

Document unique

«Comté»

N°UE: DRAFT-PDO-FR-0116-AMD-STD_MSD

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Comté»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS
0406 - Fromages et caillebotte

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

Le «Comté» est un fromage fabriqué 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 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.

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 non 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 est conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse mesurée par un indice de maturation minimum tel qu'il soit supérieur ou égal à 850 micromole de glycine par gramme 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.

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

Le «Comté» peut également être présenté au consommateur sous forme de conditionnement en portion ou en râpé, ou toute autre forme de découpe, mais toujours à l'état brut.

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

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

Compte-tenu des contraintes sur l'alimentation des vaches laitières, environ 65% de l'alimentation en matière sèche sur une base annuelle provient de l'aire géographique.

En effet le relief et le climat de l'aire géographique ne permettent techniquement pas d'y produire la totalité des aliments complémentaires ; par ailleurs 5% des fourrages consommés par les vaches laitières peuvent provenir de l'extérieur de l'aire, pour une meilleure adaptation aux aléas climatiques.

La ration de base des vaches laitières provenant en grande majorité de l'aire géographique et les aliments complémentaires étant strictement limités, les incidences de ces éléments extérieurs sur les caractéristiques essentiellement dues au milieu géographique sont limitées.

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an et les vaches laitières reçoivent du fourrage issu de l'aire géographique à hauteur minimum de 95 %.

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

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée est au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière. Le pâturage est obligatoire aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de présence d'herbe le permettent.

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

Les aliments fermentés sont interdits toute l'année sur l'exploitation, en raison notamment des risques technologiques lors de la fabrication et de l'affinage des fromages liés à ces pratiques.

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

Le lait provient d'un troupeau laitier de race Montbéliarde (type racial et code race 46) ou de race Simmental française (type racial et code race 35) ou des produits du croisement entre les deux races aux filiations certifiées.

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

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

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

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

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

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

En cas de préemballage, la découpe et/ou le râpage sont effectués dans l'aire géographique.

L'opération consistant à découper et placer sous emballage des portions de «Comté» se situe dans le prolongement de l'affinage. Elle requiert un savoir-faire particulier et a un effet direct et certain sur la qualité du produit en ce sens qu'il est nécessaire de trier les meules pour écarter celles non susceptibles de faire l'objet d'un préemballage. Ces conditions permettent ainsi de respecter au mieux les conditions optimales de préservation du fromage au-delà de sa présentation en meules, et de garantir l'intégrité physique et organoleptique du «Comté» au consommateur.

En cas de préemballage,

— les meules sont découpées dans un délai maximum de un mois après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles sont conservées entre 4 °C et 8 °C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %,

— les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écrouûtées.

L'écrouûtage est immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il est réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe dans le cas d'un crouûtage sain. Les morceaux écrouûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures; au-delà ils sont mis sous vide. Le délai de report sous vide

des portions de moins de 40 grammes et autres découpes plus fines destinées au consommateur final ne peut excéder 15 jours,

— aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation «Comté» n'interfère sur la ligne de découpe et de conditionnement.

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

Mentions obligatoires

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du «Comté» quelle que soit sa présentation, comporte dans le même champ visuel :

1. le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
2. le symbole «AOP» de l'Union européenne et éventuellement la mention "Appellation d'origine protégée».

Sur chaque meule est apposée :

1. Une bande de surmarquage de couleur marron ou verte munie du logo « Comté clochettes » (marque déposée); ces bandes comportent également le symbole AOP de l'Union européenne
2. 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.

Sur chaque portion consommateur préemballées figurent au recto de l'emballage

1. le logo «Comté» clochettes de couleur verte ;
2. le nome et l'adresse du préemballeur (obligatoirement située dans l'aire géographique) et la désignation « Comté ».

La température de conservation du produit est mentionnée sur l'étiquetage de la façon suivante : à conserver entre 4 et 8°C.

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.

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.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

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 territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2024 :

Département de l'Ain (155 communes)

Tout le département à l'exception :

- des cantons d'Attignat, Bourg-en-Bresse (tous), Châtillon-sur-Chalaronne, Meximieux, Miribel, Replonges, Saint-Genis-Pouilly, Trévoux, Villars-les-Dombes, Vonnas : toutes les communes ;
- du canton d'Ambérieu-en-Bugey : les communes de Château-Gaillard, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Maurice-de-Rémens ;
- du canton de Ceyzériat : les communes de Certines, Chalamont, Châtenay, Châtillon-la-Palud, Crans, Dompierre-sur-Veyle, La Tranclière, Le Plantay, Lent, Montagnat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Just, Saint-Nizier-le-Désert, Servas, Versailleux, Villette-sur-Ain ;
- du canton de Gex : les communes de Sauverny, Versonnex ;
- du canton de Lagnieu : les communes de Blyes, Charnoz-sur-Ain, Chazey-sur-Ain, Leyment, Loyettes, Sainte-Julie, Saint-Jean-de-Niost, Saint-Maurice-de-Gourdans, Saint-Vulbas, Villieu-Loyes-Mollon ;
- du canton du Plateau d'Hauteville : la commune d'Artémix ;
- du canton de Pont-d'Ain : les communes de Priay, Varambon ;
- du canton de Saint-Etienne-du-Bois : les communes de Beaupont, Cormoz, Marboz ;
- du canton de Thoiry : les communes de Challex, Chevry, Pougny, Ségny.

Département du Doubs (465 communes)

Tout le département à l'exception :

- des cantons d'Audincourt, Bethoncourt, Montbéliard : toutes les communes ;
- du canton de Baume-les-Dames : les communes de Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gondenans-Montby, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mésandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viéthorey ;
- du canton de Bavans : les communes de Accolans, Aibre, Allondans, Appenans, Arcey, Bavans, Berche, Beutal, Blussangeaux, Blussans, Bournois, Bretigney, Colombier-Fontaine, Dampierre-sur-le-Doubs, Désandans, Dung, Échenans, Étouvans, Étrappe, Faimbe, Gémonval, Geney, Issans, La Prétière, Laire, Le Vernoy, L'Isle-sur-le-Doubs, Longeville-sur-Doubs, Lougres, Mancenans, Marvelise, Médière, Montenois, Onans, Présentevillers, Rang, Raynans, Sainte-Marie, Saint-Julien-lès-Montbéliard, Saint-Maurice-Colombier, Semondans, Sourans, Soye, Villars-sous-Écot ;
- du canton de Maîche : les communes de Abbévillers, Bondeval, Meslières, Thulay ;
- du canton de Valentigney : les communes de Bourguignon, Ecot, Mathay, Mandeuire, Valentigney, Voujeaucourt.

Département du Jura (483 communes)

Tout le département à l'exception des communes de Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Département de Saône-et-Loire (13 communes)

En totalité :

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 :

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.

5. Lien avec l'aire géographique

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 saisons, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été, une température moyenne annuelle basse et un grand nombre de jours de gelées.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé. 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'épicéas, et les pâturages. Les conditions géo-climatiques particulières de l'aire (fortes précipitations, absence de sécheresse estivale...), sont très favorables à la production herbagère de qualité. Elles permettent le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment 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.

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

En effet, depuis le XIII^{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 appelé alors «fruitière».

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

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

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

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

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

C'est dans ces milieux difficiles, où la forêt et les pâturages se partagent l'espace, où il était impossible de développer d'autres ressources, 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 entre diversité floristique et richesse aromatique du «Comté» a d'ailleurs été prouvée par deux études scientifiques en 1994. Ensuite, au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du «Comté». L'extrait sec minimum et l'humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer.

L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maîtrise du moment du découpage du caillé ou du moment du soutirage. Enfin, l'affineur met en œuvre son savoir-faire en adaptant en finesse les conditions d'affinage de chaque lot. L'expression aromatique du fromage, induite par les facteurs naturels au travers de l'herbe et de l'écosystème microbien, n'est complète qu'après un affinage long dont le déroulement est favorisé par les planches d'épicéa, particulièrement adaptées à l'affinage du «Comté». La production de «Comté» permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale.

Référence à la publication du cahier des charges