- **De moyens de mesure de la température, de l'hygrométrie et de la pression.**

~~Les lessives utilisées en laiterie doivent être compatibles avec les conditions de production de l'AOP « Comté ».~~

~~5.3.2 Appareil de chauffage du lait :~~ L'atelier de fabrication et ses dépendances ne ~~contiennent~~ doivent ~~détenir~~ aucun système ou installation susceptible de chauffer, en continu à une température supérieure à 40°C ~~et~~ de refroidir immédiatement le lait avant sa mise en œuvre. L'appareil de chauffage ne ~~dispose~~ doit pas ~~disposer d'une~~ section de chambrage.

L'utilisation d'eau potable est obligatoire pour le nettoyage et le rinçage de tous les matériels de l'atelier de fabrication.

5.3.3 Le lait

5.3.3.1 Lait de mélange : Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le Comté ~~ne peut être~~ est fabriqué ~~qu'~~ à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traits de manière indépendante. ~~De fait~~ La fabrication de Comté fermier n'est pas possible.

5.3.3.2 Température de stockage du lait : en cas de stockage par l'atelier Comté, le lait est conservé à une température comprise entre 10 et 18°C.

5.3.3.3 Nombre de traites : Pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de 2 traites consécutives au maximum.

5.3.3.4 Chauffage du lait :

Avant emprésurage, le lait ne peut être chauffé qu'à une température au plus égale à 40°C.

5.3.3. Délai d'emprésurage :

L'emprésurage a lieu au plus tard :

- Avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent ;

- Avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

5.3.4 Travail en cuve

Le travail en cuve s'effectue en cuve de cuivre ouverte.

5.3.4.1 -Ajouts autorisés au lait

Les seuls ajouts autorisés **au lait** sont les **levains et la présure**. ~~cultures sélectionnées de ferments naturels du lait ou sélectionnés,~~ L'emploi des cultures sélectionnées de ferments lactiques est autorisé à condition que la flore sauvage ~~du lait~~ garde un rôle prépondérant.

a/ Les levains sont incubés pendant au moins 3 heures sur **lactosérum cru ou thermisé, recuite, lait ou H** ~~doit être effectué sur milieu lacté, à l'exception des apports de lactocoques mésophiles dont l'ensemencement peut être direct.~~

~~Seul l'ensemencement mésophile peut être effectué autrement que par culture de ferments naturels du lait ou sélectionnés, incubés pendant au moins 3 heures.~~

L'apport d'un levain sur lactosérum cru est obligatoire **pour favoriser l'ensemencement en flore indigène**. Pour les **apports de lactobacilles thermophiles**, seuls les **levainscultures** sur **lactosérumsérum** ou **sur recuite** sont **autorisés**.

De la caillette de veau séchée peut être utilisée en macération.

Le volume d'apport total des différents levains est limité à 0.5% du volume de lait mis en fabrication.

b/ La présure fabriquée à partir de caillette de veau, provenant d'un animal sevré, n'ayant pas consommé de fourrage grossier et âgé de 4 mois minimum; la caillette fraîche doit faire un poids maximum de 700 grammes, la caillette séchée moins de 100 grammes ; la présure doit contenir au moins **commerciale bovine, diluée ou non dans de l'eau, contient au minimum 520 mg de chymosine par litre, sans** ; ~~l'ajout de pep-sine ajoutéebovine est interdit.~~

~~le sel (chlorure de sodium).~~

~~Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, Les ferments, les milieux de culture et la présure sont exempts d'OGM, de parties d'OGM, non-) issus de produits non transgéniques d'OGM et ne contiennent pas de nanomatériaux.~~

5.3.4.2 Mise en cuve et maturation du lait

La filtration du lait est obligatoire avant la mise en cuve de façon à assurer la rétention de tout élément d'une taille supérieure à 250 µm.

Le temps de maturation, depuis le début du remplissage jusqu'à l'emprésurage, est au minimum de 40 minutes.

5.3.4.3 Chauffage du mélange caillé-sérum

La température de chauffage du mélange caillé-sérum est comprise entre 53 et 57°C inclus.

Le temps de brassage après chauffage en cuve est de 15 minutes minimum.

~~Le chauffage du caillé doit être réalisé en cuve, en cuivre obligatoirement, et~~

Le caillé est maintenu à une température minimum de 53°C (maximum 57°C) pendant au moins trente minutes, cette durée pouvant cumuler du temps en cuve et du temps en moule.

5.3.4.4 Pilotage du process

5.3.5 — Programmation : Les seules phases de la fabrication autorisées à une programmation préalable sont le chauffage et le pressage. La méthode de fabrication doit rester manuelle

Le procédé de fabrication est séquencé par le fromager, qui adapte les paramètres selon le résultat de ses observations. Pour cela, notamment, il évalue la consistance du caillé manuellement avant de dé-

clencher le décaillage. Il décide de la vitesse et de la durée de décaillage. Il évalue aussi, manuellement ou visuellement, la réduction et la cohésion du caillé, avant de déclencher lui-même le soutirage.

Le déclenchement automatique des séquences de fabrication en cuve est interdit :

- **D'une part à partir de l'emprésurage et jusqu'au début du chauffage,**
- **D'autre part au moment du soutirage du mélange caillé-sérum.**

De même, le déclenchement et le suivi du décaillage par des moyens automatisés sont interdits. Les outils d'aide à la décision ne sont pas connectés à la cuve.

5.3.4.5 Nombre de tours de fabrication

Sur une période de 24 heures il ne peut être mis en œuvre plus de trois tours de fabrication dans une même cuve. Entre chaque tour de fabrication, un brossage, un lavage et un rinçage de la cuve sont obligatoires.

5.3.5 Soutirage

Le soutirage est limité à 12 fromages par cuve.

5.3.6 Moulage et marquage des meules

Au moment du moulage des fromages sont apposées sur le talon de chaque meule les plaques de caséine vertes et les plaques de jour qui servent à l'identification de chaque meule conformément au point 4.4. du présent cahier des charges.

5.3.7 Pressage

Le pressage ~~est~~ doit être maintenu à une pression minimum de 100 g/cm² pendant au moins six heures. La température du local de pressage ~~est au minimum de ne doit pas être inférieure~~ à 12°C.

5.3.8 Soins initiaux des fromages

Dans les vingt-quatre heures qui suivent le démoulage, ~~le salage initial de toute la surface de la meule est réalisé soit les meules doivent être salées au sel sec, en grain, soit par immersion en surface et en talon.~~

En cas de soins au sel en grain : le salage initial est manuel.

~~Le salage au sel sec peut être remplacé par un saumurage, dans ce cas le saumurage doit intervenir dans les 24 heures qui suivent le démoulage et les soins du fromage doivent intervenir dans un délai maximum de 48 heures après la sortie de la saumure.~~

En cas de salage par immersion :

- ~~Le temps de passage en saumure est au maximum de 12 heures. La durée de saumurage est de 12 heures maximum,~~
- **La saumure est à une température comprise entre 10 et 13°C et une densité minimum de 1100 g/cm³**
- Le bac à saumer les meules par immersion, ~~est~~ doit être en matériau alimentaire,
- L'eau utilisée pour la saumure ~~est~~ doit être potable,
- ~~L'exploitant doit disposer d'un moyen~~ **Un équipement** de régulation de la température de la saumure **est présent,**
- Toute opération de désacidification **de la saumure** est interdite,
- **L'utilisation de chlorure de calcium et d'acide lactique est possible pour le renouvellement de la saumure.**

~~et dans les 36 heures frottées avec de la morge sur les deux faces et le talon.~~

L'emmergée (implantation de flore microbienne en surface du fromage) d'une face au moins et du talon est réalisé sous 36 heures après le démoulage ; la 2^{ème} face est emmergée sous 60 heures après le démoulage.

~~Après le démoulage, la manipulation mécanique des meules est autorisée, mais pendant les premières 72 heures, celles-ci doivent être impérativement frottées à la main.~~

Après ces soins initiaux, les meules en blancs sont transférées dans la cave de préaffinage de l'atelier de fabrication. Chaque meule de « Comté » repose obligatoirement sur une planche d'épicéa au plus tard le 4^{ème} jour à compter de la date de fabrication inscrite sur les plaques de caséine présentes sur le talon de chaque fromage.

Les conditions de démarrage du préaffinage dans l'atelier de fabrication sont réalisées conformément aux points 5.4.2 (points 4 à 7), 5.4.3 et 5.4.4.1. Les fromages sont pris en charge par un atelier habilité à l'affinage à un âge de 50 jours au plus tard.

5.3.9 Pesée des fromages en blanc

Les fromages en blanc pèsent entre 35 kg et 45 kg.

5.4 L'affinage des Comté

5.4.1 L'atelier d'affinage de Comté

5.4.1.1 Moyens de production

On entend par « atelier d'affinage de Comté » les parties d'un bâtiment consacrées à l'affinage du Comté.

5.4.1.2 Capital humain

L'organigramme de l'atelier d'affinage de Comté permet d'identifier un ou des chefs de cave (et/ou responsables de tri). Le tri des fromages se déroule en la présence de l'un d'entre eux.

Les nouveaux chefs de cave et/ou les responsables de tri participent à un stage d'intégration, organisé par le groupement, dans l'année qui précède ou qui suit prise de fonction, sauf s'ils justifient d'une expérience de plus de 3 ans à ce poste en filière AOP Comté.

5.4.2 Equipements et entretien de ces équipements

Les ateliers d'affinage disposent :

1/ D'une aire de réception et de pesée des fromages en blanc,

2/ D'au moins 3 caves séparées, avec la possibilité de gérer simultanément 3 ambiances différentes (température et hygrométrie), pour le préaffinage, la fermentation et la maturation.

5.4.5 — Température et hygrométrie :

~~Les caves de préaffinage et d'affinage doivent présenter une bonne stabilité de température et d'hygrométrie et être équipées si nécessaire du matériel permettant un respect des conditions d'ambiance définies aux points 5.4.2. et 5.4.3. Ces caves doivent posséder par cellule un ou plusieurs thermomètres placés à hauteur d'homme dans des rayons et non contre les murs. L'hygrométrie dans chaque cellule doit être régulièrement mesurée et enregistrée (au moins 4 fois/an dans les caves d'affinage). Les appareils de mesure doivent être fiables et régulièrement étalonnés.~~

3/ D'une aire de préparation à la vente où sont notamment collées les étiquettes et bandes de surmarquage.

4/ De planches d'affinage exclusivement en épicéa nettoyées et rincées uniquement à l'eau potable, puis séchées

5.4.6 — Les planches et la disposition des meules lors de l'affinage :

~~Chaque meule de « Comté » doit obligatoirement reposer sur une planche d'épicéa.~~

~~Les planches en épicéa supportant les fromages doivent être lavées et séchées, en tant que nécessaire.~~

~~Les planches doivent en plus être lavées et séchées chaque fois qu'un lot présentant un croûtage anormal a séjourné dessus. Elles doivent être nettoyées sans produit pouvant inhiber le développement ultérieur de la morge.~~

~~La disposition des meules est assurée de telle sorte que les marques d'identification des meules, plaques vertes, plaques jours et mois, soient disposées face à la travée. Il est admis que pour les lots en cours de soin (c'est à dire salés pendant 12 heures avant d'être frottés), la plaque verte soit disposée à l'opposé de la travée.~~

5.4.9 — Les produits :

L'usage de tout agent antibactérien ou antifongique sur les surfaces en contact avec le fromage pouvant nuire au développement de la morge de surface est interdit, **sauf en cas de nécessité**

5/ De matériel de régulation de la température et de l'hygrométrie permettant d'obtenir une bonne stabilité de ces paramètres,

6/ D'instruments de mesure

Chaque cave est équipée d'au moins un thermomètre placé dans les rayons.

7/ De petit matériel de soin des fromages (toiles et brosses), exclusivement réservé à cet usage, et en bon état d'utilisation,

5.4.7 — Le matériel de préaffinage et d'affinage :

~~Les toiles de lin et les brosses pour frotter les fromages doivent être de qualité alimentaire régulièrement nettoyées et changées régulièrement avant usure totale. D'une manière générale, le matériel utilisé pour le soin des fromages, toiles de jute, brosses, doit être exclusivement réservé à cet usage.~~

~~Pour être autorisée, une machine à frotter doit permettre :~~

- ~~—— un balayage de toute la surface de la meule,~~
- ~~—— la répartition homogène de la morge ou de la saumure sur toute la surface de la meule,~~
- ~~—— le frottage de la surface et non un lessivage,~~
- ~~—— l'utilisation courante de morge liquide (et non de saumure seule), ou de la saumure,~~
- ~~—— le réglage du dosage de la morge (quantité pour chaque fromage),~~
- ~~—— le réglage de l'intensité du frottage (durée et/ou pression sur les brosses),~~
- ~~l'évacuation rapide et aisée, ou le non recyclage de la morge jugée souillée.~~

Les outils mécanisés de soins des fromages permettent :

- **D'atteindre toute la surface de la meule,**
- **L'utilisation courante de la saumure ou de la solution de frottage (voir point 5.4.3) ;**
 - o **Sa répartition homogène sur toute la surface de la meule pour un cycle de soins,**
 - o **Le réglage du dosage (quantité pour chaque fromage),**
 - o **Son évacuation rapide et aisée, ou le non-recyclage en cas de nécessité ;**
- **Un frottage de la surface et non un lessivage ;**
- **Le réglage de l'intensité du frottage (durée et/ou pression sur les brosses).**

5.4.3 Ajouts au fromage

Seuls sont autorisés les ajouts suivants :

- **Le sel alimentaire, sec ou dissous dans de l'eau potable (saumure),**
- **Une culture de ferments d'affinage (morge) pour ensemencher en cas de besoin.**

~~5.4.8 — Préparation de la morge liquide : cette morge s'obtient à partir d'eau potable en frottant des fromages bien emmorgés avec de la saumure propre saturée en sel. Dans tous les cas, une morge liquide ainsi préparée ne peut être gardée qu'une semaine au froid.~~

En cas de conservation de la morge ou de la solution de frottage, celle-ci est placée à 13°C maximum. Les flores utilisées pour la confection de la morge sont non-OGM, et les milieux de culture utilisés sont non OGM et ne contiennent pas de nanomatériaux.

L'usage de tout colorant est interdit.

5.4.4 Le cycle d'affinage du Comté

Affinage :

~~Durée : L'affinage des fromages est effectué sur une planche d'épicéa pendant une durée totale de cent vingt jours, au minimum, à compter du jour d'emprésurage et jusqu'au jour de sortie de la cave d'affinage.~~

La durée d'affinage du Comté est au minimum de 120 jours, à compter de la date de fabrication inscrite sur les plaques de caséine présentes sur le talon de chaque fromage. L'affinage est effectué sur planche d'épicéa.

~~Pendant le reste de la période de préaffinage, les meules doivent être retournées, salées au sel sec, frottées sur leur face supérieure et leur talon, avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge de manière à obtenir une croûte bien emmorgée et saine et une bonne prise de sel.~~

~~Pendant toute la durée d'affinage, les fromages doivent être retournés, salés en surface et frottés avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge, sur leur face supérieure et leur talon de manière à obtenir une croûte emmorgée et saine.~~

~~Seuls les apports de sel et de souches de morge sont autorisés.~~

Pendant toute la durée de l'affinage, les fromages sont retournés, salés en surface et frottés avec de la saumure, ou de la solution de frottage, sur leurs deux faces alternativement et en talon de manière à obtenir une croûte régulièrement emmorgée et saine.

Les caves sont dédiées à l'affinage des Comté ; la présence d'autres fromages à Pâte Pressée Cuite sous SIQO est néanmoins tolérée.

L'affinage des Comté se fait en regroupant des meules sous forme de lots afin de de pouvoir réaliser trois phases successives pour chaque lot, décrites ci-dessous :

5.4.4.1 Le préaffinage

~~Phase 1 : L'affinage débute par une phase dite de « préaffinage » qui dure au minimum vingt et un jours et pendant laquelle les meules doivent être placées dans un local dont la température est comprise entre 10 °C et 15 °C et l'hygrométrie supérieure à 90 %.~~

Le préaffinage débute obligatoirement à l'atelier de fabrication et se poursuit chez l'affineur. Le préaffinage est la première phase de l'affinage ; il démarre dès les soins initiaux et se poursuit au minimum jusqu'au 21ème jour après le moulage du fromage.

- La température de la cave est comprise entre 10°C et 13°C,
- L'hygrométrie est supérieure à 90 %.

5.4.4.2 La fermentation

~~5.4.3 — Phase 2 : Après la phase de préaffinage, les meules doivent être placées dans un local dont la température ne doit pas dépasser 19°C et dont l'hygrométrie ne doit pas être inférieure à 92 % en cave chaude (plus de 14 °C) et à 85% en cave froide.~~

Les conditions d'ambiance spécifiques sont les suivantes :

- La température de la cave est comprise entre 8 et 19°C,

- **L'hygrométrie est supérieure ou égale à 92%.**

5.4.4.3 La maturation

Les conditions d'ambiance spécifiques sont les suivantes :

- **La température de la cave est comprise entre 5 et 10°C,**
- **L'hygrométrie est supérieure ou égale 85 %.**

La fin de la maturation des meules de Comté est déterminée par un des chefs de cave ou un des responsables de tri.

5.4.5 Préparation des fromages avant mise sur le marché

~~Les critères qualitatifs permettant d'attribuer l'appellation d'origine comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la présentation, sur la texture de la pâte et sur le goût. La notation des meules par l'affineur et des portions par le préemballeur s'effectue, sous sa propre responsabilité, en fonction d'un barème de cotation de ces critères qualitatifs. Les fromages qui ne sont plus conformes à la définition ou aux critères de qualité fixés ne peuvent être commercialisés sous l'appellation d'origine « Comté ».~~

~~Ne peuvent bénéficier de la dénomination « Comté » que les fromages qui présentent une note minimale de 14/20. Sur chaque meule et pour la coupe préemballée doit être apposée en talon, une bande de surmarquage munie du logo "Comté clochettes vertes" (dépôt n°16.976 du 2 mai 1989).~~

~~Une bande de surmarquage de couleur brun brique est également possible. Le bénéfice de la dénomination « Comté » est encore possible pour les fromages dont la note est comprise entre 12 et 14 à condition que la note de goût soit supérieure ou égale à 6,5/10 et qu'ils soient réservés à la vente à la coupe. Dans ce cas, est obligatoire l'apposition en talon de la bande de surmarquage de couleur brun brique.~~

~~Le responsable de la mise en marché note les fromages sous sa propre responsabilité et en fonction d'un barème de cotation. 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.~~

Les fromages qui ont obtenu une note globale au moins égale à 12/20 peuvent bénéficier de l'appellation Comté. Sur leur talon est collée une bande de surmarquage munie du logo "Comté clochettes" (marque déposée) qui existe en 2 couleurs :

- **La bande de surmarquage avec la clochette marron correspond aux meules qui obtiennent une note globale inférieure à 14, avec une note de goût supérieure ou égale à 6,5/10 ; ces fromages sont réservés à la vente à la coupe ou à la production de Comté râpé,**
- **La bande de surmarquage avec la clochette verte correspond aux meules qui obtiennent une note globale supérieure ou égale à 14/20.**

Les notes sont attribuées selon le barème « meules et portions » figurant au plan de contrôle.

Une feuille de meule, large étiquette qui couvre une face du fromage, est également apposée à la fin de l'affinage.

La bande de surmarquage et la feuille de meule sont néanmoins facultatives dans le cas des ventes entre opérateurs habilités ou dans le cas des meules destinées à la découpe pour la vente en préemballé, ou destinées aux Industries de Seconde Transformation (IST).

5.5 Découpe et conditionnement

5.5.1 L'atelier de découpe et de conditionnement de Comté

L'atelier de découpe et de conditionnement de Comté, appelé ci-après « le préemballeur », réalise l'opération de préemballage telle que définie ci-dessous ainsi que toute découpe de Comté (cube, râpé, slice, etc) destinée à la vente à des opérateurs pour une utilisation directe, en l'état sans transformation.

On entend par « -préemballage -» l'action de découpe de fromages prêts à la consommation (**meules de Comté affinées ou issues de découpe**), suivie de l'emballage de tranches, de morceaux ou de volumes de râpé destinés à la vente à l'unité au consommateur (emballage avant la présentation à la vente de sorte que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification). ~~On entend par « préemballeur » l'opérateur qui réalise ce préemballage. Ne sont pas concernés par cette notion de préemballage :~~

Ne sont pas concernés par cette notion de préemballage :

- La découpe et le conditionnement de portions qui ne seront pas consommées en l'état à destination d'un opérateur qui va incorporer **ces portions le produit** dans une préparation,
- La découpe et le conditionnement de **fractions grandes portions** de meules à destination d'un autre opérateur qui va redécouper ces **fractions en portions**,
- La découpe et l'emballage faits devant le consommateur,
- La découpe (immédiatement suivie de l'emballage) à l'avance sur le lieu de vente **au consommateur final** d'un nombre restreint de portions permettant de limiter l'attente de la clientèle lors de moments d'affluence. Ces portions ~~sont devant être~~ **sont** écoulées le jour de la coupe ou dans les 2 jours ouvrés suivants, jusqu'à fermeture du magasin (délai d'écoulement évalué par rapport à la date d'emballage apposée sur l'étiquetage ; en l'absence de cette mention, cette pratique n'est pas admise).

5.5.1.1 Moyens de production

~~Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Comté » ne doit interférer n'interfère sur la ligne de découpe et de conditionnement. Lors des opérations d'écroûtage et de râpage, la traçabilité doit être impérativement assurée.~~

5.5.1.2 Capital humain

L'organigramme de l'atelier de préemballage de Comté permet d'identifier un ou des responsables de ligne. Les opérations de découpe et de préemballage se déroulent en présence de l'un d'eux.

Les nouveaux responsables de ligne participent à un stage d'intégration, organisé par le groupement, dans l'année qui précède ou qui suit leur prise de fonction, sauf s'ils justifient d'une expérience de plus de 3 ans à ce poste en filière AOP Comté.

5.5.2 Processus de découpe et de conditionnement

~~5.5.2.1 5.5.1 — Tri des meules : Les meules destinées à être découpées en vue du conditionnement doivent faire l'objet d'un tri minutieux. Seules les meules bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Comté" pourront faire l'objet d'une découpe.~~

Lors du découpage en vue du conditionnement, les portions présentant :

- une pâte trop humide ;
 - ou un excès d'ouvertures ;
 - ou des lainures continues ;
 - ou un taux de matière grasse sur matière sèche élevé,
- doivent être éliminées et ne peuvent être préemballées.

5.5.2 — Délai : Les meules ~~sont devant être~~ **sont** découpées dans un délai maximum de **1 moisquinze jours** après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles ~~sont devant être~~ **sont** conservées entre 4°C et 8°C et à une hygrométrie au moins égale à 85%.

5.5.2.23 — Écroûtage :

Les portions ~~préemballées conditionnées~~ **préemballées** de plus de 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge* à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle ~~est sera~~ **est** encore visible l'empreinte de la toile ou du moule.

***Morge : flore microbienne de surface du fromage / Emmorageage : implantation de la morge/ Emmor-gé : pourvu de morge**

Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage ~~est~~**doit être** immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Dans le cas d'un croûtage sain, il ~~est~~**doit être** réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils ~~sont~~**doivent être** mis sous vide. Le délai de report sous vide **des portions de moins de 40 g et autres découpes plus fines destinées au consommateur final n'excède pas** ~~ne peut excéder~~ 15 jours.

~~Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées sur le même site ou peuvent être utilisées dans un autre site s'il ne livre que des entreprises de seconde transformation.~~

En cas de transfert à un autre atelier, les chutes sont placées sous vide. Si les chutes sont cédées à un tiers non-habilité, alors elles sont exclusivement destinées à la seconde transformation.

5.5.2.3 Comté râpé

Le Comté râpé est obligatoirement placé sous gaz inerte.

5.5.2.4 Qualité exigée du Comté préemballé

Le responsable de la mise en marché note les Comté préemballés sous sa propre responsabilité.

Quelle que soit sa forme de découpe, le Comté préemballé doit avoir obtenu au minimum une note de goût de 6,5/10 et une note globale de 14/20, selon le barème « meule et portions » ou le barème « râpé » figurant au plan de contrôle.

Aucun ajout n'est autorisé.

1.1 Innovations technologiques

~~Tout nouveau procédé, matériel ou produit non conformes aux usages locaux, loyaux et constants doit être soumis à l'agrément préalable de l'INAO sur proposition des opérateurs et avis du CIGC avant de pouvoir être mis en usage dans la filière Comté.~~

6 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1 Spécificité de l'aire géographique-

6.1.1. Facteurs naturels-

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 **en général** par l'absence de saison sèche.

Cet espace est partagé entre la forêt, constituée 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.

Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

6.1.2. Facteurs humains

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 vaches 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 ~~XIII^{ème}~~^{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 ~~fabrication~~^{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.

6.2 Spécificité du produit

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 ~~ne peut~~^{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.

6.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP)

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, **que** 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 **et** 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 a 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 » **a d'ailleurs été prouvée** par deux études scientifiques en 1994.

Ensuite, au Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de **matière grasse** ~~matières grasses~~ permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du « Comté ». L'extrait sec minimum et **l'humidité** ~~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.

7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : contact@inao.gouv.fr / info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 3937 du règlement (UE) n°2024/11431151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8 REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE :

8.1 Mentions obligatoires

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « du Comté, quelle que soit sa présentation, comporte » doit comporter dans le même champ visuel :

- Le nom de l'appellation **d'origine** inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- **Le** l'étiquetage doit comporter le symbole « AOP » de l'Union européenne **et éventuellement**. 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.~~

Sur chaque meule est apposée :

- **Une bande de surmarquage de couleur marron ou verte munie du logo « Comté clochettes » (marque déposée), conformément au point 5.4.5 du présent cahier des charges ; ces bandes comportent également le symbole AOP de l'Union européenne,**
- **Une feuille de meule qui comporte en clair le nom et l'adresse de l'affineur (obligatoirement située dans l'aire géographique).**

Les feuilles de meule et bandes de surmarquage ne sont en aucun cas retirées jusqu'à la phase de présentation au consommateur final incluse.

~~Chaque portion consommateur 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.~~

Sur chaque portion consommateur préemballée figurent au recto de l'emballage :

- **Le logo "Comté clochette" de couleur verte,**

- Le nom et l'adresse du préemballeur (obligatoirement située dans l'aire géographique) et la désignation « Comté ».

La température de conservation du Comté est mentionnée sur les étiquetages de la façon suivante : à conserver entre 4 et 8°C.

8.2 Mentions facultatives

L'indication de la durée d'affinage n'est pas obligatoire. Dès lors qu'elle apparaît, elle est indiquée sous forme du nombre de mois minimum que le fromage a passé dans une entreprise d'affinage de Comté habilitée.

Ainsi, l'âge du fromage correspond à la date de mise en marché par le dernier opérateur de la filière. Cette donnée ne peut être ni interprétée ni modifiée. L'emploi de la mention « affiné par » est réservé aux opérateurs habilités de l'aire géographique de l'AOP Comté.

8.3 Mentions interdites

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 de l'appellation ou de fabrique particulières.

9 -EXIGENCES NATIONALES :

Points-Liste des principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation (PPC) :-

PRODUCTION DU LAIT

Intitulé	Description résumée	Méthode de contrôle
1-Situation géographique de l'exploitation	Le bâtiment des vaches laitières est situé dans la zone d'appellation	Documentaire
2- Quantité de lait livrée	Livraison totale maximum d'une exploitation plafonnée à 1,2 million de litres de lait par campagne laitière	Documentaire
3- Nombre de VL / UTA	Par exploitation agricole = 0,2 UTA Par chef d'exploitation = 0,8 UTA Pour le premier salarié = 0,6 UTA Pour le deuxième salarié : 0,6 UTA	Documentaire
4- 2-Race des vaches laitières	Vaches laitières de race Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des 2 races	Visuel et/ou documentaire
5- 3-Surface en herbe par VL	1,3 ha minimum d'herbe par vache laitière	Documentaire
6- Surface de proximité	Au moins 50 ares de surface	Documentaire

	fourragère ou potentiellement fourragère par vache dans les 1.5 km autour du point de traite	
7- Productivité Individuelle des exploitations	Productivité Individuelle constatée inférieure au plafond de productivité de l'exploitation	Documentaire
8- 4-Cultures OGMtransgéniques	Absence de cultures OGMtransgéniques sur toute l'exploitation	Documentaire
9- Plan d'Épandage Individuel	Présence d'un Plan d'Épandage Individuel à jour	Documentaire
10- Fertilisation azotée de synthèse : dose	Fertilisation limitée à 40u. N/ha	Documentaire
11- Fertilisation : conditions d'épandage (Température)	Pas d'épandage avant l'atteinte des 200°C cumulés sur la zone concernée	Visuel et documentaire
12 Préservation des prairies	Destruction chimique d'une prairie	Visuel et documentaire
13- Pourcentage de 5 Origine du fourrage issu de l'aire géographique distribué aux vaches laitières	Fourrage issu à 95% de l'aire Zone géographique de l'AOP	Documentaire
14- Nombre de repas distribués en vert par jour	Un repas maximum en vert par jour	Visuel et documentaire
15- Absence de 6 Nature des fourrages fermentésprésents sur l'exploitationl'exploitation	Absence sur toute l'exploitation des fourrages interdits : ensilages, enrubannagesInterdits sur toute l'exploitation : ensilages, enrubannages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, drèches mares et pulpes non déshydratés, pailles ammoniaquées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait (choux, eolza...)	Visuel et/ou documentaire
16- Quantité d'aliments complémentaires	1800 kg/VL/an maximum	Documentaire
17- Qualité non-OGM des aliments complémentaires 7 Cohabitation d'un troupeau viande utilisant de l'ensilage	Aucun aliment OGM, issu d'OGM ou produit à partir d'OGM Ensilage autorisé uniquement pour l'alimentation d'un troupeau viande avec déclaration préalable, distance supérieure à 200 m, pas de croisements des circuits avec le troupeau laitier, silo étanche avec récupération des jus,	Visuel et/ou documentaire Documentaire

	compostage du fumier	
188- Système de traite	Pas de traite en libre service Le robot de traite est interdit	Visuel

PREMIERE TRANSFORMATION

Intitulé	Description	Méthode de contrôle
199- Situation géographique de l'atelier de fabrication	L'atelier de fabrication se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
10- Délai de collecte après la traite	Immédiatement après chaque traite ou une fois par jour	Documentaire
20- Fréquence11- Matériel de la collecte et conformité du lait collecté	Collecte séparée des laits ne respectant pas les conditions de l'AOP. Utilisation de camions compartimentés si une partie du lait au moins une fois par jour non conforme	Documentaire
21- Bassin de12- Distances limitées pour la collecte : 25 km du lait	Toutes les exploitations livrant leur lait à la fromagerie et l'atelier lui-même sont incluses dans un cercle de 25 km de diamètre. Dérogations possibles.	Documentaire
22- Traçabilité des laits sur 3 ans disponible	Enregistrement quotidien du volume livré par chaque exploitation, disponible pendant 3 ans à l'atelier	Documentaire
23- Atelier Comté dédié et indépendant	Atelier Comté indépendant dans lequel ne sont introduits que des laits compatibles avec la transformation du Comté	Documentaire
24- Préservation de la diversité des ateliers13- Mélange de laits	Le mélange de laits de plusieurs exploitations pour la mise en fabrication d'un fromage est obligatoire. Le « Comté » fermier est interdit. Croissance de l'atelier limitée en termes de volume de lait potentiellement transformé en Comté	Documentaire
25- Cuves de fabrication	Cuves en cuivre ouvertes	Visuel
26- Fabrication au lait cru14- Equipement de la fromagerie	Pas de moyen de pasteurisation du lait, ni de thermisation, ni autre moyen de supprimer la flore naturelle du lait	Visuel

27- Mélange de laits 15- Matériau des cuves de chauffage	Cuves en cuivre Le mélange de laits de plusieurs exploitations pour la mise en fabrication d'un fromage est obligatoire. Le « Comté » fermier est interdit.	Visuel Documentaire
28- Délai d'emprésurage	Emprésurage dans les 24 H suivant la première traite, étendu à la demi-journée suivante	Visuel et documentaire
29- Ingrédients 16- Seuls ingrédients de fabrication autorisés	Présure commerciale ou non fabriquée à partir de caillette de veau, souches de ferments et milieu de cultures, sel, plaques de caséine de couleur verte	Visuel et/ou documentaire
30 17- Chauffage du caillé	Température de chauffage maintenue au moins 30 min à plus de 53°C et ne dépassant pas 57°C	Documentaire et/ou lecture directe
18- Conditions de pressage	Pression mini 100 g/cm ² , pendant 6 heures minimum, température du local pressage > 12°C	Documentaire et/ou visuel
31- Déclenchement manuel des opérations de travail en cuve 19- Salage et premiers soins	Pas de déclenchement automatique des différentes phases de travail en cuve Dans les 24 h suivant le démoulage, meules salées au sel sec, en surface et en talon. Dans les 36 h suivant le démoulage, meules frottées avec de la morge, sur les 2 faces et en talon. Si saumurage, soins du fromage dans les 48 heures après la sortie de la saumure.	Visuel Documentaire et documentaire/ou visuel
32 20- Identification des fromages	Plaque de caséine sur chaque fromage. Identification de l'atelier, du mois et du jour de fabrication.	Visuel
33- Délai du premier salage	Salage de toute la surface de la meule sous 24H après démoulage	Documentaire et/ou visuel

PREAFFINAGE

21- Equipement de la cave de pré-affinage	Planches en épicea	Visuel et/ou documentaire
22- Températures d'affinage	Pré-affinage : entre 10 et 15°C	Visuel et/ou documentaire

AFFINAGE

Intitulé	Description	Méthode de contrôle
----------	-------------	---------------------

34 23 - Situation géographique de l'atelier d'affinage	L'atelier d'affinage se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
35- Planches d'épice 24- Equipement de la cave d'affinage	Planches en épice	Visuel et/ou documentaire
36- Ajouts au fromage	Les seuls ajouts autorisés sont le sel sec ou dissous dans l'eau potable et les ferments d'affinage	Visuel et documentaire
37- 25-Durée minimum d'affinage de l'affinage	Au moins 120 jours	Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie et/ou mesure
38- Conditions physiques de fermentation 26- Température d'affinage	<=19°C	Visuel et/ou documentaire
39- Bandes de Surmarquage 27- Sur-marquage des meules	Présence, sur le talon des meules destinées au stand coupe ou à la coupe préemballée, d'une bande de marquage soit munie du logo clochette soit vert, soit marron : soit munie du logo clochette, verte, soit de couleur brun brique.	Documentaire et/ou visuel sur les fromages

PREEMBALLAGE

Intitulé	Description	Méthode de contrôle
40 28- Situation géographique de l'atelier de préemballage	L'atelier de préemballage se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
41- Présentation des portions préemballées 29 —Présence de croûte	Présence de croûte sur les portions consommateurs Obligatoire sur les portions > 40 g. Ecroûtage partiel toléré	Visuel
42- Aucun ajout au Comté préemballé	Aucun ajout autorisé	Visuel et documentaire
43- 30 Logo sur l'emballage	Présence obligatoire du logo Comté clochette verte au recto du film : vert Pantone 349 C	Visuel

RAPAGE

Intitulé	Description	Méthode de contrôle
31 Situation géographique de l'atelier de râpage	L'atelier de râpage se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
32 Logo sur l'emballage	Présence obligatoire du logo clochette verte au recto du film : vert Pantone 349 C	Visuel

PRODUIT FINI

44- 33 Qualité du produit fini	Conformité aux caractéristiques réglementaires de composition et de qualité du produit	Analytique et organoleptique
---	--	------------------------------

Annexe 1

**LES MATIERES PREMIERES DE L'ALIMENTATION COMPLEMENTAIRE DU CHEPTEL LAITIER
DANS LES EXPLOITATIONS PRODUCTRICES DE LAIT A COMTE**

L'objet de cette fiche est de préciser la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la composition des aliments complémentaires au fourrage de base.

1. Grains de céréales et leurs produits

- Orge : grains et radiceles
- Maïs : grains, tourteau de germes, produits d'amidonnerie (corn gluten feed)
- Blé : grains, remoulage de blé, son, produits d'amidonnerie
- Avoine
- Seigle
- Triticale
- Epeautre
- Drèches déshydratées (butyriques < 100 sp/g)

Attention : pulpes et drèches ne doivent pas être réhydratées avant affouragement

1. Graines ou fruits oléagineux et leurs produits

- Soja
- Colza
- Tournesol
- Lin
- Arachide
- Autres oléagineux : carthame, coprah, palme, sésame

sous forme de graine, d'huile ou de tourteau

1. Graines de légumineuses

- Lupin
- Pois
- Féverole
- Lentilles
- Vesces

1. Produit de la fabrication du sucre

- Pulpe déshydratée de betteraves
- Mélasse de canne à sucre ou de betterave (Attention : 5% maximum du poids de l'aliment complémentaire)

1. Fourrages déshydratés

- Luzerne : plante entière, concentré protéique
- Maïs plante entière
- Ray grass déshydraté

1. Autres plantes, leurs produits

- Protéines de pommes de terre

1. Compléments nutritionnels (selon les recommandations du code des bonnes pratiques des suppléments nutritionnels)

- Oligoéléments
- Vitamines
- Extraits naturels de plantes
- Agents liants : silicates, acide citrique

8. Minéraux

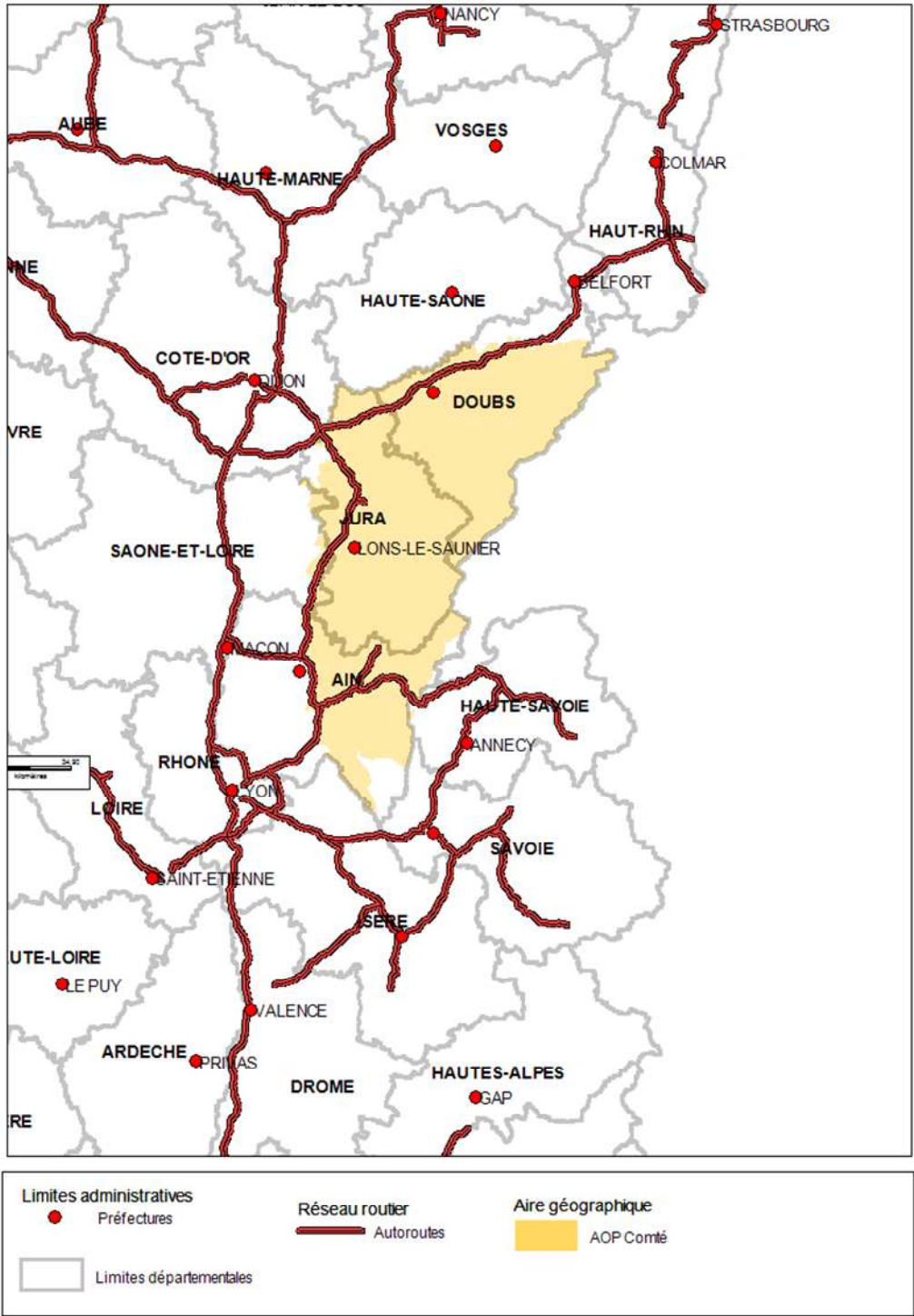
~~— Calcium, magnésium, phosphore, sodium (à l'exclusion des minéraux d'origine animale)~~

9. ~~Matières premières autorisées pour les aliments d'allaitement~~

- ~~— produits laitiers~~
- ~~— matières grasses : huiles végétales exclusivement~~
- ~~— protéines végétales~~
- ~~— vitamines et minéraux~~
- ~~— oligoéléments~~
- ~~— grains de céréales et leurs produits (voir liste ci contre)~~
- ~~— conservateur : BHT~~
- ~~— levures~~
- ~~— caroubes~~



AIRE GEOGRAPHIQUE
AOP COMTE



BD-CARTO-IGN, MAPINFO, INAO, JUIN 2017