

2011 年第 62 号
关于批准对孔泰（奶酪）
实施地理标志产品保护的公告

根据《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧洲委员会推荐并由孔泰干酪生产行业委员会提出了关于孔泰（奶酪）在中华人民共和国注册地理标志产品保护的申请。国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》，组织专家对该申请进行了技术审查。经审查合格，现批准自即日起对孔泰（奶酪）（Comté）实施地理标志产品保护。

附件：孔泰（奶酪）（Comté）质量技术要求

二〇一一年五月十日

附件：

孔泰（奶酪）（Comté）质量技术要求

一、名称

孔泰（奶酪）（Comté）

二、产地

法国 Doubs 省所有市镇

Jura 省所有市镇

la-Haute-Saône 省所有市镇

Belfort 省

Belfort 区: 所有市镇

Delle 区: 所有市镇

Fontaine 区: 所有市镇

Ain 省

Belley 区: 所有市镇

Champagne en Valromey 区: 所有市镇

Hauteville-Lompnes 区: 所有市镇

Lhuis 区: 所有市镇

Saint-Rambert-en-Bugey 区: 所有市镇

Seyssel 区: 所有市镇

Virieu-le-Grand 区: 所有市镇

Ambérieu-en-Bugey 区: Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant 和 Douvre 镇

Lagnieu 区: Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey 和 Villebois 镇,

Bourg-en-Bresse 区

Péronnas 区: Montagnat 和 Saint-Just 镇

Ceyzériat 区: 所有市镇

Coligny 区: Beny, Coligny, Pirajoux, Salavre, Verjon 和 Villemotier 镇

Pont-d'Ain 区: Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont 和 Tossiat 镇

Treffort 区: Chavannes-sur-Suran, Coryeissiat, Courmangoux, Cuisiat, Germagnat, Meillonnas, Pouillat, Pressiat, Saint-Etienne-du-Bois 和 Treffort 镇

Gex 区: 所有市镇

Collonges 区: 所有市镇

Femey-Voltaire 区: 所有市镇

Nantua 区: 所有市镇

Bellegarde-sur-Valserine 区: 所有市镇

Brenod 区: 所有市镇

Isernoire 区: 所有市镇

Oyonnax 区: 所有市镇

Poncin 区: 所有市镇

La Côte-d'Or 省

Beaune 区

Seurre 区: Bousselange, Grobois-lès-Tichey, Lanthes, Pagny-le-Château, Pagny-la-Ville, Seurre, Tichey 和 Trugny 镇

Saint-Jean-de-Losne 区: Franxault, Montaghy-lès-Seurre 和 Saint-Scinc-en-Bache 镇

Dijon 区

Auxonne 区: Billey, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Labergement-lès-Auxonne 和 Villers-Rotin 镇

Fontaine-Française 区: Fontenelle 镇

Mirebeau-sur-Bèze 区: Renève-le-Château 镇

Pontailler-sur-Saône 区: Cléry, Perrigny-sur-l'I?gnon, Pontailler-sur-Saône, Soissons 和 Viel-verge 镇

la Haute-Marne 省

Langres 区

Bourbonne-les-Bains 区: Aigremont, Bourbonne-les-Bains, Fresnes-sur-Apanche, Genrupt, Melay, Montcharvot, Serqueux 和 Villars-Saint-Marcellin 镇,

Laferté-sur-Amance 区: Neuville-lès-Voisey 镇

Saône-et-Loire 省

Chalon-sur-Saône 区

Verdun-sur-le-Doubs 区: Longepierre 镇

Louhans 区

Beaurepaire-en-Bresse 区: Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard 和 Savigny-en-Revermont 镇

Cuiseaux 区: Champagnat, Cuiseaux, Flacqy-en-Bressac 和 Joudes 镇

Pierre-de-Bresse 区: Authumes, Bellevesvre, Fretterans, Lays-sur-le-Doubs, Mouthier-en-Bresse, Pourlans 和 Torpes 镇
Sain-Germain-du-Bois 区: Bosjean 镇

Vosges 省

Epinal 区

Bains-les-Bains 区: Fontenoy-le-Château, Gruey-lès-Surance, Harsault, Hautmougey, la Haye 和 Tremonzey 镇

Darney 区: Belrupt 和 Bonvillet 镇

Monthureux-sur-Saône 区: Ameuvelle, Fignéville, Godoncourt 和 Regnéville 镇

Plombières-les-Bains 区: Le Val-d'Ajol 和 Plombières-les-Bains (section de Ruaux) 镇

Neufchâteau 区

Lamarche 区: Ainvelle, Fouchécourt, Les Thons 和 Lironcourt 镇

三、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%。

四、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-Comté 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（Les 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。

五、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。对干酪进行压制、加干盐或放在盐水中腌制。成熟至少需 120 天，其间对干酪进行定期翻动和表面打磨。

六、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。