

Prosinac 2007.

## **COMTÉ, francuski sir s oznakom izvornosti**

Primjer *Comté* sira pokazuje kako oznaka izvornosti služi kao prikladan marketinški instrument za stvaranje dodane vrijednosti proizvoda na tržištu (lokalnom i izvoznom), iskorištenje lokalnih "znati kako", stvaranje i održavanje poslova u regiji, očuvanje krajobraza istovremeno razvijajući turizam. Uspješna komercijalizacija *Comté-a* kapitalizirana je zahvaljujući njegovom jedinstvenom identitetu, koji proizlazi iz njegovih kulturnih, prirodnih i tehničkih karakteristika. *Comté* svoju reputaciju i kvalitetu bazira pretežno na utjecaju posebnih agro-ekoloških uvjeta u području iz kojeg dolazi i korištenju tradicionalnih metoda "znati kako" (tradicionalne metode uzgoja stoke, tehnologije proizvodnje i zrenja sira).

*Comté* je prešani sir koji se proizvodi isključivo od kravljeg nepasteriziranog, djelomično obranog mlijeka pasmine Montbéliard (svako govedo mora imati barem jedan hektar za ispašu) bez imalo aditiva. Fertilizacija tla je ograničena kako bi se očuvalo bogatstvo prirodne faune. Stočna hrana koja se rabi u ishrani krava mora biti prirodna i u potpunosti bez fermentiranih sastojaka. Pomuženo mlijeko se svakodnevno skuplja, te mora biti prerađeno u roku 24 sata od mužnje, bez aditiva, konzervansa ili obojenih tvari. Za preradu mlijeka svaki proizvođač sira mora koristiti samo prirodne fermentirajuće tvari. Proces sazrijevanja sira odvija se u posebnim podrumima (vidi sl.1) i mora trajati najmanje 4 mjeseca (vrlo često traje 6 mjeseci pa i duže).



Slika 1. Posebni podrumi za zrenje sira Comté

*Comté* se može proizvoditi isključivo na području Jurskog masiva, koje je precizno definirano u specifikaciji proizvoda. To područje sastoji se od niza visoravni na visinama od 500 do 1500 m nadmorske visine, koje su međusobno odvojene brojnim dolinama i rijekama. Dakle, radi se o prirodno nepovoljnom području. Međutim, i u takvim nepovoljnim uvjetima proizvodnja *Comté-a*

nudi lokalnom stanovništvu mogućnost razvoja profitabilnog poslovanja. Stoga su i migracije iz *Comté* zaštićenog krajolika upola manje nego one izvan zaštićenog područja.

Lanac ponuđača *Comté* sira čine 3200 malih proizvođača mlijeka, 182 sirane (*fruitières*) organizirane u kooperacije i 16 podruma za zrenje sira. Stoga je nužna kvalitetna koordinacija i komunikacija između proizvođača sira kao i kroz cijeli marketinški lanac. Postojeća profesionalna mreža (*Comté - filière*) predstavlja partnerstvo proizvođača, kooperanata i privatnih dobavljača, a povezani su zajedničkom poviješću, kulturom i ekonomskom međuovisnošću (*Comté*).

Proizvodnja sira *Comté* od 1990. godine bilježi stalan rast, a u 2005. godini iznosila je 51,249 tisuća tona čime značajno pridonosi ekonomskom razvoju regije. Povećanje proizvodnje zasluga je i posjedovanja oznake izvornosti, koja pridonosi unaprjeđenju njemu svojstvene kvalitete, jakoj koordinaciji u promidžbi proizvoda s imidžem autohtonog proizvoda i snažnoj povezanosti s područjem iz kojeg potječe.

Poučna je usporedba dvaju sireva, *Comté*-a i *Emmental*-a, koji imaju isto povijesno i zemljopisno podrijetlo, a razlikuju se u proizvodnji i marketinškoj strategiji. Kao što je već spomenuto strategija *Comté*-a bazira se na proizvodu s oznakom izvornosti, koja se posebno koncentrira na lokalni razvoj i zaštitu kulturnog naslijeđa. S druge strane, *Emmental* primjenjuje industrijsku strategiju bez ikakve zaštite imena ili podrijetla. Takav pristup omogućio je *Emmentalu* da postane generički proizvod i doveo je do decentralizacije njegove proizvodnje u druge regije.

U proteklih desetak godina *Comté* bilježi prosječan rast proizvodnje od 3%, dok je proizvodnja *Emmentala* prosječno pala za 3,5% godišnje. *Comté* je svoju proizvodnju nastavio kao "upmarket" proizvod koja je lokalizirana u području njegova podrijetla, što je omogućilo ostanak ostvarene dodane vrijednosti u regiji, dok je proizvodnja *Emmentala* uvelike preseljena na zapad Francuske gdje mlijeko postiže manju tržišnu cijenu. Takova "upmarket" strategija omogućila je *Comté*-u, za razliku od *Emmentala*, postizanje veće cijene u svakoj fazi ponuđačkog lanca.

Strategija *Comté*-a omogućuje dodanu vrijednost svojim proizvođačima. Naime, mlijeko namijenjeno proizvodnji *Comté*-a ostvaruje 14% veću cijenu od prosječne cijene mlijeka koje dobivaju francuski farmeri. Stoga su u odnosu na 1990. godinu mliječne farme u regiji *Comté* postale mnogo profitabilnije, a danas su čak 32% profitabilnije od sličnih farmi u regiji koje se nalaze izvan zaštićenog izvornog područja.

*Comté* ima glavnu ulogu i u privlačenju turista u regiju, te time pridonosi razvoju ugostiteljstva i smještajnih usluga u regiji.

Specifikacija sira *Comté* ograničava intenzifikaciju poljodjelstva, tako da poljodjelci koriste manje inputa, a time je i zaštićenost okoliša na puno većoj razini. Ekstenzivna kultivacija teško

omogućuje gnojenje na pašnjacima, te samim time pridonosi očuvanju bogate florne raznolikosti. Stoga *Comté*, kao proizvod zaštićen oznakom izvornosti, pridonosi očuvanju otvorenih krajobraza, zajedno pašnjaka i šuma koji su tipični za Juru.

Miroslav Božić