

Date d'enregistrement N° d'enregistrement
20 décembre 1967 **455**

Pays requérant:

FRANCE

Administration compétente:

Service de la répression des fraudes et du contrôle
de la qualité, Ministère de l'agriculture, Paris

Titulaire(s):

Producteurs ou groupements de producteurs des
produits bénéficiant de l'appellation d'origine en
cause

Appellation d'origine:

COMTÉ

Produit:

Fromage

Aire de production:

Territoire délimité dans les départements du Doubs,
du Jura, de la Haute-Saône, de la Côte-d'Or, de
l'Ain, de la Haute-Marne, des Vosges et de Saône-
et-Loire; certaines communes du Territoire de Bel-
fort

*Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires
ou décisions judiciaires reconnaissant la protection dans
le pays d'origine:*

Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des
appellations d'origine; loi du 28 novembre 1955
relative aux appellations d'origine des fromages;
jugement du Tribunal Civil de Dijon du 22 juil-
let 1952; décrets du 14 janvier 1958 et du 17
juillet 1958

Date d'envoi de la demande:

20 novembre 1967

AO 455 – MODIFICATION – MODIFICATION – MODIFICACIÓN

Modification inscrite au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).
[Règle 15.3) du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne]

Modification entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015))
[Rule 15(3) of the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement]

Modificación efectuada en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015))
[Regla 15.3) del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa]

N° Enregistrement – Registration No. – Registro N°

AO 455

Appellation d'origine – Appellation of origin – Denominación de origen

COMTÉ

Partie contractante d'origine – Contracting party of origin – Parte contratante de origen

France – France – Francia

Date d'inscription des modifications – Date of recording of the modifications – Fecha de inscripción de las modificaciones

23 juillet 2021 – July 23, 2021 – 23 de julio de 2021

Modification de l'aire géographique – Modification of the Geographical Area – Modificación de la zona geográfica

Aire géographique enregistrée précédemment – Geographical Area previously recorded – Zona geográfica previamente registrada

Territoire délimité dans les départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de la Côte-d'Or, de l'Ain, de la Haute-Marne, des Vosges et de Saône-et-Loire; certaines communes du Territoire de Belfort.

Delimited territory within the departments of Doubs, Jura, Haute-Saône, Côte-d'Or, Ain, Haute-Marne, Vosges and Saône-et-Loire; certain municipalities of the Territory of Belfort.

Territorio delimitado en los departamentos de Doubs, Jura, Alto Saona, Côte-d'Or, Ain, Alto Marne, Vosgos, y Saona y Loira; y algunos municipios del territorio de Belfort y Decreto de 3 de octubre de 1962.

Nouvelle aire géographique enregistrée – Newly registered Geographical Area – Nueva Zona geográfica registrada

Départements : Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire et Haute-Savoie.

Departments: Ain, Doubs, Jura, Saône-et-Loire and Haute-Savoie

Departamentos: Ain, Doubs, Jura, Saona y Loira y Alta Saboya.

Modification de la base juridique – Modification of the legal basis – Modificación de la base jurídica

Base juridique enregistrée précédemment – Legal basis previously recorded – Base jurídica previamente registrada.

Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine;
loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages;
jugement du Tribunal Civil de Dijon du 22 juillet 1952; décrets du 14 janvier 1958 et du 17 juillet 1958.

Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin;
Law of November 28, 1955 regarding the appellations of origin of cheese;
the judgement of the Civil Court of Dijon of July 22, 1952; Decree of January 14, 1958 and July 17, 1958.

Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen;
Ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos;
decisión del Tribunal Civil de Dijon de 22 de julio de 1952; Decretos de 14 de enero de 1958 y de 17 de julio de 1958.y Decreto de 3 de octubre de 1962.

Nouvelle base juridique enregistrée – Newly registered Legal basis – Nueva base jurídica registrada.

Règlement (CE) N° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal officiel L 148 du 21.06.1996

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine; loi du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages; jugement du Tribunal Civil de Dijon du 22 juillet 1952; décrets du 14 janvier 1958 et du 17 juillet 1958.

Commission Regulation (EC) N° 1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148 of 21.06.1996

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Law of May 6, 1919 regarding the protection of appellations of origin; Law of November 28, 1955 regarding appellations of origin for cheeses; judgement of the Civil Court of Dijon of July 22, 1952; Decrees of January 14, 1958 and July 17, 1958.

Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, *Journal Officiel* L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen; ley de 28 de noviembre de 1955 sobre las denominaciones de origen de los quesos; decisión del Tribunal Civil de Dijon de 22 de julio de 1952; decretos de 14 de enero de 1958 y 17 de julio de 1958.

Modification au titre de la règle 7.4) – Modification under Rule 7(4) – Modificaci3n en virtud de la regla 7.4)

Donn6es concernant la qualit6, la notori6t6 ou d'autres caract6res (r6gle 5.3)*

Particulars concerning the quality, reputation or characteristic(s) (rule 5.3)*

Detalles relativos a la calidad, la reputaci3n o las caracter6sticas (regla 5.3)*

L'aire g6ographique est l'arc jurassien, ensemble de plateaux calcaires, et son prolongement dans une petite partie de la plaine limitrophe.

Les r6gions agricoles concern6es se distinguent par la pauvret6 de leurs sols et par leur relief important ainsi que par la nature calcaire et molassique du substratum g6ologique. L'ensemble de la zone se caract6rise par un climat de type 3 la fois continental et septentrional avec de grandes amplitudes thermiques entre saisons, et des pr6cipitations qui, bien que r6parties sur toute l'ann6e, sont importantes en 6t6, une temp6rature moyenne annuelle basse et un grand nombre de jours de gel6es.

C'est un milieu montagnard ou sub-montagnard tr6s arros6 avec une pluviom6trie annuelle toujours sup6rieure 3 900 mm et g6n6ralement sup6rieure 3 1000 mm. Cette pluviosit6 est forte d6j3 3 basse altitude et s'accro6t vers l'int6rieur du massif. La distribution saisonni6re est caract6ris6e par l'absence de saison s6che.

Cet espace est partag6 entre la for6t et les p3turages. Les conditions g6o-climatiques particuli6res de l'aire (fortes pr6cipitations, absence de s6cheresse estivale...), sont tr6s favorables 3 la production herbag6re de qualit6. Elles permettent le d6veloppement de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment dicotyl6dones) et d'une flore sp6cifique essentiellement calcicole. Dans cet espace favorable au p3turage, ce mode de conduite des vaches laiti6res est privil6gi6 aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance des sols et de pr6sence d'herbe le permettent.

Les 6leveurs ont s6lectionn6 la race Montb6liarde, adapt6e aux conditions du milieu, qui constitue la quasi-totalit6 des cheptels de vache laiti6res de l'aire g6ographique. L'exploitation extensive des prairies est pr6serv6e (limitation du chargement, de l'azote, des concentr6s...). L'aire g6ographique poss6de par ailleurs une "culture fromag6re" particuli6re.

Celle-ci, fond6e sur la mise en commun de lait pour faire un fromage de grande taille, a entra6n6 une solidarit6 forte et des r6gles de vie commune. En effet, depuis le XI^{6me} si6cle, les cultivateurs de cette r6gion se sont associ6s pour r6unir tous les jours, le lait produit par leurs diff6rents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de grandes dimensions.

Les producteurs de lait sont encore aujourd'hui tr6s majoritairement organis6s en coop6ratives et regroupent leur lait dans un atelier de transformation appel6 alors "fruiti6re". Les pratiques traditionnelles dans la fabrication de ce fromage se sont perp6tu6es jusqu'3 nos jours au niveau de l'6levage des animaux par la gestion des p3tures et du s6chage de l'herbe fauch6e et au niveau de la fabrication par la ma6trise du moment de la d6coupe du caill6, de son brassage et de son chauffage, ainsi que du soutirage, du pressage puis du salage, du pr6affinage puis de l'affinage. Le "Comt6" est un fromage au lait cru de vache, 3 p3te press6e cuite, qui se pr6sente sous la forme d'une grande meule, d'un diam6tre de 55 3 75 centim6tres, et b6n6ficie d'une dur6e d'affinage longue ce qui en fait un fromage de

* Les r6gles mentionn6es ci-dessus sont celles contenues dans le R6glement d'ex6cution commun 3 l'Arrangement de Lisbonne et 3 l'Acte de Gen6ve de l'Arrangement de Lisbonne – The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Com6n del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

garde. Le “Comté” possède une teneur limitée en matière grasse qui le différencie d’autres fromages à pâte pressée cuite.

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

C’est dans ces milieux difficiles où la forêt et les pâturages se partagent l’espace, où il était impossible de développer d’autres ressources, que les gros fromages à pâte dure se sont imposés. Pour des hommes installés sur ce territoire, produire un fromage de garde était la seule manière d’élaborer un aliment de conservation à base de l’abondant lait d’été qui puisse supporter la longueur des hivers. Les éleveurs de la région ont donc sélectionné une race de vache particulièrement adaptée aux conditions du milieu et à la production d’un fromage particulier. Le lait a été mis en commun au sein des fruitières en vue de la fabrication d’un fromage de grande taille et de grande conservation, permettant la valorisation des richesses de ce milieu à l’extérieur de l’aire. Le choix d’une pâte cuite a été favorisé par la présence abondante de bois de chauffage à proximité.

L’expression des caractéristiques des prairies dans le goût des fromages est favorisée par des savoir-faire spécifiques à toutes les étapes de l’élaboration du produit. Tout d’abord la grande richesse floristique liée au milieu naturel de l’aire géographique, est très favorable au développement de composés aromatiques dans les fromages. Cette diversité est préservée du fait de l’exploitation extensive des prairies par les éleveurs. Cette relation étroite a d’ailleurs été prouvée entre diversité floristique et richesse aromatique du “Comté” par deux études scientifiques en 1994.

Au niveau de la fabrication, la limitation du taux de matières grasses permet d’éviter les goûts de lipolyse et de renforcer les arômes spécifiques du “Comté”. L’extrait sec minimum et l’humidité maximale dans le fromage dégraissé permettent de limiter l’excès d’eau dans le fromage et favorise l’expression des arômes. La teneur en sel minimale permet également aux arômes de mieux s’exprimer. L’obligation de cuves ouvertes permet de préserver l’expression des compétences fromagères, comme la 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.