

Cahier des charges
de
l'Indication Géographique Protégée

« GRUYERE »



Version du 6 octobre 2010

1) GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat Interprofessionnel du Gruyère
Maison des agriculteurs
17 quai Yves Barbier
70004 VESOUL
Tél : (33)(0)3 84 77 14 00
Fax : (33)(0)3 84 76 52 65
e-mail : contact@gruyere-france.fr
Composition : producteurs et transformateurs

2) NOM DU PRODUIT :

GRUYERE

3) TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.3- Fromages

4) DESCRIPTION DU PRODUIT :

Le Gruyère est un fromage au lait cru de vache. Il se présente sous la forme d'une meule circulaire plate présentant un léger bombement, avec un talon convexe. Son diamètre varie de 53 à 63 centimètres et sa hauteur de 13 à 16 centimètres.

Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. C'est un fromage à pâte ferme, cuite, pressée, de couleur ivoire à jaune pâle, présentant obligatoirement des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise, et présentant des arômes et des saveurs caractéristiques, notamment des fermentations propioniques..

Son taux de matière grasse est compris entre 47 et 52 % après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 62 %.

Sa teneur en sel est comprise entre 0,6 et 1,7 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage.

Le Gruyère peut également se présenter sous forme de portions ou de râpé. Les portions conditionnées d'au moins 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.

5) DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE :

Voir la carte en annexe.

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage doivent être réalisés dans l'aire géographique qui comprend les communes suivantes :

Dans le département de l'Ain

Des cantons de Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceycériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izerore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.

Dans le département de la Côte-d'Or

Des cantons de Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

Dans le département du Doubs

Toutes les communes.

Dans le département de l'Isère

Des cantons de Saint-Laurent-du-Pont et de Touvet.

Dans le département du Jura

Toutes les communes.

Dans le département de la Haute-Marne

Des cantons de Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.

Dans le département de Haute-Saône

Toutes les communes.

Dans le département de Saône-et-Loire

Des cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

Dans le département de la Savoie

Toutes les communes.

Dans le département de la Haute-Savoie

Toutes les communes.

Dans le département des Vosges

Des cantons de Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

Dans le département du Territoire de Belfort

Des cantons de Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

La production laitière et la transformation en fromage « en blanc » ne peuvent se faire que sur des communes les réalisant traditionnellement jusqu'à aujourd'hui et qui répondent aux critères suivants :

- Climat à tendance continentale, marqué par une grande amplitude des températures entre l'hiver et l'été et surtout une pluviométrie annuelle élevée, au moins supérieure à 900 mm. Cette pluviométrie est bien répartie sur l'année avec notamment de fortes pluies estivales, ce qui favorise la pousse de l'herbe.
- Substratum à dominante calcaire ou molassique, éventuellement recouvert de dépôts glaciaires. Substratum qui permet le développement d'une flore naturelle d'une grande richesse, différente de celles que l'on retrouve sur des alluvions récentes ou des formations cristallines.

6) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

6.1. Identification des opérateurs :

Tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois précédant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'origine et de la qualité. Ce modèle comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production.

6.2. Tenue des registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, des règles de production et de l'origine des fromages, les producteurs de lait, les fabricants et les affineurs tiennent régulièrement à jour les éléments de traçabilité suivants, tenus à la disposition des agents chargés du contrôle :

6.2.1. pour le producteur de lait :

- la déclaration des surfaces et des cheptels du dossier PAC, ou documents équivalents permettant de mesurer le chargement et la productivité laitière,
- le livre des bovins
- le registre d'élevage
- les quantités journalières de lait produites et livrées

6.2.2. pour l'atelier de transformation

- la liste des producteurs de lait
- les quantités journalières de lait collecté et mis en œuvre
- le nombre et le poids des meules fabriquées chaque jour

6.2.3. pour l'atelier d'affinage

- la liste des fournisseurs de fromages en blanc
- le nombre de meules commercialisées par jour, et leur poids

La tenue de registres faisant apparaître au minimum la provenance et la destination des laits au sein de l'établissement de transformation est obligatoire.

Dans l'atelier de fabrication, seuls peuvent être admis des laits qui répondent aux conditions du cahier des charges, ou, sous réserve de la mise en œuvre d'une traçabilité enregistrée et contrôlable, des laits qui respectent les conditions de production d'une autre indication géographique.

6.3. Plaque de caséine

Une plaque de caséine, de couleur jaune, de forme elliptique ayant pour grand diamètre 100 mm, pour petit diamètre 55 mm, et portant en noir les inscriptions suivantes : France (8 mm), nom du département (12 mm), numéro d'identification de l'atelier (8 mm), assure l'identification du fromage. Cette plaque est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque meule et ne doit subir aucune altération. Le jour, le mois et la cuve de fabrication figurent à côté de la plaque de caséine. Elle ne peut être distribuée que par un organisme agréé par les services de l'INAO.

6.4. Bande de surmarquage :

Sur chaque meule vendue sous l'Indication Géographique Protégée "Gruyère" doit être apposée en talon avant sa sortie de la cave d'affinage une bande de surmarquage.

6.5. Eléments relatifs à la connaissance et au suivi des productions :

Chaque entreprise est tenue de retourner chaque mois au groupement une fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de fromage IGP "Gruyère".

6.6. Contrôles du produit :

Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements lorsqu'ils sont prêts à être commercialisés. Ils font l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du fromage. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous la dénomination « Gruyère ».

7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

7.1. Production du lait

7.1.1. Races

On entend par troupeau laitier l'ensemble des vaches laitières et des génisses destinées au renouvellement du troupeau.

Le lait utilisé pour l'obtention de Gruyère provient uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de races adaptées au milieu : Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française. Les codes races génétiques retenus sont les suivants : 12, 31, 46, 57, 35. Les croisements de ces races sont autorisés.

7.1.2. Alimentation des animaux

L'alimentation de base des vaches laitières est constituée d'herbe et de foin.

La ration totale du troupeau laitier comporte au minimum 70 % calculés sur la matière sèche, d'aliments produits sur l'exploitation.

Les fourrages grossiers consommés par le troupeau laitier proviennent au minimum à 80 % de l'aire géographique.

Les vaches laitières doivent pâturer pendant au moins 150 jours dans l'année. Les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. La pratique consistant à ce qu'un repas journalier sur deux soit pris en stabulation est admise. L'ensemble de ces conditions conduit à mener les animaux au pâturage dès que les conditions climatiques le permettent.

Le chargement des animaux de l'exploitation ne peut excéder 1,4 UGB par hectare de surface fourragère.

La production laitière n'excède pas 5000 litres de lait par hectare de surface fourragère afin de préserver la pratique extensive de l'élevage.

Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier.

Les aliments complémentaires sont limités à 1800 kg par vache laitière et par an.

Les aliments complémentaires autorisés et interdits sont les suivants :

Liste des seuls aliments complémentaires autorisés pour le troupeau laitier :

- Graines de céréales : blé, épeautre, orge, seigle, triticale, avoine, maïs ;
- Produits provenant de la transformation des céréales : son, remoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie (orge, blé, maïs) ;
- Tourteaux : soja, arachide, tournesol, lin, colza. Les traitements de tannage permis sont les traitements physiques, ceux aux huiles essentielles et aux extraits de plantes ;
- Graines brutes ou extrudées d'oléo protéagineux : soja, arachide, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol ;
- Fourrages déshydratés divers : luzerne (plante entière, concentré protéique), maïs plante entière, Ray Grass, pulpe de betterave, drèches ;
- Autres aliments : mélasse (betterave et canne), huiles végétales ;
- Minéraux ;
- Oligo-éléments, vitamines, micro-organismes.

Les pulpes, drèches et fourrages déshydratés sont considérés comme aliments concentrés complémentaires.

Liste des aliments interdits pour le troupeau laitier :

Aliments fermentés sous forme d'ensilage ou non, tels que :

- Le maïs haché, (Le maïs vert récolté et apporté quotidiennement n'est pas considéré comme ensilage).
- Les drèches non déshydratées.
- Les balles de fourrage enrubannées.

Autres aliments interdits :

- Les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les choux ou les colzas.
- Les fourrages aromatisés avec une substance aromatique ajoutée.
- Les fourrages mal conservés, souillés, pourris, moisiss, rancis, gâtés par la fermentation.
- Les pailles et les foin traités à l'ammoniaque ou à la soude.
- Les foin traités avec des agents conservateurs autres que du sel.

Compléments alimentaires interdits :

- L'azote non protéique.
- Les acides aminés de synthèse incorporés dans l'aliment complémentaire.
- Les facteurs de croissance.
- Les graines traitées à la soude.

Aliments autorisés sous conditions :

- Les graines de céréales et de protéagineux inertées peuvent être utilisées à condition d'être bien conservées et non fermentées.
- En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, doit être ramené 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 deux traites après la fauche.

Seuls sont autorisés sur l'exploitation les matières premières 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 Gruyère. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

Dans le cas où l'exploitation comporte un atelier autre que laitier, les aliments fermentés destinés à cet atelier sont stockés dans les conditions de séparation effective du troupeau laitier suivantes : le silo et l'étable d'animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 100 mètres de toute étable du troupeau laitier. Les animaux laitiers et les aliments qui leurs sont destinés ne doivent pas croiser le cheminement des aliments fermentés. L'exploitant devra prévenir les services de l'INAO par écrit préalablement à la réalisation de l'aliment fermenté ou du silo.

7.2. Traite et collecte du lait

La traite a lieu deux fois par jour, matin et soir.

La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

Afin de préserver la qualité du lait la durée de collecte du premier producteur de lait ramassé jusqu'au dépotage à la fromagerie ne doit pas excéder 6 heures.

7.3. Transformation

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.

Le délai entre deux fabrications ne doit pas excéder une semaine pour assurer une continuité de l'écologie microbienne. Au-delà une nouvelle déclaration d'identification doit être déposée par l'atelier de transformation.

Tout traitement thermique du lait supérieur à 40° est interdit, ainsi que la bactofugation, l'ultrafiltration, la microfiltration ou tout traitement d'effet équivalent. Dans les salles de fabrication du Gruyère, la détention de tout appareil ou installation permettant les traitements susvisés est interdite, à l'exclusion de la chaudière de fabrication et des matériels de préparation des ferments. Les pasteurisateurs sont interdits dans l'atelier de fabrication.

L'écrémage partiel, naturel ou mécanique, des laits, est autorisé aux fins de standardisation du taux de matière grasse. L'ajout de crème, la standardisation de la matière protéique comme de la matière minérale, sont interdits.

La fabrication du Gruyère a lieu dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité maximale utile correspondant à la fabrication de 14 meules. Ces caractéristiques traditionnelles de la cuve permettent la maîtrise technologique par le fromager et le développement des précurseurs d'arômes spécifiques du Gruyère.

L'ensemencement de base de la pâte du Gruyère est composé de certains groupes bactériens dominants (lactobacilles thermophiles et mésophiles, streptocoques thermophiles et bactéries propioniques) et d'autres minoritaires (lactocoques mésophiles).

L'ensemencement des laits de fabrication fait appel à un ou plusieurs levains naturels préparés sur lactosérum et/ou à la présure naturelle préparée sur recuite. Ces préparations apportent au minimum des lactobacilles thermophiles participant à l'acidification.

Le caillé doit être porté à une température minimum de 52°C.

Outre les matières premières laitières, le sel, la présure issue de caillette de veau, et les cultures sélectionnées de ferments sont les seuls ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés.

La plaque de caséine qui assure l'identification du fromage doit être apposée sur le talon de chaque meule au moment de la fabrication et ne subir aucune altération. Cette plaque de caséine est teintée en jaune, de forme elliptique ayant pour grand diamètre 100 mm, pour petit diamètre 55 mm et portant imprimé en noir les inscriptions suivantes : France (8 mm), nom du département (12 mm), numéro d'identification de l'atelier (8 mm).

Le pressage dure au moins 6 heures.

Si le démoulage intervient entre la sixième et la vingtième heure de pressage, le fromage séjourne à une température supérieure à 20°C jusqu'à la vingtième heure.

Le salage est effectué au plus tôt 20 heures après moulage, soit par immersion dans une saumure (densité supérieure à 1.16; température avant l'opération de saumurage comprise entre 10 et 15° C), soit à sec.

7.4. Affinage :

L'affinage débute par une phase dite de « pré-affinage » qui dure au minimum 15 jours et pendant laquelle les meules sont placées dans un local dont la température est comprise entre 8°C et 15°C. Elles sont retournées, frottées régulièrement avec du sel ou de l'eau salée et de la morge.

Les meules sont ensuite placées dans un local dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 % pendant une période minimale de trois semaines.

Une fois atteint l'objectif d'ouverture, les fromages seront placés à une température permettant une maîtrise des fermentations. En aucun cas la température ne sera inférieure à 4°C.

Pendant le pré-affinage et l'affinage les meules reposent sur des planches en épicéa. Les tablaris en épicéa sont lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité de surface est combattu (emploi d'une toile sèche, changement des tablaris).

L'usage de colorants de surface ou d'agents anti-microbiens est interdit

L'affinage est au minimum de 120 jours après la date d'emprésurage.

Une évaluation de conformité est effectuée sur chaque meule avant leur départ de la cave d'affinage. Cette évaluation est réalisée dans le but de vérifier notamment la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

Aucune opération simultanée sur un autre produit que le « Gruyère » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

Lors des opérations de râpage, le recours à des additifs, des anti-mottants ou des anti-agglomérants est interdit.

8) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

8.1. Spécificités de l'aire géographique

8.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, difficilement exploitables, aptes à la conduite herbagère d'un troupeau bovin laitier adapté à la rudesse du contexte montagnard, avec les vallées adjacentes à ces massifs, propices à l'affinage et à la diffusion de cette production agricole.

L'aire géographique est constituée essentiellement de roches sédimentaires calcaires avec des sols souvent peu épais.

Elle se caractérise d'une part 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 et d'autre part 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 climat montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle supérieure à 900 mm. Cette pluviosité est forte déjà à basse altitude et s'accroît vers l'intérieur des massifs où dominent les résineux dont l'épicéa. La distribution de la pluviométrie sur l'année est caractérisée par l'absence de saison sèche ce qui favorise la pousse de l'herbe.

Les caves ont été souvent installées dans les vallées ou en plaine à la croisée des voies de communications importantes. Cette localisation, qui a perduré jusqu'à aujourd'hui, permettait d'acheminer facilement le sel, qui venait historiquement en partie du Jura (ex. salines d'Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, etc.). En effet pour permettre la délicate opération de l'affinage il faut frotter les fromages avec un assemblage de microflore naturelles et locales, de sel et d'eau, assemblage que l'on appelle la « morge ». Cette microflore se reproduit naturellement dans des caves possédant une ambiance particulière favorisée par un volume suffisant de fromages, volume obtenus par le regroupement des fromages en provenance des fruitières. La morge constitue un lien entre le milieu naturel microscopique et les spécificités du fromage.

8.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières

Le Gruyère est une des plus anciennes fabrications fromagères françaises, datant de plusieurs siècles. Le Gruyère est mentionné dans de très nombreux documents historiques issus de toute la région Est-Central de la France, frontalière avec la Suisse. Il s'agit d'une zone internationale comprenant une partie du territoire français et une partie du territoire suisse, Etats dont les frontières ont changé au fil des siècles. Le royaume de Savoie intégrait une partie du territoire de l'actuel Etat français et une partie de l'actuel territoire helvétique. La dénomination traditionnelle « Gruyère » fait référence aux officiers « gruyers », collecteurs d'impôts prélevant des impositions sur le « fruit » de la montagne : l'exploitation du bois.

La zone traditionnelle de fabrication du Gruyère correspond dès la fin du XIXème siècle, au périmètre d'extension du système des fruitières constitué d'une vaste région de l'Est central englobant la Franche-Comté, la Savoie, la Haute-Savoie, ainsi que quelques régions périphériques comme le Bassigny (Haute-Marne), le Bugey ou le Vercors.

La culture fromagère de cette région est fondée sur des usages collectifs de mise en commun du lait pour la production de fromages de grande taille permettant de valoriser tout au long de l'année le lait produit en été. Ce système est basé sur une solidarité forte et des règles de vie commune particulières : la mutualisation des moyens permet à chaque petite unité de production de lait de participer à la production de fromages consommables tout au long de l'année. Ainsi, les producteurs de lait regroupés en coopératives de production fromagère sont propriétaires des locaux de la fromagerie (appelée « fruitière ») et responsables de l'embauche du fromager qui va valoriser leur production laitière en fabriquant le fromage.

Traditionnellement, la localisation de la production laitière et de la transformation fromagère est distincte des sites d'affinages. Les éléments du milieu développés ci-après favorisent une production de lait à vocation fromagère. Le lait est traité, livré et transformé quotidiennement. Ce dernier point nécessite la localisation des sites de première transformation à proximité des lieux de pâturage. Sur ces sites de transformation, la technologie de fabrication complexe du Gruyère nécessite un savoir-faire spécifique du fromager reposant notamment sur la maîtrise de l'utilisation de différents levains naturels.

Les fromages dits « en blanc » sont ensuite transportés et regroupés dans des caves d'affinage adaptées à la maturation du Gruyère où les affineurs se chargent du soin des fromages pendant plusieurs mois. Cet affinage mobilise un savoir-faire complexe dans la conduite des différentes phases, nécessitant la maîtrise des différents paramètres (cinétique, température, hygrométrie, durée) permettant le développement des fermentations propioniques. Ce transport des fromages « en blanc » vers des caves d'affinage parfois éloignées est caractéristique de la tradition fromagère particulière de la zone « Gruyère ». Il s'explique par la spécialisation ancienne d'entreprises dans l'affinage spécifique de ce fromage et donc le développement d'un savoir-faire très particulier. Le regroupement de fromages au même endroit permet une cinétique particulière de l'affinage, notamment en cave chaude et le développement d'une microflore particulière dans la morge.

Par ailleurs, la localisation géographique stratégique des affineurs favorise l'exportation des fromages finis vers les grands centres de consommation et la prospection plus aisée des marchés, les affineurs étant également les agents de promotion du Gruyère.

8.2. Spécificités du produit

Le Gruyère est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru, de grande taille, et issu d'un affinage long. Sa pâte à la fois ferme et élastique présente obligatoirement des ouvertures : il s'agit du seul fromage à pâte pressée cuite "indication géographique" obligatoirement « à petits trous » dans la pâte.

L'affinage, pour lequel un savoir-faire particulier s'est développé, doit être réalisé en partie en caves chaudes pour permettre la formation des ouvertures d'origine fermentaires dans la pâte

(de la taille d'un pois à une cerise) ainsi que le développement d'arômes et de saveurs caractéristiques des fermentations propioniques.

Le Gruyère est le fromage « originel » de beaucoup de fromages de grande taille de la région de l'Est Central, qui ont évolué vers des fromages présentant généralement moins d'ouvertures suite à la modification, à la marge, des techniques de transformation et/ou d'affinage.

8.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'association des facteurs naturels et des savoirs faire humains mis en œuvre pour l'élaboration de ce fromage conduit à l'élaboration d'un fromage spécifique.

Cela se traduit d'abord par la production dans des secteurs montagnards difficiles d'un lait issu d'animaux nourris à base d'herbe et de foin.

Les conditions physiques du milieu sont en effet favorables à la production de lait. Les sols calcaires pauvres des reliefs de moyenne montagne associés au climat continental humide sont à l'origine du développement de l'élevage bovin qui permet de valoriser la production herbagère de l'aire. Les prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment en dicotylédones) sont très favorables au développement de composés aromatiques dans ce fromage. Cette valorisation optimale de l'herbe locale est favorisée par l'utilisation de races locales de vaches laitières, et la limitation des concentrés. Par ailleurs l'interdiction des aliments fermentés permet notamment d'assurer, durant la phase d'affinage, le bon déroulement des fermentations propioniques à l'origine des ouvertures de la pâte et d'arômes caractéristiques. La richesse aromatique des flores des prairies naturelles se retrouve dans les fromages sûrement par l'intermédiaire de la microflore native du lait. Ce potentiel est concentré par le respect des levains naturels par le fromager et par ses pratiques traditionnelles comme l'utilisation d'une cuve ouverte en cuivre d'une capacité maximale utile correspondant à la fabrication de 14 meules. Le potentiel aromatique n'est révélé que lors de l'affinage lorsque celui-ci est conduit spécifiquement et avec des morges naturelles locales.

Dans les ateliers de transformation fromagère, le savoir-faire spécifique du fromager et l'utilisation de levains majoritairement indigènes ainsi de lait cru favorisant la flore native des laits permettent de préserver le potentiel aromatique et la qualité finale des fromages. Cette mutualisation de collecte de lait et le besoin d'une conservation longue du fromage (puisqu'elle permettait la consommation du lait sous forme de fromage pendant l'hiver) est à l'origine de sa présentation sous forme de meules de grande taille.

Enfin, la prise en charge du produit, son stockage et son affinage par les affineurs ayant recours à des morges naturelles ainsi qu'au bois d'épicéa (ressource locale abondante) comme support et maîtrisant les cinétiques d'affinage particulières permettent de révéler les caractéristiques organoleptiques du Gruyère, notamment les ouvertures de la pâte ainsi que les arômes et des saveurs caractéristiques des fermentations propioniques. Le savoir-faire des affineurs de « Gruyère » est ancestral. Il ne serait rien sans le savoir-faire des éleveurs et des fromagers. Les trois grands acteurs de la production de « Gruyère » (producteur de lait, fromager, affineur) sont indissociables pour permettre l'expression des qualités spécifiques de ce fromage particulier lié à sa région d'origine.

L'affineur est installé stratégiquement dans des lieux de passage. Il s'est souvent implanté en marge du secteur de production du lait et de transformation des fromages, près des grandes voies de communication permettant l'exportation rendue possible en raison des possibilités de longue conservation de ces fromages.

9) NOM DE L'ORGANISME DE CONTRÔLE :

CERTIPAQ

44 rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tel : 01.45.30.92.92

Fax : 01.45.30.93.00

e-mail : certipaq@certipaq.com

Organisme Certificateur conforme à la norme EN 45011.

10) REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE :

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée "Gruyère" doit comporter le nom de l'Indication Géographique Protégée inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accolé à ladite indication géographique protégée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

Le logo communautaire « IGP » doit figurer dans l'étiquetage.

11) EXIGENCES NATIONALES :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
OUTIL DE PRODUCTION	
Respect de l'aire géographique	visuelle et/ou documentaire
CONDITION LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
Interdiction des aliments fermentés pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année	documentaire et/ou visuelle
Limitation de la production de lait par hectare de surface fourragère	documentaire
Troupeau laitier composé de vaches de races définies.	documentaire
Fabrication au lait cru	visuelle
Ensemencement des laits fait appel à des levains naturels préparés sur lactosérum et/ou présure naturelle préparée sur recuite	documentaire
Délai d'emprésurage	documentaire
Température de chauffage.	documentaire et/ou visuelle
Affinage en cave chaude pendant une période minimale de trois semaines à une température supérieure à 15°C	documentaire
Durée minimale d'affinage de 120 jours	documentaire
CONTRÔLE PRODUIT	
Caractéristiques visuelles et organoleptiques du produit fini.	Visuelle et organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	analytique

ANNEXE

Aire géographique de l'IGP « Gruyère »

