



Berne, le 24 septembre 1999

Résumé de la demande d'enregistrement du « Gruyère »

1. Groupement demandeur

Interprofession du Gruyère, Grangeneuve 31, 1725 Posieux. Ce groupement demandeur est composé de producteurs de lait, de fromagers et d'affineurs.

2. Nom du produit

« Gruyère » et « Gruyère d'alpage* »

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée

4. Type de produit

Fromage

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

L'Interprofession du Gruyère est jugée représentative sur la base du nombre de sociétés de laiterie ainsi que du volume de lait produit, transformé et affiné en Gruyère par les membres de cette interprofession. Les régions produisant et transformant du « Gruyère » sont représentées équitablement dans l'Interprofession du Gruyère par des représentants des cantons de Fribourg, Vaud, Berne, Neuchâtel et du Jura.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Deux enquêtes ont été réalisées pour déterminer si les consommateurs associaient le nom « Gruyère » avec un fromage provenant d'une aire géographique déterminée. Les deux études permettent de conclure qu'une majorité de consommateurs associent le « Gruyère » à l'aire géographique définie dans le cahier des charges.

7. Dossier historique

Le « Gruyère » doit son nom au Comté de Gruyère (canton de Fribourg). La Charte de fondation du prieuré Clunisien de Rougemont dans le Comté de Gruyère mentionne en 1115 la fabrication de fromage à pâte pressée cuite. La grue s'observe pour la première fois dans les armoiries du comte de gruyère Rodolphe III en 1221. Cette lignée comtale porte également depuis 1498 le titre honorifique attaché à une gruerie. La petite ville de Gruyères, au pied du Moléson,

* La dénomination spécifique « alpage » est exclue du champ de protection. Par conséquent, pour ce qui est du « Gruyère d'alpage », seule l'association des termes « Gruyère d'alpage » dans son ensemble est protégée.

est connue dès le milieu du XIV^e siècle pour son marché de produits laitiers. L'exportation de fromage de la Gruyère au Moyen-Age passait par le lac Léman et la ville de Lyon. Au XVI^e siècle, dans sa région d'origine, on ne l'appelait que fromage tout court. Ce n'est qu'à l'étranger qu'on l'appela par le nom de sa contrée d'origine pour le distinguer des fromages indigènes. C'est au XVII^e siècle que le fromage confectionné sur les pâturages gruériens prit le nom de « Gruyère ». En 1762, l'Académie française spécifie que le mot « Gruyère » désigne une espèce de fromage fabriqué en Gruyère. En 1832, un témoignage mentionne que « les excellents fromages de Gruyère qui jouissent dans toute l'Europe d'une célébrité bien méritée, se font dans une chaîne de montagne qui s'étend de la Singine jusqu'à la Veveyse ainsi que sur la frontière du canton de Vaud ».

8. Typicité du produit liée au terroir

La flore sauvage des laits utilisés pour produire le « Gruyère » à partir de fourrages grossiers de l'aire géographique ainsi que l'utilisation de levains des exploitations dans les fromageries constituent les éléments centraux du lien au terroir. La fabrication au lait cru permet de préserver une partie de cette flore qui s'exprime après 5 mois d'affinage dans les arômes du « Gruyère ».

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

L'interdiction des ensilages, la livraison du lait deux fois par jour dans un bassin de collecte de 20 km de rayon, le travail en chaudière de cuivre ouverte, l'absence de traitement du lait autre que l'ajustement de la matière grasse, l'utilisation exclusive de lait, présure, levains des exploitations et sel pour la fabrication et l'affinage durant 5 mois sur des planches d'épicéa en cave humide constituent les principaux usages locaux, loyaux et constants documentés dans la demande d'enregistrement.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La production de lait, la transformation en fromage et l'affinage du « Gruyère » ont lieu exclusivement dans l'aire géographique suivante : les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les districts de Courtelary, La Neuveville, Moutier et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Münchenwiler, Mühleberg et Wahlern du canton de Berne, les rayons de collecte du lait au 30 avril 1999 des fromageries de Vordemwald, Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof Rain, Selzach, Reckenkien, Gebertingen, Alosen et Hinterberg.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le « Gruyère » est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Sa forme est une meule ronde avec un talon légèrement convexe d'une hauteur de 9,5 à 12 cm et d'un poids de 25 à 40 kg. Sa croûte est emmorgée, grainée et de couleur uniformément brunâtre. Au toucher, sa pâte a l'aspect d'une surface fine et légèrement humide. Elle est moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité. Elle a une teinte ivoirine et unie qui varie selon les saisons. Soutenus par une note plus ou moins salée, les goûts fruités, par l'action conjuguée des fermentations lactiques et de la morge, dominant. Ils peuvent varier selon le terroir. Le taux de matière grasse dans l'extrait sec varie entre 49 et 53%. Le « Gruyère » contient entre 34.5 et 36.9 % d'eau.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le « Gruyère » est produit à partir de lait de non-ensilage livré deux fois par jour, provenant d'un bassin de collecte d'un rayon maximal de 20 km. Avant son travail en chaudière, le lait ne peut être rafraîchi à une température inférieure à 15°C. Le seul traitement pour le lait est l'ajustement en matière grasse de la traite du matin. Cette dernière est mélangée à la traite du soir, la fabrication en charge étant interdite. Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Les chaudières ouvertes sont en cuivre et ont une capacité utile maximale de 6000 litres. Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de la présure. Le cailler est chauffé à une température de 54 à 59 °C. Le fromage après salage est affiné au minimum durant 5 mois sur des tablards d'épicéa non rabotés à une température de 12 à 18 °C. Après 3 mois, le fromage peut quitter l'aire géographique pour poursuivre son affinage jusqu'à 5 mois au minimum dans des caves du pays soumises au contrôle de l'organisme de certification.

d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Cet organisme est en phase d'accréditation. Les procédures de contrôles sont décrites dans le manuel de contrôle du « Gruyère » valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification vendue par l'Interprofession du Gruyère est obligatoire. Le support pour le préemballage est de couleur bleue pour le « Gruyère » avec le logo AOC rouge et noir et le joueur de corps des alpes en rouge et noir.



Le « Gruyère » en meule est commercialisé avec une étiquette appliquée sur l'une de ses faces. Au centre de la meule, un disque d'un diamètre de 7 à 15 cm est destiné à identifier les entreprises qui le commercialisent, l'affinent ou le vendent. Le fond de cette étiquette est jaune et le logo « Gruyère » correspond au support du préemballage.

