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

associé à l'avis AGRT1504848V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°2015/256 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2007-822 en date du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°11-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC)
Avenue de la 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, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.

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 ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L' Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.

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 jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.

2.4 Le Comté peut également se présenter sous forme de conditionnement en portion ou en râpé.

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 torréfiées, 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 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 qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain :
Cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel et Treffort-Cuisiat : toutes les communes ;
Canton d'Ambérieu-en-Bugey : communes de L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant et Douvres ;
Canton de Coligny : communes de Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon et Villemotier ;
Canton de Collonges : communes de Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron et Saint-Jean-de-Gonville ;
Canton de Ferney-Voltaire : communes de Sergy et Thoiry ;
Canton de Gex : communes de Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux et Vesancy ;
Canton de Lagnieu : communes d'Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey et Villebois ;
Canton de Pont-d'Ain : communes de Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont et Tossiat.
Département du Doubs :
Cantons d'Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maîche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte et Vercel-Villedieu-le-Camp : toutes les communes ;
Canton d'Hérimoncourt : communes d'Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont et Villars-lès-Blamont ;
Canton de L'Isle-sur-le-Doubs : communes de Hyémondans et Lanthenans ;
Canton de Pont-de-Roide : communes de Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux et Vernois-lès-Belvoir ;
Canton de Rougemont : commune de Rillans.
Département du Jura :
Toutes les communes, à l'exception de celles du canton de Chemin.
Département de Saône-et-Loire :
Canton de Beaurepaire-en-Bresse : communes de Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard et Savigny-en-Revermont ;

Canton de Cuiseaux : communes de Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse et Joudes ;
Canton de Pierre-de-Bresse : communes de Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse et Torpes ;
Département de la Haute-Savoie :
Canton de Seyssel : communes de Challonges uniquement pour les parcelles n° 562 (a) et 563 (a) de la section A, sixième feuille.

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

4.1 Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation, chaque atelier d'affinage et chaque atelier de conditionnement remplit une « déclaration» permettant d'identifier tous les opérateurs.

4.2 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 régulièrement à jour les éléments de traçabilité. 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.

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.

4.4 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).

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 en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands, avec le code couleur vert Pantone 349C.

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.

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

4.6 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.

4.7 La déclaration d'un producteur de lait devra comporter l'indication des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères de l'exploitation. Ces surfaces seront réputées a priori inventoriées pour la production de lait à Comté. Leur aptitude à la production de lait à Comté pourra toutefois faire l'objet d'une vérification. 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 décidée, aux motifs suivants :

i. destination non fourragère ou non potentiellement fourragère des surfaces
ii. pollution avérée de la parcelle
iii. non-respect des dispositions relatives à l'entretien des surfaces
iv. perte d'usage agricole

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 son enregistrement en tant que surface inventoriée.

4.8 Chaque année, dans les 3 mois qui suivent la fin de la campagne laitière, le producteur est tenu de signaler toute modification des surfaces fourragères et potentiellement fourragères de son exploitation intervenue depuis la précédente déclaration.

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1. Production du lait

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

5.1.2 Prairies : 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. 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.

5.1.3 Fertilisation : 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. Toute exploitation de surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de un mois après la date d'épandage de la matière fertilisante organique et moins de 3 semaines après l'épandage de toute fumure minérale. 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. Elles doivent respecter les conditions suivantes:
- L'épandage de toute matière organique fertilisante ne peut se faire que sur herbe rase.
- Le nombre annuel d'épandages sur une même parcelle est plafonné à 3.
- 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.

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 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 ».

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, …. 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.

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

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.

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

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

5.1.5 Aliments transgéniques **:** Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC 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.

5.1.6 Superficie herbagère : Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.

5.1.7 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 4 600 litres de lait par an, par hectare de surface fourragère et potentiellement fourragère.

5.1.8 Chargement **:** Le chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère.

5.1.9 Aliments fermentés : Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur l'exploitation produisant du lait à Comté et dans l'alimentation du troupeau laitier (vaches laitières en production ou taries, génisses). 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.

5.1.10 Autres animaux : Ne peuvent cohabiter en pâture et en stabulation avec le troupeau lait 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 doit être séparé.

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

5.1.12 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.

5.1.13 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.

5.1.14 Aliments 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.

Sont interdits: - les fourrages aromatisés, - les fourrages souillés, pourris, moisis, 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, choux, colza, raves, navets, feuilles de betterave, moutarde, etc., -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.

5.1.15 Cas particuliers d'affouragement : En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 4 heures après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour et distribuées séparément des autres aliments.

5.1.16 Aliments complémentaires interdits : Sont interdits: - Les concentrés aromatisés, - Toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale, sauf les protéines du lait, - Le Lactosérum, - L'azote non protéique, -tout additif à l'exception des vitamines et des oligoéléments, -les acides aminés de synthèse, -les graines traitées à la soude, toute trace de formol (au seuil de détection de 50ppm).

5.1.17 Aliments complémentaires : L'apport de tout aliment complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc.…) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de 1800 kg/V.L./an. La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500kg par UGB génisse. Tout aliment complémentaire dont l'humidité est supérieure à 15% est interdit. 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.

5.1.18 Traite : La traite 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. La suppression d'une traite est interdite. Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit pas servir à la fabrication de Comté La distribution de fourrages pendant la traite est interdite. Le nettoyage et l'essuyage des pis avant la traite sont obligatoires. 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.

Les premiers jets doivent être éliminés. Le lait ne doit pas être livré à la fabrication moins de 8 jours après le vêlage.

Le fonctionnement de l'installation de traite doit être vérifié par un technicien qualifié, selon les procédures définies au niveau national, au moins une fois par an. Le matériel de réfrigération ou de rafraîchissement du lait doit être capable d'une performance minimum de –0,17°C par minute en première traite et de –0,07°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 vérifié par un technicien qualifié, au minimum une fois tous les 2 ans. Le producteur doit pouvoir fournir la preuve écrite de ces contrôles et des remises en état demandées par le technicien. Les surfaces en contact avec le lait doivent être en parfait état, en particulier les tuyaux ne doivent pas être poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être corrodés. Les manchons trayeurs et tuyaux à lait doivent être changés au minimum une fois par an. L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité.

5.2 Transport du lait :

5.2.1 Matériel : Les bidons, citernes, pompes et tuyaux utilisés doivent être exclusivement réservés à l'usage du transport du lait, ou s'ils sont en acier inoxydable, exclusivement réservés à l'usage du transport du lait et du petit lait. Le matériel doit être en bon état, propre, nettoyé immédiatement après la livraison et rincé, puis rincé à nouveau, à l'eau potable, avant chaque utilisation. Si le lait collecté doit subir un report à la fromagerie avant fabrication, le transport doit être obligatoirement effectué en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une obligation si le transport n'excède pas 90 minutes.

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

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 centre de stockage intermédiaire.

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.

5.2.4 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 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 site de 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 le site de transformation considéré. Le cercle mentionné doit 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 de collecte 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'inscrira pas dans le cercle de 25 km qui reste in changé.

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

3 - Aménagement limité dans le temps pour un évènement exceptionnel, tel que la mise en œuvre de travaux dans le site de transformation ou accident. Il doit être strictement limité dans la durée à la période nécessaire.

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

5.2.6 Mélange de laits : Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le Comté ne peut être 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.

5.2.7 Séparation des laits : Seuls des laits conformes peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de Comté. Ces laits doivent 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, aux conditions suivantes : - Les citernes doivent être compartimentées, - A réception, les circuits de dépotage et le stockage doivent 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 doit être différencié entre les 2 laits, - La traçabilité des laits doit être assurée.

5.3 Transformation en fromage :

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 (et quelle que soit leur destination). Cette unité de transformation est indépendante d'une éventuelle autre unité de transformation existant sur le même site, dans des conditions de séparation physique excluant également toute admission des laits provenant de cette autre unité.
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'écrémage du lait, des cuves de fabrication en cuivre et matériels connexes, un dispositif de soutirage (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 suffisants pour permettre la préparation et l'incubation des levains nécessaires à la fabrication.
Les lessives utilisées en laiterie doivent être compatibles avec les conditions de production de l'AOP « Comté ».

5.3.1 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.

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

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

5.3.3 Ajouts : Les seuls ajouts autorisés sont:

- les cultures sélectionnées de ferments naturels du lait ou sélectionnés, incubés pendant au moins 3 heures. L'apport d'un levain sur lactosérum cru est obligatoire. L'emploi des cultures sélectionnées de ferments lactiques est autorisé à condition que la flore sauvage du lait garde un rôle prépondérant. Il doit être effectué sur milieu lacté. Seul l'ensemencement mésophile peut être effectué autrement que par culture de ferments naturels du lait ou sélectionnés, incubés pendant au moins 3 heures. Pour les lactobacilles thermophiles, seules les cultures sur sérum ou recuite sont autorisées.

- la présure fabriquée à partir de caillette de veau, provenant d'un animal non 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 520 mg de chymosine par litre ; l'ajout de pepsine bovine est interdit.

- le sel (chlorure de sodium).

Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non-transgéniques.

5.3.4 Le chauffage du caillé doit être réalisé en cuve, en cuivre obligatoirement, et le caillé est maintenu à une température minimum de 53°C pendant au moins trente minutes.

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

5.3.6 Cuves : La fabrication en cuves fermées est interdite. La capacité maximum des cuves est limitée au soutirage de 12 fromages maximum par cuve. 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.

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

5.4 Affinage :

5.4.1 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.

5.4.2 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 ºC et 15 ºC et l'hygrométrie supérieure à 90 %. Dans les vingt-quatre heures qui suivent le démoulage, les meules doivent être salées au sel sec, en surface et en talon, et dans les 36 heures frottées avec de la morge sur les deux faces et le talon. 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. Le bac à saumurer les meules par immersion, doit être en matériau alimentaire. L'eau utilisée pour la saumure doit être potable. L'exploitant doit disposer d'un moyen de régulation de la température de la saumure. Le temps de passage en saumure est au maximum de 12 heures. Toute opération de désacidification est interdite. 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. 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.

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. 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.

5.4.4 Protéolyse : L'affinage doit être 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 Kjeldal . Pour les fromages dont le Gras sur Sec est supérieur à 52 % ce rapport doit être supérieur ou égal à 17,5 %.

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.

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.

5.4.7 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.

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.

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.
L'usage de tout colorant est interdit.

5.5 Découpe et conditionnement :

On entend par « préemballage » l'action de découpe de fromages prêts à la consommation, suivie de l'emballage de tranches, de morceaux ou de volumes de râpé destinés à la vente à l'unité au consommateur (emballage avant le 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 :

- la découpe et le conditionnement de portions qui ne seront pas consommées en l'état, à destination d'un opérateur qui va incorporer le produit dans une préparation
- la découpe et le conditionnement de grandes portions de meules à destination d'un autre opérateur qui va redécouper ces 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 d'un nombre restreint de portions permettant de limiter l'attente de la clientèle lors de moments d'affluence. Ces portions devront être 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 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 doivent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4°C et 8°C et à une hygrométrie au moins égale à 85%.

5.5.3 Écroûtage : Les portions conditionnées de plus de 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule. Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Dans le cas d'un croûtage sain, il 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 doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide 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.

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

5.6 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 par l'absence de saison sèche.

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

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 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 XIème siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir tous les jours, le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions.
Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui très majoritairement organisés en coopératives et regroupent leur lait dans un atelier de transformation appelé alors « fruitière ».
Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont perpétuées jusqu'à nos jours, au niveau de l'élevage des animaux par la gestion des pâtures et du séchage de l'herbe fauchée, et au niveau de la fabrication par la maîtrise du moment de la découpe du caillé, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du préaffinage puis de l'affinage.

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

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

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

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, les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d'un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l'extérieur de l'aire. Le choix d'une pâte cuite à été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.
L'expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l'élaboration du produit.
Tout d'abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l'aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l'exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite a d'ailleurs été prouvée entre diversité floristique et richesse aromatique du Comté par deux études scientifiques en 1994.
Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d'éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du Comté. L'extrait sec minimum et l'Humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l'excès d'eau dans le fromage et favorise l'expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s'exprimer.
L'obligation de cuves ouvertes permet de préserver l'expression des compétences fromagères, comme la maitrise 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 RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE :

7.1 Bureau Veritas Certification
Adresse : immeuble le Guillaumet 60 avenue du Général de Gaulle 92046 Paris- La défense cedex

Tél : 01.41.97.00.74
Fax : 01.41.97.08.92
Cet organisme est accrédité conformément à la norme EN 45011.

7.2 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 : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8 REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE :

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

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

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

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

Les fromages vendus sous l'appellation d'origine « Comté » doivent porter les marques d'identification prévues. Sur chaque meule doit notamment être apposée en talon, avant la sortie d la cave d'affinage, une bande de surmarquage de couleur verte ou 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.
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).
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 en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands, avec le code couleur vert Pantone 349C.

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.

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.

9 **EXIGENCES NATIONALES :** Liste des principaux points à contrôler

PRODUCTION DU LAIT

Intitulé	**Description**	**Méthode de contrôle**
1-Situation géographique de l'exploitation	Le bâtiment des vaches laitières est situé dans la zone d'appellation	Documentaire
2-Race des vaches laitières	Vaches laitières de race Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des 2 races	Visuel et/ou documentaire
3-Surface en herbe	1 ha minimum d'herbe par vache laitière	Documentaire
4-Cultures transgéniques	Absence de cultures transgéniques sur toute l'exploitation	Documentaire
5- Origine du fourrage distribué aux vaches laitières	Zone géographique de l'AOP	Documentaire
6- Nature des fourrages présents sur l'exploitation	Interdits sur toute l'exploitation : ensilages, enrubannages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, drêches marcs et pulpes non déshydratés, pailles ammoniaquées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait (choux, colza...)	Visuel et/ou documentaire
7- Cohabitation d'un troupeau viande utilisant de l'ensilage	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, compostage du fumier	Visuel et/ou documentaire
8 - Système de traite	Pas de traite en libre service	Visuel

PREMIERE TRANSFORMATION

Intitulé	Description	Méthode de contrôle
9- 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
11- Matériel de 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 non-conforme	Documentaire
12- Distances limitées pour la collecte 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
13- 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.	Documentaire
14- 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
15- Matériau des cuves de chauffage	Cuves en cuivre	Visuel
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
17- Chauffage du caillé	Température de chauffage maintenue au moins 30 min à plus de 53°C	Documentaire et/ou lecture directe
18- Conditions de pressage	Pression mini 100 g/cm2, pendant 6 heures minimum, température du local pressage > 12°C	Documentaire et/ou visuel
19-Salage et premiers soins	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.	Documentaire et/ou visuel
20- Identification	Plaque de caséine sur chaque fromage. Identification de l'atelier, du mois et du jour de fabrication.	Visuel

PREAFFINAGE

21- Equipement de la cave de pré-affinage	Planches en épicéa	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**
23- Situation géographique de l'atelier d'affinage	L'atelier d'affinage se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
24- Equipement de la cave d'affinage	Planches en épicéa	Visuel et/ou documentaire
25-Durée de l'affinage	Au moins 120 jours	Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie et/ou mesure
26-Température d'affinage	<=19°C	Visuel et/ou documentaire
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 verte, soit de couleur brun-brique.	Documentaire et/ou visuel sur les fromages

PREEMBALLAGE

Intitulé	**Description**	**Méthode de contrôle**
28-Situation géographique de l'atelier de préemballage	L'atelier de préemballage se situe dans la zone d'appellation	Documentaire
29- Présence de croûte	Obligatoire sur les portions > 40 g. Ecroûtage partiel toléré	Visuel
30-Logo sur l'emballage	Présence obligatoire du logo 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

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 radicelles
- 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

2. 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

3. graines de légumineuses
- Lupin
- Pois
- Féverole
- Lentilles
- Vesces

4. 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)

5. Fourrages déshydratés
- Luzerne : plante entière, concentré protéique
- Maïs plante entière
- Ray-grass déshydraté

6. Autres plantes, leurs produits
- Protéines de pommes de terre

7. 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

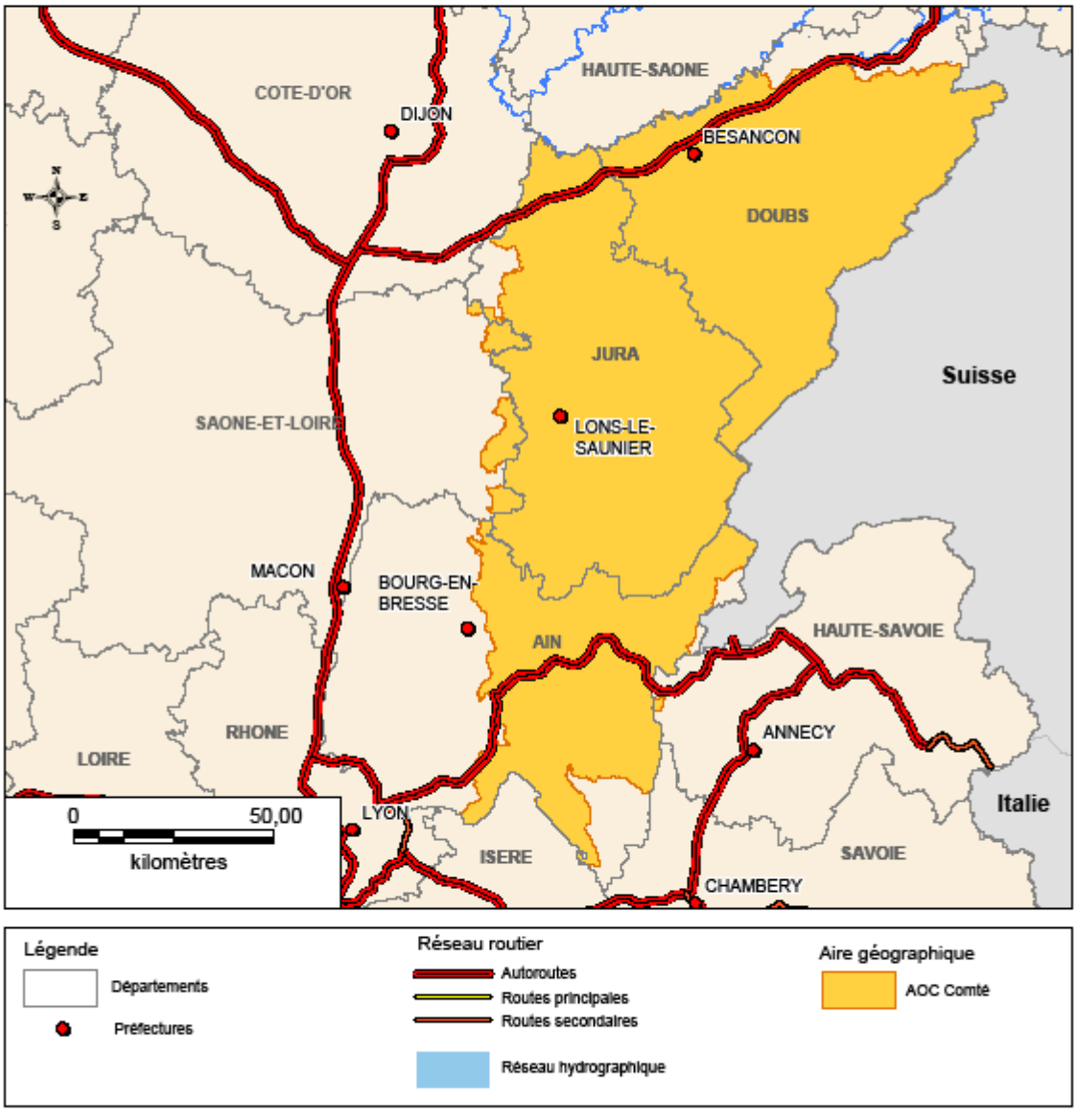
Calcium, magnésium, phosphore, sodium (à l'exclusion des minéraux d'origine animale)

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 géographique
AOP COMTE





SOURCES : BD-CARTO-IGN, MAPINFO, INAO, FÉVRIER 2010