

孔泰（奶酪）技术规范

一、地理标志名称

原文名称：Comté

中文名称：孔泰（奶酪）

二、产品类别

奶酪

三、申请人（参见欧盟2018年官方公报文件）

申请人名称：孔泰跨行业管理委员会（Comité interprofessionnel de Gestion du Comté）

地址：Avenue de la résistance, BP 20026, 39801 Poligny Cedex, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年6月21日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

硬质牛乳干酪，经过压制、加热和表面打磨。呈圆柱形或鼓形，直径50至70厘米，高8至13厘米，脂肪含量不低于45%。

六、地理区域的简要界定（参见欧盟2018年官方公报文件）

Ain省：

Bellegarde-Sur-Valserine，Nantua，Oyonnax，Pont-d'Ain，Thoiry全境；

Ambérieu-En-Bugey，但Château-Gaillard和Saint-Maurice de

Remens除外；

Gex, 但Sauverny和Versonnex除外；

Hauteville-Lompnes, 但Armix除外；

Saint-Etienne-Du-Bois, 但Marboz、Cormoz和Beaupont除外；

以及以下市镇：Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (only Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois。

Doubs省：

Besançon, Frasné, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon全境；

Baume-Les-Dames, 但Abbenans、Avilley、Bonnal、Cubrial、Cubry、Cuse-et-Adrisans、Fontenelle-Montby、Gondenans-Montby、Gondenans-les-Moulins、Gouhelans、Huanne-Montmartin、Mesandans、Mondon、Montagney-Servigney、Montussaint、Nans、Puessans、Rognon、Romain、Rougemont、Tallans、Tournans、Tressandans、Trouvans、Uzelle、Viethorey除外；

Maîche, 但Bondevail、Thulay、Meslières、Abbevillers除外；

Valentigney, 但Bourguignon、Écot、Mandeure、Mathay除外；

以及以下市镇：Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers,

Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir。

Jura省:

全境, 但Annoire、Aumur、Champdivers、Chemin、Longwy-sur-le-Doubs、Molay、Peseux、Petit-Noir、Saint-aubin、Saint-Loup、Tavaux除外。

Saône-et-Loire省:

Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy。

Haute-Savoie省:

Challonges。

七、与地理区域的联系

自然因素和人文因素

该地区大尺寸干酪的生产可追溯至古代, 该地区即以前的Franche-Comte省。历史上, 许多作家都提及过孔泰干酪, 例如公元一世纪的罗马作家普林尼, 十五世纪的一些作家, 以及十九世纪的维克多·雨果等。产品的知名度可从巴黎的中央食品市场(Le Halles)报价公告上得到证明, 因为孔泰的报价有别于同类型的其它干酪。“孔泰”这一名称在1952年7月22日由第戎法庭授予。

生产方法

完全使用全脂生鲜牛奶，经过加入凝乳酶，形成凝乳块，再将凝乳块加热到53°C，然后保温至少30分钟。对于酪进行压制、加干盐或放在盐水中腌制。成熟至少需120天，其间对于酪进行定期翻动和表面打磨。

关联性

自十一世纪以来，该地区的农民就开始将各自牛群产出的牛奶集中送到当地的干酪加工合作社，用于加工成孔泰干酪。奶牛品种均为当地品种（Montbeliarde或Pie Rouge de l'Est），均使用本地区草料喂养。干酪生产使得该地区的传统农业生产活动得以延续。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

法国国家原产地和质量管理局。