

**Cahier des charges  
consolidé  
de l'Appellation d'Origine Protégée  
« COMTE »**



**version 28 Janvier 2008**

## Service compétent de l'Etat Membre :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
51 rue d'Anjou  
75008 PARIS  
Tél : (33)(0)1 53 89 80 00  
Fax : (33)(0)1 42 25 57 97  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

### 1. Groupement demandeur :

Comité Interprofessionnel du Comté (CIGC)  
Avenue de la résistance  
39801 POLIGNY Cedex  
Tél : (33)(0)3 84 37 23 51  
Fax : (33)(0)3 84 37 07 85  
Courriel : [cigc@comte.com](mailto:cigc@comte.com)  
Composition : producteurs et transformateurs

### 2. Type de produit : classe 1-3-Fromages

#### **1) NOM DU PRODUIT**

COMTE.

#### **2) DESCRIPTION DU PRODUIT**

- 2.1. Le Comté est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre cru. C'est un fromage à pâte cuite, pressée et salée en surface ou en saumure. Au moment de sa commercialisation c'est un fromage à pâte de couleur ivoire à jaune, présentant généralement une « ouverture » susceptible d'atteindre la dimension d'une petite cerise.
- 2.2. Le Comté contient au minimum 45 grammes et au maximum 54 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et présente une teneur en matière sèche qui ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage. La teneur en sel n'est pas inférieure à 0,6 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage. L'Humidité dans le Fromage Dégraissé n'est pas supérieure à 54 %.
- 2.3. Le Comté se présente sous la forme d'une meule, d'un poids de 32 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 55 à 75 centimètres, ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. L'épaisseur au centre de la meule ne dépasse pas la hauteur en talon affectée du coefficient 1,4.
- 2.4. Le Comté peut également se présenter sous forme de conditionnement en portion ou en râpé.

### **3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages, et, le cas échéant, le préemballage<sup>1</sup>, doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

*Département de l'Ain :*

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

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

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

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

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

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

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

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

*Département du Doubs :*

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

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

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

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

*Canton de Rougemont : commune de Rillans.*

*Département du Jura :*

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

*Département de Saône-et-Loire :*

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

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

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

*Département de la Haute-Savoie :*

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

---

<sup>1</sup> on entend par « préemballage » l'action de découpe de fromages prêts à la consommation, suivie de l'emballage de tranches, de morceaux ou de volumes de râpé destinés à la vente à l'unité au consommateur.

#### **4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

- 4.1. Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation, chaque atelier d'affinage et chaque atelier de conditionnement remplit une « déclaration administrative » enregistrée par les services de l'INAO et permettant d'identifier tous les opérateurs.
- 4.2. Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du « Comté », les opérateurs intervenant dans les conditions de production tiennent des registres. Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité, et des conditions de production du lait et des fromages. Chaque opérateur est tenu de retourner chaque mois la fiche de renseignements statistiques, relatifs à la production et à la commercialisation de fromages à appellation d'origine contrôlée "Comté"
- 4.3. Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen physico-chimique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.
- 4.4. Une plaque de caséine teintée en vert doit être apposée sur le talon de chaque meule au moment de sa fabrication et ne subir aucune altération. Elle assure l'identification et la traçabilité du fromage. Elle comporte l'identification de l'atelier de fabrication et est accompagnée de la date de fabrication.
- 4.5. La déclaration administrative d'un producteur de lait devra comporter l'indication des surfaces fourragères ou potentiellement fourragères de l'exploitation. Chaque année, dans les 3 mois qui suivent la fin de la campagne laitière, le producteur est tenu de signaler toute modification des surfaces fourragères et potentiellement fourragères de son exploitation intervenue depuis la précédente déclaration.
- 4.6. Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de ces fumures et le tenir à disposition des agents de contrôle.

#### **5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

##### **5.1. Production du lait :**

- 5.1.1 Races : Le lait utilisé pour la fabrication de Comté doit provenir uniquement d'un troupeau laitier de vaches Montbéliardes (type racial 46) ou de vaches Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.
- 5.1.2 Prairies : Les prairies ensemencées depuis moins de 5 ans avec une seule légumineuse, pure ou associée avec une seule graminée sont autorisées sur un maximum de 15 % de la surface fourragère de l'exploitation. Pour la réimplantation des autres prairies, il est obligatoire d'utiliser des mélanges de longue durée associant au minimum 3 types d'espèces complémentaires : graminées de fauche, graminées de pâture, et légumineuses.
- 5.1.3 Fertilisation : Afin de ne pas déséquilibrer la flore naturelle des prairies, la fumure minérale azotée ne doit pas dépasser sur l'exploitation une dose moyenne de 50 unités par hectare de surface fourragère. Toute exploitation de surface fourragère

(pâturage ou fauche) est interdite moins de 1,5 mois après la date d'épandage de la matière fertilisante organique et moins de 3 semaines après l'épandage de toute fumure minérale. Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sur les surfaces fourragères de l'exploitation proviennent de la zone AOC COMTE. Elles doivent respecter les conditions suivantes: –Le nombre annuel d'épandages sur une même parcelle est plafonné à 3. Les quantités d'épandage sont plafonnées de telle sorte que l'apport total d'azote (azote minéral + azote organique) ne soit pas supérieur à 120 unités/ha/an. Sont autorisés tous les effluents bruts des exploitations agricoles. Sont en outre autorisées les seules matières organiques d'origine non agricole suivantes :

a) les boues des stations accueillant des effluents de fromagerie. Leur épandage n'est autorisé sur les surfaces de l'exploitation que du 15 septembre au 15 mai. De plus est imposé un délai minimum de récolte après épandage de 6 semaines. A défaut de respect de ces conditions, il y a obligation d'enfouissement.

b) Les boues des stations n'accueillant pas des effluents de fromageries ne sont autorisées sur les surfaces de l'exploitation qu'avec la condition d'enfouissement immédiat et un délai minimum d'exploitation après épandage de 6 semaines.

c) Les composts de déchet verts qui sont issus de l'exploitation.

d) les co composts agricoles « fumier déchet vert ».

Sont interdits : -Les matières organiques fertilisantes provenant d'animaux nourris à l'ensilage, sauf si elles ont été préalablement compostées afin d'assurer la destruction des spores butyriques, - Les composts de déchet verts, hors ceux qui sont issus de l'exploitation, - Les co-composts de déchets verts sauf les co composts agricoles « fumier déchet vert ».

Tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation. L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation sous conditions et dans des conditions évitant tout risque de contamination chimique ou organique, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités, .... Il doit également s'accompagner d'un suivi régulier de l'accumulation des Composés traces organiques (dioxines, furanes et PCB) dans le sol.

-La tenue d'un cahier d'enregistrement de l'épandage est obligatoire.

-Tout épandage d'une matière organique fertilisante dont la provenance est extérieure à l'exploitation agricole doit être précédé d'un suivi analytique.

- 5.1.4 Pâtures : Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits. 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.
- 5.1.5 Aliments transgéniques : Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Comté. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.
- 5.1.6 Superficie herbagère : Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à 1 hectare par vache laitière.
- 5.1.7 Productivité : La productivité laitière des surfaces consacrées à l'affouragement du troupeau laitier est plafonnée à 4.600 l de lait par hectare de surface potentiellement fourragère, ou, pour des raisons liées aux maintiens de la qualité et de la spécificité du Comté, à des niveaux qui selon la nature des prairies ou la qualité des récoltes peuvent être inférieurs.
- 5.1.8 Chargement : Le Chargement du cheptel laitier de l'exploitation ne peut être supérieur à 1,3 UGB/ha de surface fourragère.
- 5.1.9 Aliments fermentés : Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur l'exploitation produisant du lait à comté et dans l'alimentation du troupeau laitier (vaches laitières en production ou tarées, génisses). Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent, par dérogation, distribuer et récolter ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en oeuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par les germes butyriques ne soit pris. Une exploitation qui se reconvertit en Comté doit avoir cessé de nourrir son troupeau laitier avec des produits fermentés depuis au moins un an.
- 5.1.10 Autres animaux : Ne peuvent cohabiter en pâture et en stabulation avec le troupeau lait que les animaux dont le mode d'alimentation est compatible avec celui du troupeau à COMTE, 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 COMTE. Pour les troupeaux dont l'alimentation n'est pas compatible une séparation stricte des animaux est à respecter et le stockage de leurs aliments doit être séparé. En cas d'ensilage, le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 mètres de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier,
- 5.1.11 Mélange d'aliments : Tout apport au troupeau laitier de mélange des concentrés avec le fourrage grossier haché est interdit.
- 5.1.12 Ration de base : La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. Exceptionnellement, l'apport de fourrages extérieurs à la zone d'appellation pourra se faire en appoint.

- 5.1.13 Aliments interdits : Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels au contact du troupeau laitier d'une exploitation qui produit du lait à Comté, - Sont interdits: - les fourrages aromatisés , - les fourrages souillés, pourris, moisissés, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances nocives, nuisibles à la santé, -L'humidification des fourrages avant leur distribution, -Les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, colza, raves, navets, feuilles de betterave, moutarde etc..., -Les pailles traitées à l'ammoniaque, et à la soude, -Les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium, -Les fourrages qui présentent des risques de contaminations en germes butyriques tels que les ensilages de tout type, tout fourrage préfané conditionné en bottes enrubannées sous film plastique, créant des conditions d'anaérobiose, les marcs de fruits, les drèches de brasserie non déshydratées, ou les drèches de brasserie déshydratées contenant plus de 100 spores butyriques par gramme.
- 5.1.14 Cas particuliers d'affouragement : En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 4 heures après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour et distribuées séparément des autres aliments.
- 5.1.15 Aliments complémentaires interdits : Sont interdits: - Les concentrés aromatisés, - Toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale, sauf les protéines du lait, - Le Lactosérum, - L'azote non protéique, -tout additif à l'exception des vitamines et des oligoéléments, -les acides aminés de synthèse , -les graines traitées à la soude, toute trace de formol (au seuil de détection de 50ppm)- les complémentaires à plus de 15% d'humidité- les complémentaires à plus de 5% de mélasse. Une liste positive fixe les seules matières premières autorisées au cheptel laitier d'une exploitation en AOC COMTE.
- 5.1.16 Aliments complémentaires : L'apport de tout aliment complémentaire (graines, farines, tourteaux, plantes déshydratées produites hors de l'exploitation, etc...) est plafonné en moyenne troupeau à un apport de 1800 kg/V.L./an.
- 5.1.17 Traite : La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures régulières de ce fait la traite en libre service n'est pas possible. La suppression d'une traite est interdite. Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit pas servir à la fabrication de Comté 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.

## 5.2. Transport du lait :

- 5.2.1 Matériel : Pour le matériel de laiterie, bidons, citernes, pompes et tuyaux etc... L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée pour le nettoyage, la désinfection ou le rinçage qu'en cas de nécessité. Si le lait collecté doit subir un report à la fromagerie avant fabrication, le transport doit être obligatoirement

effectué en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une obligation si le transport n'excède pas 90 minutes.

5.2.2 Stockage : Le stockage du lait a lieu soit à la ferme, soit à l'atelier de transformation, soit dans un point de coulée c'est-à-dire un lieu d'apport du lait directement par les producteurs. Il ne peut y avoir d'autre centre de stockage intermédiaire.

5.2.3 Température : En application des usages locaux, loyaux et constants, le lait doit être apporté à l'atelier de fabrication dans le plus bref délai après chaque traite. Le refroidissement de cette traite doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18 °C. Toutefois le lait peut n'être apporté qu'une fois par jour. Dans ce cas il doit être stocké à une température comprise entre 10°C et 18°C. Toutefois, jusqu'au 31 décembre 2012, le report du lait pourra avoir lieu à une température plus basse.

5.2.4 Bassin de collecte : Pour un atelier de fabrication<sup>2</sup>, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 25 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; l'atelier de fabrication doit se situer à l'intérieur de ce cercle. Cependant, l'atelier qui produisait du comté avant le 30 décembre 1998 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 25 kilomètres, si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date. Des aménagements limités de la zone de collecte, afin de tenir compte de conditions géographiques particulières, ainsi que des aménagements limités dans le temps en cas de situations exceptionnelles, peuvent être autorisés par l'Institut national des appellations d'origine. Les cas d'aménagements ont été exhaustivement fixés par le Comité National des Produits Laitiers de l'Institut national des appellations d'origine.

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

5.2.6 Mélange de laits : Par respect pour les usages locaux, loyaux et constants, le COMTE ne peut être fabriqué qu'à partir d'un mélange des laits de plusieurs exploitations et de plusieurs troupeaux nourris, gérés et traités de manière indépendante, de fait la fabrication de Comté fermier n'est pas possible.

5.2.7 Séparation des laits : Seuls des laits conformes peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de comté. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait.

### 5.3. Transformation en fromage :

5.3.1 Délai d'emprésurage : L'emprésurage a lieu au plus tard: - avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent; - avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

5.3.2 Litrage transformé : Le litrage traité annuellement dans un atelier de transformation de fromage à AOC Comté, ne peut excéder le volume le plus élevé

---

<sup>2</sup> On entend par atelier de fabrication à Comté l'unité de transformation dans laquelle ne sont travaillés que des laits produits et transformés dans des conditions conformes à la réglementation du Comté (et quelle que soit leur destination). Cette unité de transformation est indépendante d'une éventuelle autre unité de transformation existant sur le même site, dans des conditions de séparation physique excluant également toute admission des laits provenant de cette autre unité.

transformé dans cet atelier au cours de la meilleure campagne laitière 2000/2001 à 2006/2007 augmenté à compter de la campagne 2007/2008 et chaque campagne de 30 fois la progression du litrage moyen des exploitations laitières de la zone d'appellation. Cette limitation ne concerne pas les ateliers de transformation qui traitent moins de 30 fois le litrage moyen produit par les exploitations agricoles en lait en COMTE au cours de la dernière période annuelle connue.

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

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

5.3.4 Ajouts : Les seuls ajouts autorisés sont: -les cultures sélectionnées de ferments incubés pendant au moins 3 heures. L'apport d'un levain sur lactosérum cru est obligatoire. L'emploi des cultures sélectionnées de ferments lactiques est autorisé à condition que la flore sauvage du lait garde un rôle prépondérant. Il doit être effectué sur milieu lacté. Seul l'ensemencement mésophile peut être effectué autrement que par culture de ferments naturels du lait ou sélectionnés, incubés pendant au moins 3 heures. Pour les lactobacilles thermophiles, seules les cultures sur sérum ou recuite sont autorisées. - la présure **doit être** fabriquée à partir de caillette de veau. Pour la présure la caillette fraîche doit faire un poids maximum de 700 grammes, la caillette séchée moins de 100 grammes ; la présure doit contenir au moins 520 mg de chymosine par litre ; l'ajout de pepsine bovine est interdit. - le sel (chlorure de sodium). Seuls sont autorisés les ingrédients en fromagerie (lait, ferments, milieux de culture, présure) issus de produits non-transgéniques.

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

5.3.6 Programmation : Les seules phases de la fabrication autorisées à une programmation préalable sont le chauffage et le pressage.

5.3.7 Cuves : La fabrication en cuves fermées est interdite. Pour un atelier, le nombre minimum de cuves est de 2 et le nombre maximum de cuves est de 5 par fromager. Leur capacité maximum est de 5.000 litres chacune. Les ateliers qui au 31/12/2006 disposaient d'un nombre de cuves se situant hors de cette fourchette ou de cuves d'une capacité unitaire supérieure à 5.000 litres pourront conserver le même nombre de cuves ou les mêmes cuves au-delà de la date de parution du présent décret et jusqu'au renouvellement des cuves. 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.

5.3.8 Le pressage doit être maintenu à une pression minimum de 100 g/cm<sup>2</sup> pendant au moins six heures. La température du local de pressage ne doit pas être inférieure à 12°C.

#### 5.4. Affinage :

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

5.4.2 Phase 1 : L'affinage débute par une phase dite de « préaffinage » qui dure au minimum vingt et un jours et pendant laquelle les meules doivent être placées dans un local dont la température est comprise entre 10 °C et 15 °C et l'hygrométrie supérieure à 90 %. Dans les vingt quatre heures qui suivent le démoulage, les meules doivent être salées au sel sec, en surface et en talon, et dans les 36 heures frottées avec de la morge sur les deux faces et le talon. Le salage au sel sec peut être remplacé par un saumurage, dans ce cas le saumurage doit intervenir dans les 24 heures qui suivent le démoulage et les soins du fromage doivent intervenir dans un délai maximum de 48 heures après la sortie de la saumure.

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

5.4.3 Phase 2 : Après la phase de préaffinage, les meules doivent être placées dans un local dont la température ne doit pas dépasser 19°C et dont l'hygrométrie ne doit pas être inférieure à 92 % en cave chaude (plus de 14 °C) et à 85% en cave froide. Pendant toute la durée d'affinage, les fromages doivent être retournés, salés en surface et frottés avec de la saumure, éventuellement additionnée de morge, sur leur face supérieure et leur talon de manière à obtenir une croûte emmorgée et saine.

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

5.4.4 Protéolyse : L'affinage doit être conduit de façon à obtenir une croûte emmorgée et une protéolyse minimum mesurée par un indice de maturation, au moins égal à 850 (+-50) micro moles équivalents glycine par gramme d'extrait sec dégraissé mesuré par dosage des groupements amines libres avec l'acide 2,4,6 Trinitrobenzène sulfonique. Pour les fromages dont le Gras sur Sec est supérieur à 52 % cette valeur minimum est portée à 950 (+-50).

#### 5.5. Découpe et conditionnement :

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

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

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

5.5.2 Délai : Les meules doivent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4°C et 8°C.

5.5.3 Ecroutage : Les portions conditionnées de plus de 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule. Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroutées. L'écroutage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il doit être réalisé dans les 8 heures ouvrées qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroutés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours. Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées sur le même site ou peuvent être utilisées dans un autre site s'il ne livre que des entreprises de seconde transformation.

5.5.4 Séparation des opérations : Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Comté » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

### **6.1. Informations sur l'aire géographique**

#### **6.1.1. Facteurs naturels : le massif jurassien**

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

L'ensemble de la zone se caractérise par un climat de type continental, 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.

L'ensemble de la zone se définit également par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées.

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

#### **6.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières**

Il s'agit là d'une région qui possède 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. Ainsi, par exemple, lorsque la fromagerie conserve la forme coopérative, les producteurs de lait sont mis à contribution pour la construction des locaux, l'apport de bois et, parfois, pour la fabrication du beurre. D'une manière générale, la production du Comté, fromage délicat à produire, nécessite une grande discipline de la part des producteurs. Le lait doit être exempt de germes occasionnant une mauvaise fermentation ; ainsi la nourriture des vaches est réglementée (interdiction d'aliments fermentés), de même certaines races laitières sont préférées. En l'absence de possibilités de stockage à la ferme, le lait doit être livré rapidement et mis en fabrication immédiatement. C'est pourquoi les éleveurs apportent leur lait deux fois par jour à la fruitière. La création d'une fruitière n'est donc pas le simple fruit d'une décision économique, mais procède d'un processus social collectif qui va déboucher sur la transformation globale du système agricole des régions où

elle s'étend. La fruitière va vite devenir le centre de la vie villageoise des régions où elle s'implante.

## **6.2. Informations sur les caractéristiques du produit**

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Sa pâte est ferme. Il se présente sous forme de meules de grande taille et a une bonne aptitude à la conservation. Son affinage est long et nécessite des soins et un savoir-faire particuliers, notamment des retournements et des frottages réguliers.

## **6.3. Description de l'interaction causale entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit**

Les régions agricoles concernées se distinguent par la pauvreté de leurs sols et par la rigueur de leur relief et de leur climat ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum géologique. Cette association géo-climatique particulière est très favorable à la production herbagère de qualité et donc à l'élevage bovin. Elle permet le développement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (flores spécifiques (et notamment de dicotylédones) très favorables au développement de composés aromatiques dans les fromages.)

C'est dans ces milieux difficiles, où il était impossible de développer d'autres ressources, que les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur les rudes pentes montagneuses, produire un fromage de garde était la seule manière d'élaborer un aliment de conservation à base de l'abondant lait d'été qui puisse supporter la longueur des hivers. Très tôt, le milieu hostile, mais en même temps prodigue en herbe, a suscité chez les éleveurs une logique de fabrication d'un fromage de grande taille et de grande conservation, capable d'être commercialisé au loin. Ces grands volumes de lait nécessaires à l'élaboration de fromages de grande taille ont entraîné une solidarité forte des populations et des règles de vie commune particulières, en un système de coopérative baptisée fruitière.

La production de Comté existe dans cette région depuis plusieurs siècles.

Depuis le XI<sup>e</sup> 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 à la "fruitière". Cette tradition dans la fabrication de ce fromage est d'une continuité exemplaire jusqu'à nos jours.

Une enquête agricole publiée en 1872 sur cette région indique déjà que "les fruitières se sont multipliées et partout elles ont amélioré les conditions de la culture et la position du cultivateur".

De même aujourd'hui la production de Comté permet le maintien d'activités agricoles traditionnelles et participe largement à l'équilibre de l'économie locale. Le Comté et la race Montbéliarde qui se développe avec lui en symbiose depuis la fin du dix neuvième siècle, constituent les 2 piliers emblématiques de l'agriculture du Massif Jurassien.

## **7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE :**

### **7.1. Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

Adresse : 51, rue Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture. Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

7.2. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

### 7.3 Organisme certificateur :

Qualité-France SA

Immeuble Le Guillaumet

60 Avenue du Général de Gaulle

92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Tel 01 41 97 00 74 Fax : 01 41 97 08 32

Qualité France a été choisi comme organisme certificateur pour assurer le contrôle de l'AOC Comté en tant qu'organisme tiers selon la norme 45011.

## **8) REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE**

Chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Comté » doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Le fabricant, ou l'affineur, ou le préemballeur, sont tenus d'apposer en clair leur nom et leur adresse, qui doit être obligatoirement situé dans l'aire délimitée.

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

- des marques de commerce ou de fabrique particulières,

Sur chaque meule doit être apposée en talon une bande de surmarquage munie du logo "Comté clochettes vertes".

Une bande de surmarquage de couleur brun-brique est également possible.

Chaque portion consommateur doit comporter le logo "Comté clochettes vertes".

## **9) EXIGENCES NATIONALES**

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté » **du 11 mai 2007 complété par un règlement technique d'application.**