

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

homologué par arrêté du 18 décembre 2025, *JORF* du 7 janvier 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-02 du 8 janvier 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC)

1 rue de la Maison du Comté

39801 POLIGNY Cedex

Tél : (33) (0)3 84 37 23 51

Courriel : cigc@comte.com

Composition : producteurs et transformateurs

1. NOM DU PRODUIT

Comté

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 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 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 que (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.

- 2.3 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 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 ou toute autre forme de découpe. Il se présente toujours au consommateur à l'état brut et à température positive.
- 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 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 (156 communes *en totalité*)

L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Ambutrix, Anglefort, Apremont, Aranc, Arandas, Arbent, Argis, Artemare, Arvière-en-Valmorey, 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, Divonne-les-Bains, Domsure, Dortan, Douvres, Drom, Druillat, Échallon, Échenevex, Évosges, Farges, Géovreisset, Gex, Giron, Grand-Corent, Grilly, Groissiat, Groslee-Saint-Benoit, Haut Valromey, Hautecourt-Romanèche, Injoux-Génissiat, Innimond, Izenave, Izenore, 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, 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, Talissieu, Tenay, Thoiry, Torcieu, Tossiat, Valmorey-sur-Séran, Val-Revermont, Valserhône, Vaux-en-Bugey, Verjon, Vesancy, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villemotier, Villereversure, Villes.

Département du Doubs (465 communes *en totalité*)

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, Autechoux, Autechoux-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, Bonnetage, Bonnevaux, La Bosse, Bouclans, Boujailles, Boussières, Bouverans, Braillans, Branne, Breconchaux, Bremondans, Brères, Les Bréseux, La Bretenière, Bretigny-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, Champagny, Champlive, Champoux, Champvans-les-Moulins, Chantrans, Chapelle-d'Huin, Chapelle-des-Bois, Charmauvillers, Charmoille, Charnay, Charquemont, Chassagne-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, Courtetain-et-Salans, Courvières, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Le Crouzet, Crouzet-Migette, Cusance, Cussey-sur-l'Ognon, Cussey-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, Fallers, Ferrières-le-Lac, Ferrières-les-Bois, Fertans, Fessevillers, Feule, Les Fins, Flagey, Flagey-Rigney, Flangebouché, Fleurey, Fontain, Fontaine-lès-Clerval, Les Fontenelles, Fontenotte, Fourbanne, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Fourg, Les Fourgs, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Franey, Franois, Frasne, Froidevaux, Fuans, Gellin, Geneuille, Gennes, Germéfontaine, Germondans, Gevresin, Gilley, Glamondans, Glay, Glère, Gonsans, Goumois, Goux-lès-Dambelin, Goux-sous-Landet, Grand'Combe-Châtelet, 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, Maîche, Maisons-du-Bois-Lièremont, Malans, Malbrans, Malbuisson, Malpas, Mamirolle, Mancenans-Lizerne, Marchaux-Chaudefontaine, Mazerolles-le-Salin, Le Mémont, Mercey-le-Grand, Mérey-Vieille, Mesmay, Métabief, Miserey-Salines, Moncey, Moncley, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougey, Montancy, Montandon, Montbéliardot, Montbenoit, Montécheroux, Montfaucon, Montferrand-le-Château, Montflovin, Montgesoye, Montivernage, Montjoie-le-Château, Montlebon, Montmahoux, Montperreux, Montrond-le-Château, Les Monts-Ronds, Morre, Morteau, Mouthe, Le Moutherot, 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, 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, Soulce-Cernay, Surmont, Tallenay, Tarcenay-Foucherans, Les Terres-de-Chaux, Thiébouhans, Thise, Thoraise, Thurey-le-Mont, Torpes, Touillon-et-Loutelet, La Tour-de-Sçay, Trépot, Tréviillers, Urtière, Vaire, Le Val, Val-de-Roulans, Valdahon, Val d'Usiers, 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*)

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, Arlay, Aromas, Arsure-Arsurette, Les Arsures, Asnans-Beauvoisin, L'Audelage, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Authume, Auxange, Avignon-lès-Saint-Claude, Balaiseaux, Balanod, Bans, Barèsia-sur-l'Ain, La Barre, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Baverans, 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, Builly, 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, Château-Chalon, Châtel-de-Joux, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtelneuf, Châtenois, Châtillon, Chaumergy, La Chaumusse, Chaussenans, Chaussin, Chaux-Champagny, Chaux-des-Crotenay, La Chaux-du-Dombief, La Chaux-en-Bresse, Chavéria, Chemenot, Chêne-Bernard, Chêne-Sec, Chevigny, Chevreaux, 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, Darbonnay, Denezières, Le Deschaux, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Dole, Domblans, Dompierre-sur-Mont, Doucier, Dournon, Doye, Dramelay, Éclans-Nenon, Écleux, Écrille, 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, Foulénay, Fraisans, Francheville, Fraroz, Frasnée, Les Frasnées, La Frasnée, Le Frasnois, Frébuans, Frontenay, Gatey, Gendrey, Genod, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gevry, Gigny, Gillois, Gizia, Grande-Rivière Château, Grange-de-Vaivre, Grange-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, 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, Monteplain, 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, Nancuisse, Les Nans, Neublans-Abergement, Neuville, Nevy-lès-Dole, Nevy-sur-Seille, Ney, Nogna, Nozeroy, Offlanges, Onglières, Onoz, Orchamps, Orgelet, Ougney, Ounans, Our, Oussièrès, Pagney, Pagnoz, Pannessièrès, 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, Rathonay, 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, 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, Sarroigna, Saugeot, Séligny, 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, Uxelles, Vadans, Val d'Épy, Valempoulières, Val-Sonnette, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vannoz, 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, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville, Viry, Vitreux, Voiteur, Vosbles-Valfin, Vriange, Vulvoz.

Département de Saône et Loire (13 communes *en totalité*)

Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, 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.

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, chaque atelier d'affinage et chaque atelier de conditionnement remplit une « déclaration d'identification ». Cette déclaration permet au groupement 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, par campagne laitière (du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante), et peuvent passer par une structure collective.
- Les 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 ou 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 exclus 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

L'aptitude à la production de lait à « Comté » des surfaces déclarées pourra 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 » entraîne la suspension de son enregistrement en tant que surface inventoriée.

- La pratique de l'affouragement en vert :
 - Au plus tard la veille de démarrage du chantier,
 - Par écrit (outil dédié, mail ou courrier),
 - 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 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 tiennent 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 et des génisses~~ (génisses portantes achetées à moins d'un mois du terme).

4.3.1.3 Conduite des prairies

a) Chargement et proximité des parcelles

- Registre d'élevage,
- Surfaces détaillées par type de culture (déclaration PAC),
- Cartographie numérisée des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères de l'exploitation (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) Types de prairies et semis

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

4.3.1.4 Fertilisation

- 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 la provenance de l'aire géographique de l'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 nouveaux responsables de tri.

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 pour les nouveaux responsables de ligne.

4.4 Identification et contrôle des fromages vendus sous l'appellation « Comté »

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 subit aucune altération. Elle comporte le mois de fabrication. Le jour de fabrication 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 pas conformes à la définition ou aux critères de qualité fixés ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation d'origine « Comté ».

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.

Toutefois, les exploitations laitières dont la livraison totale est supérieure à 1,2 million de litres sur la campagne 2025-2026 peuvent dépasser ce maximum à condition de diminuer la livraison totale par campagne, d'au moins 18% de la différence entre la livraison totale de la campagne 2025-2026 et 1,2 million de litres, jusqu'à être inférieure ou égale à 1,2 million de litres au plus tard lors de la campagne 2031-2032.

b) Le nombre de vaches laitières est limité pour une exploitation à 50 par Unité de Travail Annuel (UTA) calculé selon les coefficients ci-dessous :

- Par exploitation agricole = 0,2 UTA
- Par chef d'exploitation = 0,8 UTA
- Pour les salariés = 0,6 UTA X quotité de travail par personne, dans la limite de 1,2 UTA au total pour le travail salarié
- Les apprentis sont considérés comme des salariés à mi-temps.

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

L'adhésion au dispositif de Certification de Parenté Bovine est obligatoire.

Les vaches laitières entrant sur l'exploitation et les génisses de renouvellement nées ou entrant sur l'exploitation, sont de plus de code race 46 ou de code race 35 ou le produit du croisement entre les deux races aux filiations certifiées.

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

A compter de la campagne 2031-2032, par exploitation et par tranche de 34 000 litres de lait livré par an, nait et est élevée au minimum 1 génisse par classe d'âge.

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.

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.

Si les génisses sont mises en pension, alors elles sont nourries sans aliments fermentés ni OGM dans leur exploitation d'accueil.

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

5.1.3 Conduite des prairies et autres surfaces fourragères

5.1.3.1 Chargement et proximité des parcelles

La surface en herbe (voir schéma ci-après) effectivement exploitée est au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière.

Le chargement 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

La productivité laitière des surfaces 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 livré par an, par hectare de surface fourragère ou 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 établie 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 voit 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.

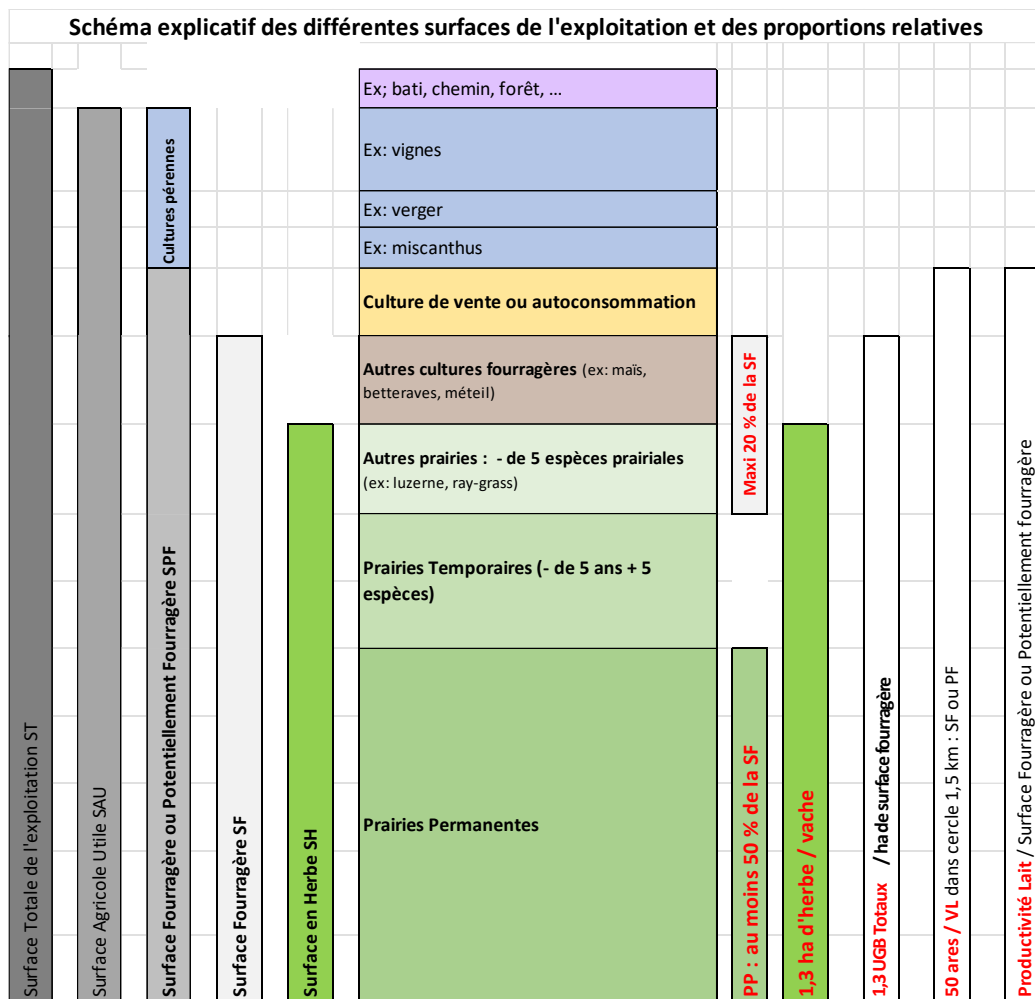
Les prairies temporaires multi-espèces sont des prairies semées depuis moins de 5 ans avec des espèces prairiales. Leur semis inclut au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires, dont 3 graminées et 2 légumineuses.

Les 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 OGM est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en 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 ou 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

a) Effluents d'élevage

La fertilisation des surfaces fourragères ou 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.

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 2031, ne sont épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont, de plus, nourris sans OGM.

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

b) Digestats de méthaniseurs

Sont aussi épanchables 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 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) constituant au minimum 60 % des intrants en tonnage ; à compter du 1er janvier 2031, les effluents d'élevages d'animaux autorisés proviennent, de plus, d'élevages nourris sans OGM ;
- 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

A compter du 1er janvier 2031, les boues d'épuration stabilisées sont autorisées à l'épandage seulement si elles proviennent de stations traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers de transformation habilités en AOP.

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 :

- 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 des métaux lourds 1 fois par an.

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

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.

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.

Le nombre d'épandages de fumure organique est limité à 3 par parcelle et par 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 1er 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 30 jours après la date d'épandage de la matière fertilisante organique ou après passage de volailles sur la surface et moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure 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 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

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 animaux du troupeau laitier.

Ils proviennent au moins à 80 % de l'aire géographique, et à 70% des surfaces fourragères ou 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 taries restent en pâture au moins jusqu'à 15 jours du terme.

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

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 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 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, est ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne subit pas d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation n'excède pas 4 heures après la fauche. Les crèches sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage.

L'affouragement en vert n'est pas autorisé avant le 1er 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 sont soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves sont 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 kg 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 l'ensemble des animaux.

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 de l'ensemble des animaux de l'exploitation.

Sont interdits également :

- les fourrages aromatisés,
- les fourrages souillés, pourris, moisiss, 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 marcs de fruits, les drèches de brasserie non déshydratées,
- les endives, les betteraves rouges et sucrières et les pommes de terre.

5.1.5.2 Les aliments complémentaires

En complément des fourrages, les aliments complémentaires sont autorisés à hauteur maximum de 1800kg/Vache laitière/an. La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500 kg 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.

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.

Leur humidité ne dépasse pas 15%.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non 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.

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) (elles ne sont jamais réhydratées),
- 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 (elles ne sont jamais réhydratées) ; 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 l'aire géographique de l'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 :

- 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 graines traitées à la soude, ou au formol ;
- 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 présence d'un robot de traite est interdite sur l'exploitation.

La traite a lieu deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.

Le nettoyage 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 sert pas à la fabrication de « Comté ». Le lait 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.

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 sont en parfait état, en particulier les tuyaux ne sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne sont pas corrodés. Les manchons trayeurs en caoutchouc et tuyaux à lait sont changés au minimum une fois par an ; les autres manchons selon les préconisations du fournisseur.

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

Le fonctionnement de l'installation de traite est 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 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 est vérifié par un technicien qualifié, au minimum une fois par an.

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 citernes (ainsi que les pompes et tuyaux sauf les raccords et tuyaux de pompage) sont en acier inoxydable et sont exclusivement réservés à l'usage du transport du lait, du lactosérum et de l'eau potable. Elles sont calorifugées si le transport excède 90 minutes.

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

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 se situe 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.

La liste des exploitations laitières dont le lait était introduit dans un atelier de fabrication 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'atelier de fabrication considéré.

Le cercle mentionné englobe le nombre maximum de ces exploitations.

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.

En cas d'évènement exceptionnel, tel que la mise en œuvre de travaux dans l'atelier de fabrication, d'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 strictement limité dans le temps à la durée nécessaire.

Il ne peut y avoir 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 » peuvent être collectés dans le même camion-citerne que le lait destiné à la fabrication de « » Comté », aux conditions suivantes :

- Les citernes sont 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 sont 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 différencié entre les 2 laits.

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 » « Comté » 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.

L'atelier « Comté » est indépendant d'un éventuel autre atelier de fabrication 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.

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 doté d'un équipement minimum dont :

- Des possibilités de stockage en cas de collecte de lait rafraîchi,
- Un dispositif d'écémage 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. La fabrication en cuves fermées est interdite,
- Un dispositif de soutirage limité à 12 fromages,
- 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.

L'atelier de fabrication et ses dépendances ne contiennent 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 pas de 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 » est fabriqué à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traités de manière indépendante. 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.

5.3.3.5 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. L'emploi de cultures sélectionnées de ferments lactiques est autorisé à condition que la flore sauvage garde un rôle prépondérant.

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

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 levains sur lactosérum 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 commerciale bovine, diluée ou non dans de l'eau, contient au minimum 520 mg de chymosine par litre, sans pepsine ajoutée.

Les ferments, les milieux de culture et la présure sont exempts d'OGM, de parties d'OGM, non-issus 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 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

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 déclencher 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 maintenu à une pression minimum de 100 g/cm² pendant au moins six heures. La température du local de pressage est au minimum de 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 au sel en grain, soit par immersion.

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

En cas de salage par immersion :

- 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 en matériau alimentaire,
- L'eau utilisée pour la saumure est potable,
- 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.

L'emmorage (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 emmorgée sous 60 heures après le démoulage.

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.
- 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 épicea nettoyées et rincées uniquement à l'eau potable, puis séchées,
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.

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 ensemer en cas de besoin.

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 »

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 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 pouvoir réaliser trois phases successives pour chaque lot, décrites ci-dessous :

5.4.4.1 Le préaffinage

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 21^{ème} 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

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

Le responsable de la mise en marché note les fromages sous sa propre responsabilité

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 clochette" (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, avec une note de goût supérieure ou égale à 6,5/10.

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).

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 dans une préparation,
- La découpe et le conditionnement de fractions 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 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 » n'interfère sur la ligne de découpe et de conditionnement.

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 Délai

Les meules sont découpées dans un délai maximum de 1 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%.

5.5.2.2 Écroûtage

Les portions 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 encore visible l'empreinte de la toile ou du moule.

*Morge : flore microbienne de surface du fromage / Emmorçage : implantation de la morge / Emmorgé : pourvu de morge

Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage est immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Dans le cas d'un croûtage sain, il est 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 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 15 jours.

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.

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 l'aire géographique 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. 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 géoclimatiques 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} 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.

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.

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.

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 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 matière grasse 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.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE :

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

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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

59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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 du « Comté », quelle que soit sa présentation, comporte dans le même champ visuel :

- 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,

- Le symbole AOP de l'Union européenne et éventuellement la mention : "Appellation d'origine protégée".

Sur chaque meule est apposée :

- Une bande de surmarquage de couleur marron ou verte munie du logo « Comté clochette » (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.

Sur chaque portion consommateur préemballée figurent dans l'étiquetage :

- La dénomination « Comté » et le logo "Comté clochette" de couleur verte en face avant de l'emballage,
- Le nom et l'adresse de l'opérateur habilité au sens de l'article 37 § 5 du règlement (UE)2024/1143.

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 principaux 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 l'aire géographique de l'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- Race des vaches laitières | Vaches laitières de race Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des 2 races | Visuel et/ou documentaire |
| 5- 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 fourragère ou potentiellement fourragère par vache dans les 1,5 km autour du point de traite | Documentaire |
| 7- Productivité Individuelle des exploitations | Productivité Individuelle constatée inférieure au plafond de productivité de l'exploitation | Documentaire |
| 8- Cultures OGM | Absence de cultures OGM 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 40 U d'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 fourrage issu de l'aire géographique distribué aux vaches laitières | Fourrage issu à 95% de l'aire 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 fourrages fermentés sur l'exploitation | Absence sur toute l'exploitation des fourrages interdits : ensilages, enrubbannages | Visuel et/ou documentaire |
| 16- Quantité d'aliments complémentaires | 1800 kg/VL/an maximum | Documentaire |
| 17- Qualité non-OGM des aliments complémentaires | Aucun aliment OGM, issu d'OGM ou produit à partir d'OGM | Documentaire |
| 18- Système de traite | Le robot de traite est interdit | Visuel |

| PREMIERE TRANSFORMATION | | |
|--|--|------------------------------------|
| Intitulé | Description | Méthode de contrôle |
| 19- Situation géographique de l'atelier de fabrication | L'atelier de fabrication se situe dans l'aire géographique de l'appellation | Documentaire |
| 20- Fréquence de la collecte du lait | Collecte du lait au moins une fois par jour | Documentaire |
| 21- Bassin de collecte : 25 km | Toutes les exploitations livrant leur lait à la fromagerie et l'atelier lui-même sont inclus 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 ateliers | 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 cru | 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 | Le mélange de laits de plusieurs exploitations pour la mise en fabrication d'un fromage est obligatoire. Le « » Comté » » fermier est interdit. | 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 de fabrication | Présure commerciale ou non fabriquée à partir de caillotte de veau, souches de ferments et milieu de cultures, sel | Visuel et/ou documentaire |
| 30- 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 |
| 31- Déclenchement manuel des opérations de travail en cuve | Pas de déclenchement automatique des différentes phases de travail en cuve | Visuel et documentaire |

| | | |
|--|---|--|
| 32- 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 |
| AFFINAGE | | |
| Intitulé | Description | Méthode de contrôle |
| 34- Situation géographique de l'atelier d'affinage | L'atelier d'affinage se situe dans l'aire géographique de l'appellation | Documentaire |
| 35- Planches d'épicéa | Planches en épicéa | 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- Durée minimum d'affinage | Au moins 120 jours | Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie et/ou mesure |
| 38- Conditions physiques de fermentation | ≤19°C | Visuel et/ou documentaire |
| 39- Bandes de surmarquage | Présence, sur le talon des meules destinées au stand coupe ou à la coupe préemballée, d'une bande de surmarquage munie du logo « Comté clochette » soit vert, soit marron | Documentaire et/ou visuel sur les fromages |
| PREEMBALLAGE | | |
| Intitulé | Description | Méthode de contrôle |
| 40-Situation géographique de l'atelier de préemballage | L'atelier de préemballage se situe dans l'aire géographique de l'appellation | Documentaire |
| 41- Présentation des portions préemballées | Présence obligatoire de croûte sur les portions consommateurs > 40 g Ecroûtage partiel toléré | Visuel |
| 42- Aucun ajout au « Comté » préemballé | Aucun ajout autorisé | Visuel et documentaire |
| 43- Logo sur l'emballage | Présence obligatoire du logo « Comté clochette » verte au recto du film | Visuel |
| PRODUIT FINI | | |
| Intitulé | Description | Méthode de contrôle |
| 44- Qualité du produit fini | Conformité aux caractéristiques réglementaires de composition et de qualité du produit | Analytique et organoleptique |

Délimitation définitive de l'AIRE GÉOGRAPHIQUE de l'AOP COMTE



Entités administratives
● Préfecture de région
● Préfecture
● Sous-préfecture

— limite de département
— limite communale

Aire géographique
■ AOP Comté

Délimitation définitive de l'aire géographique de l'AOP Comté approuvée par décision du Comité national des produits agro-alimentaires en sa séance du 11 décembre 1997.

SOURCES : ADMINEXPRESS, INAO, 12 novembre 2025