



Berna, 6 luglio 2001

## Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Gruyère*

### 1. Raggruppamento richiedente

Organizzazione di categoria del Gruyère, Grangeneuve 31, 1725 Posieux. Il raggruppamento richiedente è composto da produttori di latte, casari e addetti alla stagionatura.

### 2. Nome del prodotto

*Gruyère* e *Gruyère d'alpage*\*.

### 3. Protezione richiesta

Denominazione di origine controllata.

### 4. Tipo di prodotto

Formaggio

### 5. Prova della rappresentatività

L'organizzazione di categoria del Gruyère è ritenuta rappresentativa sulla base del numero di cooperative lattiere ad essa affiliate nonché del volume di latte prodotto e trasformato in *Gruyère* dai membri di tale organizzazione. Le regioni che producono e trasformano il latte in *Gruyère* sono equamente rappresentate in seno all'organizzazione di categoria del *Gruyère* da esponenti dei Cantoni di Friburgo, Vaud, Berna, Neuchâtel e Giura.

### 6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Sono stati effettuati due studi onde appurare se i consumatori associano il nome *Gruyère* a un formaggio proveniente da una determinata area geografica. I risultati di tali studi consentono di concludere che la maggior parte dei consumatori associa la denominazione *Gruyère* all'area geografica definita nell'elenco degli obblighi.

### 7. Elementi storici

Il *Gruyère* deve il suo nome alla Contea di Gruyère (Cantone di Friburgo). Il primo documento in cui si fa riferimento alla fabbricazione di formaggio a pasta pressata cotta risale al 1115 ed è la carta di fondazione del priorato cluniacense di Rougemont situato nella Contea di Gruyère. La

---

\* La denominazione specifica "alpage" è esclusa dall'ambito di protezione. Ne consegue che nel caso del "Gruyère d'alpage" è protetta unicamente l'associazione di termini "Gruyère d'alpage"

gru si riscontra per la prima volta sullo stemma del Conte di Gruyère, Rodolfo III, nel 1221. Dal 1498 questa stirpe porta il titolo onorario che evoca il nome *Gruyère*. Il villaggio di Gruyère, alle falde del Moléson, è conosciuto dalla metà del XIV secolo per il suo mercato di prodotti lattieri. Nel Medio Evo il formaggio della regione della Gruyère prendeva la via del Lago Lemano e di Lione. Nella sua regione di origine, nel XVI secolo questo prodotto era chiamato semplicemente formaggio. All'estero, invece, veniva designato con il nome della sua contea d'origine per distinguerlo dai formaggi indigeni. È infine nel XVII secolo che il formaggio fabbricato sui pascoli della regione della Gruyère comincia ad essere chiamato *Gruyère*. Nel 1762 l'Académie française specifica che il termine *Gruyère* designa un tipo di formaggio fabbricato nella regione omonima. Da una testimonianza del 1832 emerge che "gli eccellenti formaggi della Gruyère, i quali godono di una notorietà più che meritata in tutta Europa, vengono fabbricati sui pascoli della catena montuosa che si estende dal Distretto della Singine a quello della Veveyse, fino alla frontiera del Canton Vaud".

## **8. Prova del legame con l'ambiente geografico**

La fabbricazione del *Gruyère* impiegando latte prodotto da vacche che consumano foraggio grezzo composto di erbe che crescono spontaneamente nell'area geografica definita e l'utilizzazione, nei caseifici, di fermenti delle aziende costituiscono gli elementi principali del legame con l'ambiente geografico. La fabbricazione a partire dal latte crudo consente di conservare alcune caratteristiche delle erbe spontanee che, dopo cinque mesi di stagionatura, si riscontrano nell'aroma tipico del *Gruyère*.

## **9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti**

Il divieto di utilizzare insilati, la fornitura del latte due volte al giorno in un bacino di raccolta distante al massimo 20 km dal caseificio, la lavorazione in caldaie di rame aperte, il fatto che il latte non venga sottoposto ad alcun trattamento salvo la standardizzazione del contenuto di grasso e che il formaggio venga fabbricato impiegando unicamente latte, presame, fermenti dell'azienda e sale nonché stagionato per cinque mesi su ripiani di abete rosso in cantine umide, sono i principali usi locali, leali e costanti documentati nella domanda di registrazione.

## **10. Elenco degli obblighi**

### **a) Delimitazione dell'area geografica**

La produzione di latte nonché la fabbricazione e la stagionatura del *Gruyère* hanno luogo esclusivamente nell'area geografica seguente: Cantoni di Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura; Distretti di Courtelary, La Neuveville, Moutier; Comuni di Ferenbalm, Guggisberg, Münchenwiler, Mühleberg e Wahlern nel Canton Berna; bacini di raccolta le cui aziende il 30 aprile 1999 rifornivano i caseifici di Vordemwald, Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof Rain, Selzach, Reckenkien, Gebertingen, Alosen e Hinterberg.

### **b) Descrizione del prodotto**

Il *Gruyère* è un formaggio a base di latte crudo a pasta pressata cotta. Esso si presenta come una forma rotonda, con un tallone leggermente convesso, un'altezza da 9,5 a 12 cm e un peso da 25 a 40 kg. La crosta è ricoperta di morgia, granulosa e dal colore brunastro uniforme. La pasta è fine e umidiccia al tatto, morbida, di consistenza media e poco friabile, di colore giallo avorio uniforme, che varia secondo le stagioni. Sostenuti da una nota di fondo più o meno salata, predominano i sapori fruttati, che nascono dall'azione congiunta della fermentazione lattica e della morgia. Possono variare secondo la zona di produzione. Il contenuto di grasso nella sostanza secca varia dal 49 al 53 per cento. Il *Gruyère* presenta un tasso d'acqua dal 34,5 al 36,9 per cento.

### c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il *Gruyère* è fabbricato utilizzando latte prodotto da vacche alle quali non sono stati somministrati insilati, consegnato due volte al giorno e proveniente da un bacino di raccolta distante al massimo 20 km dal caseificio. Prima della lavorazione in caldaia il latte non può essere raffreddato a una temperatura inferiore a 15° C. L'unico trattamento consentito è la standardizzazione del contenuto di grasso del latte di prima mungitura. Siccome è vietata la fabbricazione a più riprese sull'arco della stessa giornata, il latte di prima mungitura viene mescolato a quello di seconda mungitura. La lavorazione in caldaia deve avvenire al massimo 18 ore dopo la prima mungitura. Le caldaie sono aperte, di rame e hanno una capacità massima di 6'600 litri. Il latte è sottoposto all'azione dei fermenti dell'azienda e del presame. La cagliata è riscaldata a una temperatura dai 54 ai 59°C. Dopo la salatura il formaggio viene stagionato per almeno cinque mesi su ripiani grezzi, non piallati, di abete rosso, a una temperatura di 12-18°C. Dopo tre mesi il formaggio può essere trasferito dall'area geografica definita in cantine svizzere assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione per ultimare il periodo di stagionatura prescritto di almeno cinque mesi.

### d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è garantita da: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Losanna 6. La procedura di accreditamento di tale organismo è in corso. Le procedure di controllo figurano nel manuale di controllo del *Gruyère* e sono applicabili a tutte le imprese del settore.

### e) Etichettatura e tracciabilità

Su ogni forma di formaggio deve figurare la data di fabbricazione (marca di caseina) e va apposto il marchio d'identificazione venduto dall'organizzazione di categoria del *Gruyère*. Il supporto del preimballaggio è blu per quanto concerne la scritta *Gruyère*, con il logo AOC rosso e nero e il suonatore del corno alpino rosso e nero.



Il *Gruyère* in forme intere è messo in commercio con un'etichetta applicata su uno dei lati. Un disco di 7 fino a 15 cm di diametro al centro della forma consente di identificare le aziende adatte alla stagionatura o alla vendita del *Gruyère*. Lo sfondo di tale etichetta è giallo e il logo *Gruyère* è identico a quello che figura sul supporto del preimballaggio.

