



ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 24 février 2010.

RAPPORT D'INFORMATION

DÉPOSÉ

PAR LA COMMISSION DES AFFAIRES EUROPÉENNES⁽¹⁾

**sur la demande d'enregistrement de la dénomination « Gruyère »
en appellation d'origine protégée (AOP),**

ET PRÉSENTÉ

PAR M. PHILIPPE ARMAND MARTIN,

Député

⁽¹⁾ La composition de cette Commission figure au verso de la présente page.

La Commission des affaires européennes est composée de : M. Pierre Lequiller, *président* ; MM. Michel Herbillon, Jérôme Lambert, Thierry Mariani, Didier Quentin, *vice-présidents* ; M. Jacques Desallangre, M^{me} Marietta Karamanli, MM. Francis Vercamer, Gérard Voisin *secrétaires* ; M. Alfred Almont, M^{me} Monique Boulestin, MM. Pierre Bourguignon, Yves Bur, François Calvet, Christophe Caresche, Philippe Cochet, Bernard Deflesselles, Lucien Degauchy, Michel Delebarre, Michel Diefenbacher, Jean Dionis du Séjour, Marc Dolez, Daniel Fasquelle, Pierre Forgues, M^{me} Arlette Franco, MM. Jean-Claude Fruteau, Jean Gaubert, Hervé Gaymard, Guy Geoffroy, M^{mes} Annick Girardin, Anne Grommerch, Elisabeth Guigou, Danièle Hoffman-Rispal, MM. Régis Juanico, Marc Laffineur, Robert Lecou, Michel Lefait, Lionnel Luca, Philippe Armand Martin, Jean-Claude Mignon, Jacques Myard, Michel Piron, Franck Riester, M^{mes} Chantal Robin-Rodrigo, Valérie Rosso-Debord, Odile Saugues, MM. André Schneider, Philippe Tourtelier.

SOMMAIRE

	Pages
INTRODUCTION	7
A. LE GRUYERE, UN FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE A LA FOIS FRANÇAIS ET SUISSE	9
B. LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT DE LA DENOMINATION « GRUYERE » EN AOP	10
C. UNE INSTRUCTION DE LA DEMANDE FRANÇAISE FONDEE SUR UNE LECTURE RESTRICTIVE DU REGLEMENT (CE) 510/2006	11
D. UNE DECISION DE REJET QUI POURRAIT AVOIR DES CONSEQUENCES TRES GRAVES POUR LES PRODUCTEURS FRANÇAIS	13
TRAVAUX DE LA COMMISSION	15
PROPOSITION DE RESOLUTION	17
ANNEXES	19
ANNEXE 1 : RÈGLEMENT (CE) NO 510/2006 DU CONSEIL DU 20 MARS 2006 RELATIF A LA PROTECTION DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES ET DES APPELLATIONS D'ORIGINE DES PRODUITS AGRICOLES ET DES DENREES ALIMENTAIRES	21
ANNEXE 2 : CAHIER DES CHARGES DE L'AOC « GRUYERE » EN FRANCE	39
ANNEXE 3 : CAHIER DES CHARGES DE L'AOC « GRUYERE » EN SUISSE	53

AVERTISSEMENT

En raison de délais d'examen très courts, la Commission des affaires européennes et la Commission des affaires économiques ont nommé un même rapporteur sur la proposition de résolution relative à la demande d'enregistrement de la dénomination « gruyère » en appellation d'origine protégée (AOP), M. Philippe-Armand Martin. Les rapports publiés par les deux commissions sont en conséquence identiques, à l'exception des comptes-rendus de leurs réunions respectives

Mesdames, Messieurs,

La Commission européenne a pris en 2009 l'initiative d'une communication sur la politique de qualité des produits agricoles⁽²⁾ et devrait faire dans le courant de l'année 2010 des propositions législatives pour faire valoir les produits européens et leur qualité auprès des consommateurs. Mais quelle est la vision de la qualité portée par la Commission ? Ne défend-elle pas plus les exigences liées au marché que la spécificité des produits de qualité, leur qualité gustative, leur lien au terroir et à un patrimoine historique et culturel ? Les produits de qualité, identifiés comme tels par des signes distinctifs, sont des leviers essentiels du développement de nos territoires ainsi que du maintien d'une activité agricole contribuant à la préservation de l'environnement et de la biodiversité, véritables ancrages du développement durable.

Le traitement des demandes d'enregistrement de la dénomination « Gruyère » en appellation d'origine protégée (AOP), déposées respectivement par la France et la Suisse auprès de la Commission européenne, est à ce titre emblématique.

⁽²⁾ *Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social et au Comité des régions (COM (2009) 234 final) du 28 mai 2009.*

A. Le gruyère, un fromage d'appellation d'origine contrôlée à la fois français et suisse

Le gruyère est l'une des plus anciennes fabrications fromagères françaises dont l'existence est attestée par de nombreux documents historiques. Le mot « gruyère » vient ainsi des officiers gruyers qui, à l'époque de Charlemagne, percevaient les impôts pour l'administration des finances sous forme de fromage.

Le gruyère est fabriqué dans une zone comprenant une partie du territoire français et une partie du territoire suisse, Etats dont les frontières ont évolué au fil des siècles. Cette zone correspond au périmètre d'extension du système des fromageries appelées « fruitières » dans une région englobant la Franche-Comté, la Savoie, la Haute-Savoie ainsi que quelques zones comme le Bassigny, le Bugey et le Vercors. Les troupeaux laitiers sont constitués de races locales, principalement montbéliardes, et sont nourris essentiellement à base d'herbe et de foin. L'affinage minimum est de 120 jours et s'accompagne de retournements et de soins réguliers.

Le gruyère est en quelque sorte le fromage originel de beaucoup de fromages de grande taille de cette région qui ont évolué vers d'autres fromages du fait des changements des techniques de transformation et d'affinage. Malgré sa notoriété, la production sous la dénomination « Gruyère » est restée cantonnée à l'Est central de la France et l'Ouest de la Suisse. La convention internationale de Stresa sur l'emploi des appellations d'origine et des dénominations de fromages (1951) a d'ailleurs reconnu que le mot « Gruyère » était une propriété franco-suisse⁽³⁾.

En Suisse, le gruyère a été enregistré comme appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2001⁽⁴⁾. En France, l'AOC a été accordée par décret du 28 mars 2007, après instruction du dossier par l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'INAO est en effet compétent pour instruire toute demande d'obtention ou de révision d'un signe d'identification d'origine et de qualité (SIQO). Il établit avec les professionnels les **cahiers des charges** et les projets de textes officiels définissant les conditions de production des produits sous signes. Pour les signes d'identification par l'origine, il est également chargé de délimiter les **aires géographiques de production**, ces délimitations s'appuyant sur des bases scientifiques dans le domaine de la géologie, pédologie, agronomie, histoire, géographie, sociologie, ethnographie. Il faut souligner que pour bénéficier d'un signe d'identification de l'origine et de la qualité, les produits sont obligatoirement

⁽³⁾ Ce partage de dénomination a été confirmé par le traité signé entre la France et la Suisse sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques signé à Berne le 14 mai 1974.

⁽⁴⁾ Décision du 6 juillet 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture.

soumis à une procédure de contrôle par des organismes de contrôle, indépendants des producteurs, agréés par l'INAO, et exerçant les contrôles sous son autorité.

B. La demande d'enregistrement de la dénomination « Gruyère » en AOP

Après l'obtention de l'AOC au niveau national, se pose désormais pour le gruyère la question de sa protection au niveau communautaire. Cette démarche est obligatoire en France, puisqu'aux termes de l'**article L. 644-10 du code rural**, les produits agricoles ou alimentaires auxquels une AOC a été reconnue doivent solliciter le bénéfice d'une AOP au niveau communautaire. Elle est, en tout état de cause, souhaitable puisqu'elle permet d'obtenir une protection plus importante pour les produits concernés : le gruyère, tant français que suisse, a donc intérêt à solliciter le bénéfice de cette mesure.

La procédure mise en œuvre au sein de l'Union européenne permet en effet aux produits de qualité bénéficiant d'une dénomination reconnue par la Commission européenne d'être protégés sur le marché communautaire et défendus au niveau international par le biais de l'OMC (Organisation mondiale du commerce). Cette procédure est régie par le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Ces produits peuvent bénéficier soit de la dénomination « appellation d'origine protégée » (AOP), soit de la dénomination « indication d'origine protégée » (IGP).

L'appellation d'origine protégée se définit ainsi comme : *« le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :*

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et

- dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et

- dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée « AOP » »⁽⁵⁾.

Les autorités françaises ont déposé en juin 2007 une demande d'enregistrement en AOP du gruyère français. Les autorités suisses ont concomitamment fait une démarche dans le même sens. M. Jacques Chavaz, sous-directeur de l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture), avait d'ailleurs à l'époque

⁽⁵⁾ Article 2 du règlement (CE) 510/2006.

déclaré : « *Par une démarche coordonnée, nous désirons obtenir une solution commune aux deux pays* »⁽⁶⁾.

Toutefois, si la demande française a bien été instruite par les services de la Commission, la demande suisse est toujours pendante. Car, parallèlement, dans le cadre des discussions sur le projet d'accord de libre échange sur les produits agricoles entre la Suisse et l'Union européenne, paraphé en décembre 2009, une annexe est en cours de négociation portant sur la protection des indications géographiques et des appellations d'origine concernant les produits agricoles et les denrées alimentaires. Il s'agit d'une procédure de reconnaissance mutuelle d'indications protégées qui vise, entre autres, la dénomination « Gruyère ». Si cet accord, qui doit être finalisé d'ici septembre 2010, entre en vigueur, l'AOC « Gruyère » suisse sera reconnue au niveau communautaire : elle ne pourra certes pas se prévaloir d'une AOP mais bénéficiera d'une protection équivalente sur le marché intérieur⁽⁷⁾.

C. Une instruction de la demande française fondée sur une lecture restrictive du règlement (CE) 510/2006

Après le dépôt initial de la demande française, la Commission européenne a fait deux demandes d'informations complémentaires, en juin 2008 et en juin 2009, auxquelles il a été répondu respectivement le 15 avril 2008 et le 4 novembre 2009 par des argumentaires détaillés et pertinents. Or, par lettre en date du 8 février 2010, la direction générale de l'agriculture et du développement rural de la commission européenne a informé la France que « *la demande d'enregistrement ne remplit pas les critères requis pour l'enregistrement* » et qu'en conséquence, elle recommandera au Comité permanent sur les indications géographiques et les appellations d'origine protégées qui doit se réunir le 15 mars, le rejet de la demande française.

Suite à l'intervention de M. Bruno Le Maire, ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, le commissaire Dacian Ciolos a décidé de surseoir à cette décision. Il n'en demeure pas moins que le refus opposé par les services de la Commission européenne ne semble pas étayé par des arguments solides au regard du cahier des charges.

La Commission européenne met en avant trois arguments :

- le non-respect du principe d'unicité de l'aire géographique ;

⁽⁶⁾ « *La Suisse veut protéger son Gruyère* », 23 juillet 2007, www.swissinfo.ch.

⁽⁷⁾ *En revanche, elle n'aura pas droit ni au logo « AOP » ni à la protection internationale conférée à cette dénomination.*

- **l'insuffisante spécificité du gruyère au regard de l'aire géographique ;**

- **l'absence de justification du conditionnement obligatoire dans la zone délimitée.**

Or, comme l'a d'ailleurs souligné la France dans son courrier du 4 novembre 2009, ces arguments témoignent d'une interprétation particulièrement restrictives du règlement (CE) 510/2006 qui aboutissent en l'espèce à nier la réalité du terroir ainsi que la dimension historique et humaine de la production de gruyère.

Ainsi, s'agissant de l'unicité de l'aire géographique, la Commission européenne souligne que **l'affinage est autorisé au sein d'une aire géographique distincte**, plus vaste par rapport à l'aire de production de matière première et des étapes initiales de la production de gruyère. Ce faisant, elle s'appuie sur une application très étroite du principe de l'unicité de l'aire géographique, alors même que le règlement (CE) 510/2006 prévoit une certaine **souplesse** en la matière. L'article 2 point 3 dispose en effet que peuvent être assimilées à des appellations d'origine certaines désignations géographiques dont les matières premières des produits concernés proviennent d'une aire géographique plus vaste ou différente de l'aire de transformation. L'interprétation des services de la Commission est en outre d'autant moins pertinente dans le cas présent que la délimitation de l'aire géographique s'est faite sur la base de **critères scientifiques rigoureux**. L'INAO s'est en effet appuyé sur des travaux de géographes, d'historiens, d'agronomes et autres spécialistes pour définir l'aire géographique. Or, cette procédure peut conduire à restreindre la production de matière première et la transformation en fromages en blanc à une partie de l'aire géographique déterminée par des contraintes spécifiques. De même, au sein de l'aire géographique, des communes, en raison de facteurs naturels et humains, sont particulièrement aptes à la production laitière ainsi qu'à la transformation fromagère, dans la mesure où le cahier des charges impose notamment que le lait doit être transformé rapidement après la traite. En réponse à la Commission, la France a donc non seulement explicité la procédure de délimitation employée lors de l'instruction nationale du dossier mais elle a également indiqué que les dispositions relatives à l'aire géographique avaient été clarifiées dans le cahier des charges et le document unique du gruyère.

Sur la spécificité du produit au regard de l'aire géographique, la Commission européenne estime qu'**il ne peut être conclu à un lien essentiel ou exclusif entre le produit et la zone géographique**⁽⁸⁾. Toutefois, celle-ci n'a retenu comme seul élément de spécificité que la fermentation propionique et

⁽⁸⁾ Notons que l'article 4 point 2. f) du règlement 510/2006 se borne à cet égard à indiquer que le cahier des charges doit comporter les éléments justifiant « le lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire et le milieu géographique ».

considère que l'affinage est un savoir faire partagé avec d'autres fromages. La Commission semble notamment faire peu de cas des **caractéristiques organoleptiques** inhérentes à l'aire géographique, s'expliquant par l'utilisation de prairies naturelles dans des secteurs montagnards difficiles, d'une grande richesse floristique. S'agissant de l'affinage, l'examen du cahier des charges montre également que les **méthodes d'obtention** témoignent d'un savoir faire particulier, par l'utilisation d'une microflore naturelle. L'affinage qui se pratique dans des caves installées dans les vallées ou en plaine, où la température ne descend pas aussi bas que sur les reliefs, nécessite en effet un assemblage de microflores naturelles et locales, de sel et d'eau, assemblage que l'on appelle la « **morge** » et qui constitue précisément le lien entre le milieu naturel microscopique et les spécificités du fromage. Cette microflore se reproduit ensuite naturellement dans des caves possédant une ambiance particulière. Ces éléments ont été précisés à la Commission et les autorités françaises considèrent désormais que la rédaction proposée démontre clairement que **l'association des facteurs naturels et des savoirs faire humains conduit à l'élaboration d'un fromage spécifique**.

En dernier lieu, la Commission conteste le **conditionnement obligatoire dans la zone délimitée** alors que celui-ci vise à limiter les manipulations et par conséquent les risques de dégradation de qualité des fromages durant le transport. En effet, malgré leur taille, ces fromages sont fragiles et le taux d'hygrométrie joue un rôle prépondérant dans la préservation de leurs caractéristiques. Or, les camions utilisés pour le transport des fromages ne sont pas équipés pour permettre une bonne **maîtrise des conditions d'hygrométrie** pendant l'expédition. Il semble bien que ce soit là des éléments propres à justifier « *que le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée afin de sauvegarder la qualité* », comme le demande l'article 4 point 2. e) du règlement (CE) 510/2006. La position de la Commission sur ce point est donc, là encore, assez incompréhensible.

D. Une décision de rejet qui pourrait avoir des conséquences très graves pour les producteurs français

Si la décision de la Commission européenne de proposer le rejet de la demande française au Comité permanent sur les indications géographiques protégées et les appellations d'origine protégées devait être confirmée, celle-ci aurait des répercussions commerciales extrêmement pénalisantes pour la production française du gruyère.

Il convient en effet de rappeler qu'aux termes de l'article L. 641-10 du code rural précité, « **si le produit ne satisfait pas aux conditions posées par le règlement [510/2006] et se voit refuser le bénéfice de l'appellation d'origine protégée, il perd celui de l'appellation d'origine contrôlée qui lui a été reconnue** ». Ainsi, non seulement le gruyère ne serait plus protégé au niveau communautaire, mais il ne le serait plus non plus au niveau français !

En revanche, le gruyère suisse, alors qu'il présente les mêmes caractéristiques que le gruyère français, attestées par des cahiers des charges comparables et une démarche conjointe de reconnaissance en AOP initiée auprès de la Commission européenne, pourrait, grâce à l'accord de libre-échange en cours de négociation, bénéficier d'une protection au niveau communautaire et devenir donc le seul gruyère « AOC » à pouvoir être commercialisé sous cette dénomination. Il s'agirait là d'une **injustice flagrante** vis-à-vis de nos producteurs et d'une atteinte à leurs droits de propriété intellectuelle, reconnus par deux conventions internationales.

Cette décision serait également une négation de la réalité historique de la production de gruyère, qui a toujours été transfrontalière, et aboutirait à un **traitement commercial différencié des producteurs français et suisses, au détriment des premiers**, qui n'est ni justifié ni souhaité par nos voisins helvètes. Il est donc difficilement compréhensible que les autorités communautaires aient préféré disjoindre les deux dossiers, en traitant le dossier suisse par la voie diplomatique de l'accord de libre échange.

Enfin, on peut considérer que cette situation risquerait d'**induire le consommateur en erreur** alors même que l'analyse des cahiers des charges des deux AOC « Gruyère » démontre que les conditions de production et de fabrication des fromages sont largement comparables et font preuve d'une même rigueur et d'un même savoir faire. Si, en raison de certaines spécificités historiques, les deux cahiers des charges ne sont pas strictement identiques, on peut considérer qu'ils constituent les deux faces d'un même fromage. A cet égard, il faut noter que les producteurs français et suisses vivent en bon entendement comme en témoigne l'accord de coopération qu'ils ont signé le 15 janvier 2004 afin d'élaborer une plateforme commune de qualification.

En conclusion, si le gruyère français n'était pas qualifié en AOP, cela créerait une vraie **distorsion de concurrence, inacceptable et incompréhensible pour les producteurs français** pour lesquels la production de gruyère existe depuis des siècles et fait partie du patrimoine historique, social, culturel et local.

TRAVAUX DE LA COMMISSION

La Commission s'est réunie le 24 février 2010, sous la présidence de M. Pierre Lequiller, Président, pour examiner le présent rapport d'information.

L'exposé du rapporteur a été suivi d'un débat.

« **M. Jacques Myard.** A-t-on abandonné la volonté de protéger nos produits ? Je relève que sur cette question nous ne sommes pas sur du droit communautaire mais d'abord sur des conventions internationales. Aussi je me demande s'il n'existe pas une convention générale sur les appellations d'origine et si elle est toujours en vigueur mais, je suis convaincu qu'une autre démarche est possible.

Le rapporteur. Il s'agit d'une démarche particulière dans le cadre de la réglementation relative aux AOP.

M. Jean Gaubert. J'apporte mon soutien à cette résolution qui comporte deux aspects : la reconnaissance d'une AOP « Gruyère » pour les Suisses et parallèlement le refus de cette appellation pour les Français. Aussi j'en viens à me demander s'il n'y a pas d'autres débats derrière cette question.

Le Président Pierre Lequiller. Nous surveillons ce sujet de près, en particulier dans le cadre du suivi de la comitologie et c'est pourquoi nous avons réagi aussi vite.

M. Robert Lecou. J'approuve la vigilance et les conclusions du rapporteur.

M. Jacques Myard. Il existe une ville en Suisse qui s'appelle Gruyère. Je me demande si des appellations comme l'Emmenthal ou le Comté ne correspondent pas à des subdivisions de l'appellation Gruyère.

M. Michel Herbillon. Certes, Gruyère est une ville suisse, mais il faut néanmoins se battre pour que nos fromages puissent continuer à bénéficier de cette appellation et je ne souhaite par revenir au débat sur la Feta grecque. Je noterai simplement que ce type de proposition de la Commission européenne risque d'éloigner le citoyen de l'Europe.

M. Jérôme Lambert. Il est exact qu'il existe de très importants intérêts économiques derrière ce débat des appellations protégées.

M. André Schneider. Je soutiens pleinement la proposition de résolution, qui répond à l'impérieuse nécessité de protéger avec force nos produits de qualité.

M. Jacques Myard. Ce problème s'inscrit dans une longue série d'erreurs. Nous n'avons pas su protéger assez vite nos produits, tablant imprudemment sur le prétendu « prestige » de nos traditions, comme le Champagne, lorsque nos partenaires savaient s'armer dans cette lutte internationale. Je constate que le Gruyère est protégé depuis seulement 2007. Nous nous saisissons de cette question trois ans plus tard.

M. Michel Herbillon. Il nous faut en effet agir, et prendre garde à ce type de décisions européennes. Cette complexité tatillonne qui nous empêche d'appeler un fromage par son nom ne peut que susciter le scepticisme.

Le rapporteur. C'est précisément parce que l'appellation est récente que le problème apparaît aujourd'hui. Mais il est vrai que les professionnels français doivent aussi savoir identifier les difficultés plus vite pour sauvegarder leurs intérêts légitimes et ceux des consommateurs.

M. Gérard Voisin. Pourquoi le gruyère suisse est-il reconnu directement par l'Union européenne alors que le nôtre doit passer par ces lourdes procédures ?

Le rapporteur. Tout simplement parce que l'appellation est reconnue dans la convention de libre échange entre l'Union européenne et la Confédération helvétique. Il importe d'ailleurs de souligner que les autorités suisses ne voient aucune difficulté à ce que le fromage français puisse continuer à bénéficier de la dénomination « Gruyère ».

M. André Schneider. Cette attitude est tout à fait positive. Je me souviens qu'il n'en fût pas de même lorsque les producteurs alsaciens ont dû renoncer à l'appellation « Tokay », limitée aux productions hongroises.

Le rapporteur. Dans un même esprit, nos voisins suisses, précisément, avaient assez peu goûté l'interdiction qui leur fut signifiée d'utiliser l'appellation Champagne qu'il revendiquait pour certains de leurs vins.

Le Président Pierre Lequiller. Je suis heureux de constater que la Commission unanime soutient la proposition de résolution. Le type de décision que nous contestons fait en effet partie de ces « maladresses » qui tendent à éloigner l'Europe de ses peuples. Il est bon que nous sachions réagir très vite, et ainsi « armer » un peu mieux la position de notre Gouvernement sur ce sujet. »

Puis la Commission a *adopté* la proposition de résolution dont le texte figure ci-après.

**PROPOSITION DE RESOLUTION RELATIVE LA DEMANDE
D'ENREGISTREMENT DE LA DENOMINATION « GRUYERE » EN
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP)**

Article unique

L'Assemblée nationale,

Vu l'article 88-4 de la Constitution,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil, du 20 mars 2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires,

Vu la communication de la Commission, du 28 mai 2009, au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions sur la politique de qualité des produits agricoles (COM [2009] 234 final),

Considérant les demandes présentées par la France et la Suisse auprès de la Commission européenne en vue de l'enregistrement de la dénomination « Gruyère » en appellation d'origine protégée (AOP) ;

Considérant le projet de traité de libéralisation des échanges des produits agricoles entre l'Union européenne et la Suisse et son annexe relative à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine qui prévoit une reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée pour le gruyère suisse ;

Considérant la convention sur l'emploi des appellations d'origine et dénominations de fromages, conclue à Stresa le 1^{er} juin 1951 et le traité entre la Confédération suisse et la République française sur la protection des indications de provenance , des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques fait à Berne le 14 mai 1974, qui donnent conjointement à la France et la Suisse la possibilité d'utiliser la dénomination « Gruyère » ;

Considérant l'analyse des cahiers des charges des gruyères français et suisse, qui montre que les conditions de production et de fabrication sont pour l'essentiel comparables ;

Considérant les éléments d'information transmis par la France à la Commission européenne à l'appui de sa demande, qui attestent que le gruyère produit en France répond bien aux exigences requises par le règlement (CE) n° 510/2006 du

Conseil, du 20 mars 2006, précité pour l'obtention d'une AOP ;

1. Se félicite de la décision de la Commission européenne de retirer sa proposition concluant au rejet de la demande française d'enregistrement en AOP de la dénomination « Gruyère » qui devait être présentée le 15 mars 2010 au comité permanent sur les indications géographiques protégées et les appellations d'origine protégées ;

2. Souhaite que ce report *sine die* se traduise par un réexamen approfondi et objectif du dossier français par les services de la Commission européenne, sur la base de l'ensemble des éléments transmis dans le cadre de son instruction, et qu'un nouvel échange technique ait lieu avec le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche afin de faire droit à la demande d'enregistrement en AOP de la dénomination « Gruyère » ;

3. Considère, en outre, que les demandes française et suisse d'enregistrement de la dénomination « Gruyère » en AOP devraient être examinées concomitamment et sur la base de critères identiques par la Commission européenne ;

4. Attire l'attention de la Commission européenne sur les risques de distorsion de concurrence susceptibles d'handicaper gravement les producteurs français de gruyère si seule la dénomination « Gruyère » suisse devait être reconnue sur le marché communautaire ;

5. Demande que la Commission européenne ne présente pas le dossier français d'enregistrement en AOP de la dénomination « Gruyère » au comité permanent sur les indications géographiques protégées et les appellations d'origine protégées tant que l'ensemble des solutions envisageables pour l'obtention d'une protection de ladite dénomination n'auront pas été examinées avec les autorités françaises.

ANNEXES

ANNEXE 1 :
RÈGLEMENT (CE) NO 510/2006 DU CONSEIL DU 20 MARS 2006
RELATIF A LA PROTECTION DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES ET DES
APPELLATIONS D'ORIGINE DES PRODUITS AGRICOLES
ET DES DENREES ALIMENTAIRES

(Journal officiel n° L 093 du 31/03/2006 p. 0012 – 0025)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen [1],

considérant ce qui suit:

(1) La production, la fabrication et la distribution de produits agricoles et de denrées alimentaires occupent une place importante dans l'économie de la Communauté.

(2) Il convient de favoriser la diversification de la production agricole afin de réaliser sur le marché un meilleur équilibre entre l'offre et la demande. La promotion de produits présentant certaines caractéristiques peut devenir un atout important pour l'économie rurale, notamment dans les zones défavorisées ou éloignées, en assurant, d'une part, l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, la fixation de la population rurale dans ces zones.

(3) Par ailleurs, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à privilégier, pour leur alimentation, la qualité plutôt que la quantité. Cette recherche de produits spécifiques se traduit par une demande de produits agricoles ou de denrées alimentaires dont l'origine géographique est spécifiée.

(4) Face à la diversité des produits mis sur le marché et à la multitude des informations données à leur sujet, le consommateur devrait, pour pouvoir mieux faire son choix, disposer d'une information claire et brève le renseignant de façon précise sur l'origine du produit.

(5) L'étiquetage des produits agricoles et des denrées alimentaires est soumis aux règles générales établies dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard [2]. Compte tenu de leur spécificité, il convient d'arrêter des dispositions particulières complémentaires pour les produits agricoles et les denrées alimentaires provenant d'une aire géographique délimitée, afin d'exiger que les producteurs fassent figurer sur les conditionnements les symboles communautaires ou les mentions appropriés. L'emploi de ces symboles ou de ces mentions devrait être rendu obligatoire pour les dénominations communautaires afin, d'une part, de mieux faire connaître aux consommateurs cette catégorie de produits et les garanties qui y sont attachées et, d'autre part, de rendre l'identification de ces produits sur le marché plus aisée pour faciliter les contrôles. Un délai raisonnable devrait cependant être prévu pour que les opérateurs puissent s'adapter à cette obligation.

(6) Il convient de prévoir une approche communautaire concernant les appellations d'origine et les indications géographiques. Un régime communautaire établissant un système de protection permet de développer les indications géographiques et les appellations d'origine, du fait que ce cadre garantit, à travers une approche plus uniforme, des conditions de concurrence égale entre les producteurs de

produits portant ces mentions et qu'il conduit à une meilleure crédibilité de ces produits aux yeux des consommateurs.

(7) Il convient que la réglementation prévue s'applique sans préjudice de la législation communautaire existante relative aux vins et aux boissons spiritueuses.

(8) Le champ d'application du présent règlement devrait être limité à certains produits agricoles et denrées alimentaires pour lesquels il existe un lien entre les caractéristiques du produit ou de la denrée et son origine géographique. Toutefois, ce champ d'application pourrait être élargi à d'autres produits agricoles ou denrées alimentaires.

(9) Compte tenu des pratiques existantes, il convient de définir deux niveaux différents de référence géographique, à savoir les indications géographiques protégées et les appellations d'origine protégées.

(10) Un produit agricole ou une denrée alimentaire portant une telle référence devrait répondre à un certain nombre de conditions énumérées dans un cahier des charges.

(11) Pour bénéficier d'une protection dans les États membres, les indications géographiques et les appellations d'origine devraient être enregistrées au niveau communautaire. L'inscription dans un registre devrait permettre également d'assurer l'information des professionnels et des consommateurs. Afin de garantir que les dénominations communautaires enregistrées satisfont aux conditions établies par le présent règlement, il convient que l'examen des demandes soit effectué par les autorités nationales de l'État membre concerné, moyennant le respect de dispositions communes minimales incluant une procédure nationale d'opposition. La Commission devrait procéder par la suite à des vérifications afin de s'assurer que les demandes respectent les conditions établies par le présent règlement et de garantir une approche uniforme entre les États membres.

(12) L'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (accord sur les ADPIC, 1994, objet de l'annexe IC de l'accord instituant l'Organisation mondiale du commerce) comprend des dispositions détaillées concernant l'existence, l'acquisition, la portée, le maintien des droits de propriété intellectuelle et les moyens de les faire respecter.

(13) La protection moyennant un enregistrement, octroyée par le présent règlement, est ouverte aux indications géographiques des pays tiers lorsque ces dernières sont protégées dans leur pays d'origine.

(14) La procédure d'enregistrement devrait permettre à toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime dans un État membre ou un pays tiers de faire valoir ses droits en notifiant son opposition.

(15) Il convient de disposer de procédures permettant, après enregistrement, l'adaptation du cahier des charges à la demande de groupes ayant des intérêts légitimes, notamment pour tenir compte de l'évolution des connaissances technologiques, et l'annulation de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire, notamment lorsque ce produit ou cette denrée n'est plus conforme au cahier des charges pour lequel il ou elle avait bénéficié de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine.

(16) Les appellations d'origine et les indications géographiques protégées sur le territoire communautaire devraient être soumises à un système de surveillance au moyen de contrôles officiels s'inscrivant dans le cadre du règlement (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux [3], y compris un système de contrôles garantissant la conformité avec les dispositions du cahier des charges des produits agricoles et des denrées alimentaires concernés.

(17) Les États membres devraient être autorisés à percevoir une redevance destinée à couvrir les frais encourus.

(18) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission [4].

(19) Les dénominations déjà enregistrées au titre du règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [5] à la date d'entrée en vigueur du présent règlement devraient continuer à bénéficier de la protection prévue par le présent règlement et être reprises automatiquement au registre. Il convient par ailleurs de prévoir des mesures transitoires applicables aux demandes d'enregistrement parvenues à la Commission antérieurement à l'entrée en vigueur du présent règlement.

(20) Dans un souci de clarté et de transparence, il y a lieu d'abroger le règlement (CEE) no 2081/92 et de le remplacer par un nouveau règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles relatives à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe I du traité et des denrées alimentaires visées à l'annexe I du présent règlement ainsi que des produits agricoles visés à l'annexe II du présent règlement.

Toutefois, le présent règlement ne s'applique ni aux produits relevant du secteur vitivinicole, à l'exception des vinaigres de vin, ni aux boissons spiritueuses. Le présent paragraphe est sans préjudice de l'application du règlement (CE) no 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole [6].

Les annexes I et II du présent règlement peuvent être modifiées conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2.

2. Le présent règlement s'applique sans préjudice d'autres dispositions communautaires particulières.

3. La directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société d'information [7] ne s'applique ni aux appellations d'origine ni aux indications géographiques faisant l'objet du présent règlement.

Article 2

Appellation d'origine et indication géographique

1. Aux fins du présent règlement, on entend par:

a) "appellation d'origine": le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire:

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et

- dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et

- dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée;

b) "indication géographique": le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire:

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et

- dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et

- dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

2. Sont également considérées comme des appellations d'origine ou des indications géographiques les dénominations traditionnelles, géographiques ou non, désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire qui remplit les conditions prévues au paragraphe 1.

3. Par dérogation au paragraphe 1, point a), sont assimilées à des appellations d'origine certaines désignations géographiques dont les matières premières des produits concernés proviennent d'une aire géographique plus vaste ou différente de l'aire de transformation, à condition:

- a) que l'aire de production de la matière première soit délimitée,
- b) qu'il existe des conditions particulières pour la production des matières premières, et
- c) qu'il existe un régime de contrôle assurant le respect des conditions visées au point b).

Les désignations en cause doivent avoir été reconnues comme appellations d'origine dans le pays d'origine avant la date du 1er mai 2004.

Article 3

Caractère générique, conflits avec les noms de variétés végétales, de races animales, des homonymes et des marques

1. Les dénominations devenues génériques ne peuvent pas être enregistrées.

Aux fins du présent règlement, on entend par "dénomination devenue générique", le nom d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où ce produit agricole ou cette denrée alimentaire a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire dans la Communauté.

Pour déterminer si un nom est devenu générique, il est tenu compte de tous les facteurs et notamment:

- a) de la situation existant dans les États membres et dans les zones de consommation;
- b) des législations nationales ou communautaires concernées.

2. Un nom ne peut être enregistré comme appellation d'origine ou comme indication géographique lorsqu'il est en conflit avec le nom d'une variété végétale ou d'une race animale et qu'il est de ce fait susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.

3. L'enregistrement d'une dénomination homonyme ou partiellement homonyme d'une dénomination déjà enregistrée conformément au présent règlement tient dûment compte des usages locaux et traditionnels et des risques effectifs de confusion. En particulier:

- a) une dénomination homonyme, qui laisse à penser à tort au consommateur que les produits sont originaires d'un autre territoire, n'est pas enregistrée, même si elle est exacte pour ce qui est du territoire, de la région ou de la localité dont les produits agricoles ou les denrées alimentaires en question sont originaires;
- b) l'usage d'une dénomination homonyme enregistrée n'est autorisé que si la dénomination homonyme enregistrée postérieurement est dans les faits suffisamment différenciée de celle déjà enregistrée, compte tenu de la nécessité d'assurer un traitement équitable aux producteurs concernés et de ne pas induire en erreur le consommateur.

4. Une appellation d'origine ou une indication géographique n'est pas enregistrée lorsque, compte tenu de la renommée d'une marque, de sa notoriété et de la durée de son usage, l'enregistrement est de nature à induire le consommateur en erreur quant à la véritable identité du produit.

Article 4

Cahier des charges

1. Pour pouvoir bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP), un produit agricole ou une denrée alimentaire doit être conforme à un cahier des charges.

2. Le cahier des charges comporte au moins les éléments suivants:

a) le nom du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant l'appellation d'origine ou l'indication géographique;

b) la description du produit agricole ou de la denrée alimentaire, y compris les matières premières, le cas échéant, et les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques du produit ou de la denrée;

c) la délimitation de l'aire géographique et, le cas échéant, les éléments indiquant le respect des conditions prévues à l'article 2, paragraphe 3;

d) les éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique délimitée visée à l'article 2, paragraphe 1, point a) ou b), selon le cas;

e) la description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes ainsi que les éléments relatifs au conditionnement, lorsque le groupement demandeur au sens de l'article 5, paragraphe 1, détermine et justifie que le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée afin de sauvegarder la qualité ou de garantir l'origine ou d'assurer le contrôle;

f) les éléments justifiant:

i) le lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire et le milieu géographique visé à l'article 2, paragraphe 1, point a), ou, selon le cas,

ii) le lien entre une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique du produit agricole ou de la denrée alimentaire et l'origine géographique visée à l'article 2, paragraphe 1, point b);

g) le nom et l'adresse des autorités ou organismes vérifiant le respect des dispositions du cahier des charges, ainsi que leur mission précise;

h) toute règle spécifique d'étiquetage pour le produit agricole ou la denrée alimentaire en question;

i) les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales.

Article 5

Demande d'enregistrement

1. Seul un groupement est habilité à introduire une demande d'enregistrement.

Aux fins du présent règlement, on entend par "groupement" toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou par la même denrée alimentaire. D'autres parties intéressées peuvent prendre part au groupement. Une personne physique ou morale peut être assimilée à un groupement selon les modalités particulières visées à l'article 16, point c).

Dans le cas d'une dénomination désignant une aire géographique transfrontalière ou d'une dénomination traditionnelle liée à une aire géographique transfrontalière, plusieurs groupements peuvent présenter une demande conjointe selon les modalités particulières visées à l'article 16, point d).

2. Un groupement ne peut introduire une demande d'enregistrement que pour les produits agricoles ou les denrées alimentaires qu'il produit ou obtient.

3. La demande d'enregistrement comprend au moins:

a) le nom et l'adresse du groupement demandeur;

b) le cahier des charges visé à l'article 4;

c) un document unique où figurent:

i) les éléments principaux du cahier des charges: la dénomination, une description du produit, y compris, le cas échéant, les règles spécifiques applicables à son conditionnement et à son étiquetage, ainsi qu'une description succincte de la délimitation de l'aire géographique,

ii) une description du lien du produit avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique visés à l'article 2, paragraphe 1, point a) ou b), selon le cas, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien.

4. Lorsque la demande d'enregistrement concerne une aire géographique située dans un État membre déterminé, elle est adressée audit État membre.

L'État membre examine la demande par les moyens appropriés afin de vérifier qu'elle est justifiée et qu'elle remplit les conditions du présent règlement.

5. Dans le cadre de l'examen visé au paragraphe 4, deuxième alinéa, l'État membre entame une procédure nationale d'opposition garantissant une publicité suffisante à la demande et octroyant une période raisonnable pendant laquelle toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant sur son territoire peut déclarer son opposition à la demande.

L'État membre examine la recevabilité des déclarations d'opposition reçues à la lumière des critères visés à l'article 7, paragraphe 3, premier alinéa.

Si l'État membre considère que les exigences du présent règlement sont remplies, il arrête une décision favorable et transmet à la Commission les documents visés au paragraphe 7 en vue d'une décision définitive. Dans le cas contraire, il décide de rejeter la demande.

L'État membre veille à ce que la décision favorable soit portée à la connaissance du public et à ce que toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime dispose de voies de recours.

L'État membre veille à ce que la version du cahier des charges sur laquelle il a fondé sa décision favorable soit publiée et soit accessible par voie électronique.

6. À titre provisoire uniquement, l'État membre peut accorder au niveau national une protection à la dénomination au titre du présent règlement et, s'il y a lieu, une période d'adaptation prenant effet à compter de la date de dépôt de la demande d'enregistrement auprès de la Commission.

La période d'adaptation prévue au premier alinéa peut seulement être accordée à condition que les entreprises concernées aient légalement commercialisé les produits en cause en utilisant de façon continue les dénominations concernées durant au moins les cinq années précédentes et aient soulevé ce point dans le cadre de la procédure nationale d'opposition visée au paragraphe 5, premier alinéa.

La protection nationale transitoire cesse d'exister à la date à laquelle une décision sur l'enregistrement est prise en vertu du présent règlement.

Les conséquences de la protection nationale transitoire, dans le cas où la dénomination ne serait pas enregistrée conformément au présent règlement, sont de la seule responsabilité de l'État membre concerné.

Les mesures prises par les États membres en vertu du premier alinéa ne produisent leurs effets que sur le plan national et ne doivent pas affecter les échanges intracommunautaires ou internationaux.

7. Pour toute décision favorable visée au paragraphe 5, troisième alinéa, prise par l'État membre, ce dernier fait parvenir à la Commission:

- a) le nom et l'adresse du groupement demandeur;
- b) le document unique visé au paragraphe 3, point c);
- c) une déclaration de l'État membre indiquant qu'il estime que la demande présentée par le groupement et bénéficiant de la décision favorable remplit les conditions du présent règlement et les dispositions adoptées pour son application;
- d) la référence de la publication du cahier des charges, visée au paragraphe 5, cinquième alinéa.

8. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires ou administratives nécessaires au respect des paragraphes 4 à 7 au plus tard le 31 mars 2007.

9. Lorsque la demande d'enregistrement concerne une aire géographique située dans un pays tiers, elle comprend les éléments prévus au paragraphe 3 ainsi que des éléments prouvant que la dénomination en question est protégée dans son pays d'origine.

La demande est adressée à la Commission, soit directement, soit à travers les autorités du pays tiers concerné.

10. Les documents visés au présent article et transmis à la Commission sont rédigés dans une des langues officielles des institutions de l'Union européenne ou accompagnés d'une traduction certifiée conforme dans l'une de ces langues.

Article 6

Examen par la Commission

1. La Commission examine par des moyens appropriés la demande reçue conformément à l'article 5, afin de vérifier qu'elle est justifiée et remplit les conditions fixées au présent règlement. Cet examen ne devrait pas durer plus de douze mois.

Chaque mois, la Commission rend publique la liste des dénominations ayant fait l'objet d'une demande d'enregistrement, ainsi que la date de leur dépôt auprès de la Commission.

2. Lorsque, en se fondant sur l'examen réalisé conformément à l'article 6, paragraphe 1, premier alinéa, la Commission estime que les conditions définies dans le présent règlement sont remplies, elle publie au Journal officiel de l'Union européenne le document unique et la référence de la publication du cahier des charges visée à l'article 5, paragraphe 5, cinquième alinéa.

Dans le cas contraire, la Commission décide, selon la procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, de rejeter la demande d'enregistrement.

Article 7

Opposition et décision sur l'enregistrement

1. Dans un délai de six mois à compter de la date de publication au Journal officiel de l'Union européenne prévue à l'article 6, paragraphe 2, premier alinéa, tout État membre ou pays tiers peut s'opposer à l'enregistrement envisagé par le dépôt auprès de la Commission d'une déclaration dûment motivée.

2. Toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime, établie ou résidant dans un État membre autre que celui qui a demandé l'enregistrement ou dans un pays tiers, peut également s'opposer à l'enregistrement envisagé, par le dépôt d'une déclaration dûment motivée.

Pour les personnes physiques ou morales établies ou résidant dans un État membre, cette déclaration est adressée audit État membre dans un délai permettant une opposition conformément au paragraphe 1.

Pour les personnes physiques ou morales établies ou résidant dans un pays tiers, cette déclaration est adressée à la Commission, soit directement, soit par l'intermédiaire des autorités du pays tiers concerné, dans le délai fixé au paragraphe 1.

3. Seules sont recevables les déclarations d'opposition parvenues à la Commission dans le délai fixé au paragraphe 1 qui:

a) soit démontrent que les conditions visées à l'article 2 ne sont pas remplies;

b) soit démontrent que l'enregistrement du nom proposé serait contraire à l'article 3, paragraphes 2, 3 et 4;

c) soit démontrent que l'enregistrement du nom proposé porterait préjudice à l'existence d'une dénomination totalement ou partiellement homonyme ou d'une marque de fabrique ou de commerce ou à l'existence de produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans à la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2;

d) soit précisent les éléments permettant de conclure que le nom dont l'enregistrement est demandé est générique au sens de l'article 3, paragraphe 1.

La Commission examine la recevabilité des oppositions.

Les critères visés au premier alinéa, points b), c) et d), sont appréciés par rapport au territoire de la Communauté, lequel s'entend exclusivement, pour ce qui concerne les droits de propriété intellectuelle, du ou des territoire(s) pour lequel/lesquels ces droits sont protégés.

4. Si la Commission ne reçoit aucune opposition recevable au sens du paragraphe 3, elle procède à l'enregistrement de la dénomination.

L'enregistrement fait l'objet d'une publication au Journal officiel de l'Union européenne.

5. Si une opposition est recevable au sens du paragraphe 3, la Commission invite les parties intéressées à procéder aux consultations appropriées.

Si un accord intervient entre les parties intéressées dans un délai de six mois, ces dernières notifient à la Commission tous les éléments ayant permis ledit accord, y compris l'avis du demandeur et celui de l'opposant. Si les éléments publiés en vertu de l'article 6, paragraphe 2, n'ont pas subi de modifications ou ont subi uniquement que des modifications mineures, à définir selon l'article 16, point h), la Commission procède conformément au paragraphe 4 du présent article. Dans le cas contraire, la Commission procède de nouveau à l'examen visé à l'article 6, paragraphe 1.

Si aucun accord n'intervient, la Commission arrête une décision conformément à la procédure prévue à l'article 15, paragraphe 2, en tenant compte des usages loyalement et traditionnellement pratiqués et des risques effectifs de confusion.

Cette décision est publiée au Journal officiel de l'Union européenne.

6. La Commission tient à jour un registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

7. Les documents visés au présent article et transmis à la Commission sont rédigés dans une des langues officielles des institutions de l'Union européenne ou accompagnés d'une traduction certifiée conforme dans une de ces langues.

Article 8

Dénominations, mentions et symboles

1. Une dénomination enregistrée conformément au présent règlement peut être utilisée par tout opérateur commercialisant des produits agricoles ou des denrées alimentaires qui sont conformes au cahier des charges correspondant.

2. Les mentions "appellation d'origine protégée" et "indication géographique protégée" ou les symboles communautaires qui leur sont associés figurent sur l'étiquetage des produits agricoles et des denrées alimentaires qui sont originaires de la Communauté et commercialisés sous une dénomination enregistrée conformément au présent règlement.

3. Les mentions visées au paragraphe 2 et les symboles communautaires qui leur sont associés peuvent également figurer sur l'étiquetage des produits agricoles et des denrées alimentaires qui sont originaires des pays tiers et commercialisés sous une dénomination enregistrée conformément au présent règlement.

Article 9

Approbation d'une modification du cahier des charges

1. Un groupement satisfaisant aux conditions de l'article 5, paragraphes 1 et 2, et ayant un intérêt légitime peut demander l'approbation d'une modification d'un cahier des charges, notamment pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ou pour revoir la délimitation de l'aire géographique visée à l'article 4, paragraphe 2, point c).

La demande décrit les modifications sollicitées et leur justification.

2. Lorsque la modification entraîne une ou plusieurs modifications du document unique, la demande de modification est soumise à la procédure prévue aux articles 5, 6 et 7. Cependant, si les modifications proposées ne sont que mineures, la Commission décide d'approuver ou non la modification sans suivre la procédure énoncée à l'article 6, paragraphe 2, et à l'article 7 et, en cas d'approbation, elle procède à la publication des éléments visés à l'article 6, paragraphe 2.

3. Lorsque la modification n'entraîne aucune modification du document unique, les règles suivantes s'appliquent:

i) dans le cas où l'aire géographique est située dans un État membre, ce dernier se prononce sur l'approbation de la modification et, en cas d'avis positif, publie le cahier des charges modifié et informe la Commission des modifications approuvées et de leur justification;

ii) dans le cas où l'aire géographique est située dans un pays tiers, il appartient à la Commission d'approuver ou non la modification proposée.

4. Lorsque la modification concerne une modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques, les procédures visées au paragraphe 3 s'appliquent.

Article 10

Contrôles officiels

1. Les États membres désignent la ou les autorités compétente(s) qui sont responsables des contrôles relatifs aux exigences établies par le présent règlement conformément au règlement (CE) no 882/2004.

2. Les États membres veillent à ce que tout opérateur qui respecte les dispositions du présent règlement ait le droit de bénéficier d'un système de contrôles officiels.

3. La Commission rend publics et met à jour de manière périodique le nom et l'adresse des autorités et organismes visés au paragraphe 1 du présent article ou à l'article 11.

Article 11

Contrôle du respect du cahier des charges

1. En ce qui concerne les indications géographiques et les appellations d'origine relatives à une aire géographique de la Communauté, le contrôle du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assuré par:

- une ou plusieurs autorité(s) compétente(s) visée(s) à l'article 10, et/ou
- un ou plusieurs organisme(s) de contrôle au sens de l'article 2 du règlement (CE) no 882/2004 agissant en tant qu'organisme de certification de produits.

Les coûts afférents à ce contrôle du respect du cahier des charges sont supportés par les opérateurs concernés par ledit contrôle.

2. En ce qui concerne les indications géographiques et les appellations d'origine relatives à une aire géographique d'un pays tiers, le contrôle du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assuré par:

- une ou plusieurs autorité(s) publique(s) désignée(s) par le pays tiers, et/ou
- un ou plusieurs organisme(s) de certification de produits.

3. Les organismes de certification de produits visés aux paragraphes 1 et 2 se conforment et, à partir du 1er mai 2010, sont accrédités conformément à la norme européenne EN 45011 ou au guide ISO/CEI 65 (Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits).

4. Lorsque les autorités visées aux paragraphes 1 et 2 ont choisi de contrôler le respect du cahier des charges, elles offrent des garanties adéquates d'objectivité et d'impartialité suffisantes et disposent du personnel qualifié ainsi que des ressources nécessaires pour s'acquitter de leur mission.

Article 12

Annulation

1. Lorsque, conformément aux modalités visées à l'article 16, point k), la Commission estime que le respect des conditions du cahier des charges d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire bénéficiant d'une dénomination protégée n'est plus assuré, elle procède selon la procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, à l'annulation de l'enregistrement, laquelle fait l'objet d'une publication au Journal officiel de l'Union européenne.

2. Toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime peut demander l'annulation de l'enregistrement, en justifiant sa demande.

La procédure prévue aux articles 5, 6 et 7 s'applique mutatis mutandis.

Article 13

Protection

1. Les dénominations enregistrées sont protégées contre toute:

a) utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination enregistrée pour des produits non couverts par l'enregistrement, dans la mesure où ces produits sont comparables à ceux enregistrés

sous cette dénomination ou dans la mesure où cette utilisation permet de profiter de la réputation de la dénomination protégée;

b) usurpation, imitation ou évocation, même si l'origine véritable du produit est indiquée ou si la dénomination protégée est traduite ou accompagnée d'une expression telle que "genre", "type", "méthode", "façon", "imitation", ou d'une expression similaire;

c) autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités substantielles du produit figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents au produit concerné, ainsi que contre l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature à créer une impression erronée sur l'origine;

d) autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit.

Lorsqu'une dénomination enregistrée contient en elle-même le nom d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire considéré comme générique, l'utilisation de ce nom générique sur les produits ou denrées correspondants n'est pas considérée comme contraire au premier alinéa, point a) ou b).

2. Les dénominations protégées ne peuvent pas devenir génériques.

3. Pour ce qui concerne les dénominations dont l'enregistrement est demandé conformément à l'article 5, une période transitoire de cinq ans maximal peut être prévue dans le cadre de l'article 7, paragraphe 5, uniquement dans le cas où une déclaration d'opposition a été déclarée recevable au motif que l'enregistrement du nom proposé porterait préjudice à l'existence d'une dénomination totalement ou partiellement homonyme ou à l'existence de produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans à la date de publication prévue à l'article 6, paragraphe 2.

Une période transitoire peut également être fixée pour des entreprises établies dans l'État membre ou le pays tiers où est située l'aire géographique, à condition que lesdites entreprises aient légalement commercialisé les produits en cause en utilisant de façon continue les dénominations concernées depuis au moins cinq ans à la date de publication visée à l'article 6, paragraphe 2, et que ce point ait été soulevé dans le cadre de la procédure nationale d'opposition visée à l'article 5, paragraphe 5, premier et deuxième alinéas, ou de la procédure communautaire d'opposition visée à l'article 7, paragraphe 2. La durée cumulée de la période transitoire visée au présent alinéa et de la période d'adaptation visée à l'article 5, paragraphe 6, ne peut dépasser cinq ans. Lorsque la période d'adaptation visée à l'article 5, paragraphe 6, dépasse cinq ans, il n'est accordé aucune période transitoire.

4. Sans préjudice de l'article 14, la Commission peut décider, selon la procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, d'autoriser la coexistence d'une dénomination enregistrée et d'une dénomination non enregistrée désignant un lieu situé dans un État membre ou dans un pays tiers, lorsque cette dénomination est identique à la dénomination enregistrée, sous réserve que les conditions suivantes soient toutes remplies:

a) la dénomination homonyme non enregistrée a été utilisée légalement pendant vingt-cinq ans au moins avant le 24 juillet 1993, sur la base d'usages loyaux et constants;

b) il est prouvé que cette utilisation n'a pas eu pour objet de profiter à aucun moment de la réputation de la dénomination enregistrée et qu'elle n'a pas induit ni n'a pu induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit;

c) le problème soulevé par la dénomination homonyme a été évoqué avant l'enregistrement de la dénomination.

La coexistence de la dénomination enregistrée et de la dénomination homonyme non enregistrée concernée ne peut excéder une période d'une durée maximale de quinze ans, à l'issue de laquelle la dénomination non enregistrée ne peut continuer à être utilisée.

L'usage de la dénomination géographique non enregistrée concernée n'est autorisé que si le pays d'origine est clairement et visiblement indiqué sur l'étiquette.

Article 14

Relations entre marques, appellations d'origine et indications géographiques

1. Lorsqu'une appellation d'origine ou une indication géographique est enregistrée conformément au présent règlement, la demande d'enregistrement d'une marque correspondant à l'une des situations visées à l'article 13 et concernant la même classe de produit est refusée si la demande d'enregistrement de la marque est présentée après la date de dépôt de la demande d'enregistrement auprès de la Commission.

Les marques enregistrées contrairement au premier alinéa sont annulées.

2. Dans le respect du droit communautaire, l'usage d'une marque correspondant à l'une des situations visées à l'article 13, déposée, enregistrée ou, dans les cas où cela est prévu par la législation concernée, acquise par l'usage de bonne foi sur le territoire communautaire, soit avant la date de protection de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique dans le pays d'origine, soit avant le 1er janvier 1996, peut se poursuivre nonobstant l'enregistrement d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique, lorsque la marque n'encourt pas les motifs de nullité ou de déchéance prévus par la première directive 89/104/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 rapprochant les législations des États membres sur les marques [8] ou par le règlement (CE) no 40/94 du Conseil du 20 décembre 1993 sur la marque communautaire [9].

Article 15

Comité

1. La Commission est assistée par le comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 16

Modalités de mise en œuvre

Conformément à la procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, des règles détaillées sont adoptées pour la mise en œuvre du présent règlement. Elles incluent notamment:

- a) une liste des matières premières visées à l'article 2, paragraphe 3;
- b) les modalités relatives aux éléments que doit comporter le cahier des charges visé à l'article 4, paragraphe 2;
- c) les conditions dans lesquelles une personne physique ou morale peut être assimilée à un groupement;
- d) les modalités relatives au dépôt d'une demande d'enregistrement pour une dénomination désignant une aire géographique transfrontalière, visée à l'article 5, paragraphe 1, troisième alinéa;
- e) les modalités relatives au contenu et au mode de transmission à la Commission des documents visés à l'article 5, paragraphes 7 et 9;

- f) les modalités relatives aux oppositions visées à l'article 7, y compris en ce qui concerne les consultations appropriées entre parties intéressées;
- g) les modalités relatives aux mentions et aux symboles visés à l'article 8;
- h) les modalités relatives au caractère mineur des modifications visées à l'article 7, paragraphe 5, et à l'article 9, paragraphe 2, en tenant compte du fait qu'une modification mineure ne peut ni viser les caractéristiques essentielles du produit ni altérer le lien;
- i) les modalités relatives au registre des appellations d'origine et des indications géographiques, prévu à l'article 7, paragraphe 6;
- j) les modalités relatives aux conditions de contrôle du respect des cahiers des charges;
- k) les modalités relatives à l'annulation de l'enregistrement.

Article 17

Dispositions transitoires

1. Les dénominations, qui à la date de l'entrée en vigueur du présent règlement sont listées à l'annexe du règlement (CE) no 1107/96 de la Commission [10], et celles qui sont listées à l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 de la Commission [11] sont automatiquement reprises au registre visé à l'article 7, paragraphe 6, du présent règlement. Les cahiers des charges correspondants sont assimilés aux cahiers des charges visés à l'article 4, paragraphe 1. Toute disposition transitoire particulière liée à ces enregistrements reste applicable.

2. Pour ce qui est des demandes en instance, des déclarations ou des requêtes reçues par la Commission avant la date d'entrée en vigueur:

- a) les procédures visées à l'article 5 ne s'appliquent pas, sans préjudice de l'article 13, paragraphe 3, et
- b) la fiche-résumé du cahier des charges élaborée conformément aux dispositions du règlement (CE) no 383/2004 de la Commission [12] remplace le document unique visé à l'article 5, paragraphe 3, point c).

3. La Commission peut, si nécessaire, adopter d'autres dispositions transitoires conformément aux procédures prévues à l'article 15, paragraphe 2.

Article 18

Redevances

Les États membres peuvent exiger le paiement d'une redevance destinée à couvrir leurs frais, y compris ceux supportés lors de l'examen des demandes d'enregistrement, des déclarations d'opposition, des demandes de modification et des requêtes d'annulation en vertu du présent règlement.

Article 19

Abrogation

Le règlement (CEE) no 2081/92 est abrogé.

Les références faites au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III.

Article 20

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au Journal officiel de l'Union européenne.

Toutefois, les dispositions de l'article 8, paragraphe 2, s'appliquent avec effet à compter du 1er mai 2009, sans préjudice des produits déjà mis sur le marché avant cette date.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 mars 2006.

Par le Conseil

Le président

J. Pröll

[1] Non encore paru au Journal officiel.

[2] JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/89/CE (JO L 308 du 25.11.2003, p. 15).

[3] JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.

[4] JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

[5] JO L 208 du 24.7.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).

[6] JO L 179 du 14.7.1999, p. 1.

[7] JO L 204 du 21.7.1998, p. 37.

[8] JO L 40 du 11.2.1989, p. 1.

[9] JO L 11 du 14.1.1994, p. 1.

[10] Règlement (CE) no 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil (JO L 148 du 21.6.1996, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 704/2005 (JO L 118 du 5.5.2005, p. 14).

[11] Règlement (CE) no 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le "Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 327 du 18.12.1996, p. 11). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 417/2006 (JO L 72 du 11.3.2006, p. 8).

[12] Règlement (CE) no 383/2004 de la Commission du 1er mars 2004 portant modalités d'application du règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil en ce qui concerne la fiche-résumé des éléments principaux des cahiers des charges (JO L 64 du 2.3.2004, p. 16).

ANNEXE I

Denrées alimentaires visées à l'article 1er, paragraphe 1

- bières,
- boissons à base d'extraits de plantes,
- produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie,
- gommés et résines naturelles,
- pâte de moutarde,
- pâtes alimentaires.

ANNEXE II

Produits agricoles visés à l'article 1er, paragraphe 1:

- foin,
- huiles essentielles,
- liège,
- cochenille (produit brut d'origine animale),
- fleurs et plantes ornementales,
- laine,
- osier,
- lin teillé.

ANNEXE III

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Règlement (CEE) n° 2081/92	Présent règlement
Article 1 ^{er}	Article 1 ^{er}
Article 2, paragraphe 1	—
Article 2, paragraphe 2	Article 2, paragraphe 1
Article 2, paragraphe 3	Article 2, paragraphe 2
Article 2, paragraphe 4	Article 2, paragraphe 3, premier alinéa
Article 2, paragraphe 5	—
Article 2, paragraphe 6	Article 2, paragraphe 3, second alinéa
Article 2, paragraphe 7	—
Article 3, paragraphe 1, premier, deuxième et troisième	Article 3, paragraphe 1, premier, deuxième et troisième
Article 3, paragraphe 1, quatrième alinéa	—
Article 3, paragraphe 2	Article 3, paragraphe 2
Article 3, paragraphe 3	—
Article 4	Article 4
Article 5, paragraphes 1, 2 et 3	Article 5, paragraphes 1, 2 et 3
Article 5, paragraphe 4	Article 5, paragraphe 4, premier alinéa
Article 5, paragraphe 5, premier alinéa	Article 5, paragraphe 4, deuxième alinéa
—	Article 5, paragraphe 5
Article 5, paragraphe 5, deuxième alinéa	Article 5, paragraphe 6, premier alinéa
—	Article 5, paragraphe 6, deuxième alinéa
Article 5, paragraphe 5, troisième alinéa	Article 5, paragraphe 6, troisième alinéa
Article 5, paragraphe 5, quatrième et cinquième	Article 5, paragraphe 6, quatrième et cinquième
Article 5, paragraphe 5, sixième, septième et huitième	—
—	Article 5, paragraphe 7
Article 5, paragraphe 6	Article 5, paragraphe 8
—	Article 5, paragraphes 9 et 10
Article 6, paragraphe 1, premier alinéa	Article 6, paragraphe 1, premier alinéa
Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa	—
Article 6, paragraphe 1, troisième alinéa	Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa
Article 6, paragraphe 2	Article 6, paragraphe 2, premier alinéa
Article 6, paragraphes 3 et 4	Article 7, paragraphe 4
Article 6, paragraphe 5, premier alinéa	Article 6, paragraphe 2, deuxième alinéa
Article 6, paragraphe 5, deuxième alinéa	—
Article 6, paragraphe 6, premier alinéa	—
Article 6, paragraphe 6, deuxième alinéa	Article 3, paragraphe 3
Article 7, paragraphe 1	Article 7, paragraphe 1
Article 7, paragraphe 2	—
Article 7, paragraphe 3	Article 7, paragraphe 2, premier alinéa
—	Article 7, paragraphe 2, deuxième et troisième
Article 7, paragraphe 4	Article 7, paragraphe 3
Article 7, paragraphe 5	Article 7, paragraphe 5
—	Article 7, paragraphes 6 et 7
—	Article 8, paragraphe 1
Article 8	Article 8, paragraphe 2

—	Article 8, paragraphe 3
Article 9, premier alinéa	Article 9, paragraphe 1
Article 9, deuxième et troisième alinéas	Article 9, paragraphe 2
—	Article 9, paragraphes 3 et 4
—	Article 10, paragraphe 1
Article 10, paragraphe 1	—
Article 10, paragraphe 2	Article 11, paragraphe 1
—	Article 11, paragraphe 2
Article 10, paragraphe 3	Article 11, paragraphes 3 et 4
Article 10, paragraphe 4	—
Article 10, paragraphe 5	Article 10, paragraphe 3
Article 10, paragraphe 6	Article 10, paragraphe 2
Article 10, paragraphe 7	Article 11, paragraphe 1, deuxième alinéa
Article 11, paragraphes 1 à 3	—
Article 11, paragraphe 4	Article 12, paragraphe 1
Article 11 bis, point a)	Article 12, paragraphe 2
Article 11 bis, point b)	—
Articles 12 à 12 quinquies	—
Article 13, paragraphe 1	Article 13, paragraphe 1
Article 13, paragraphe 3	Article 13, paragraphe 2
Article 13, paragraphe 4	Article 13, paragraphe 3, premier alinéa
—	Article 13, paragraphe 3, deuxième alinéa
Article 13, paragraphe 5	Article 13, paragraphe 4
Article 14, paragraphes 1 et 2	Article 14, paragraphes 1 et 2
Article 14, paragraphe 3	Article 3, paragraphe 4
Article 15	Article 15
Article 16	Article 16
—	Articles 17 à 19
Article 18	Article 20
Annexe I	Annexe I
Annexe II	Annexe II

**ANNEXE 2 :
CAHIER DES CHARGES DE L'AOC « GRUYERE » EN FRANCE**

(En gras les modifications de rédaction proposées à la Commission européenne)

Version du 30 octobre 2009

1. Service compétent de l'Etat Membre :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
51 rue d'Anjou
75008 PARIS
Tél : (33) (0)1 53 89 80 00
Fax : (33) (0)1 42 25 57 97
Courriel : info@inao.gouv.fr

2. 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

3. Type de produit :

Classe 1-3-Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

GRUYERE

2) 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.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

Voir la carte en annexe.

La production du lait, la transformation fromagère, l'affinage et le préemballage 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, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, 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 la 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 du lait et la transformation en fromage en blanc ne peuvent se faire que sur des communes qui répondent critères suivants :

- Climat à tendance continentale, marqué par le froid et une pluviométrie annuelle supérieure à 900 mm. Substratum à dominante calcaire ou molassique, éventuellement recouvert de dépôts glaciaires, à l'exclusion des grandes plaines et vallées d'alluvions récentes et des massifs cristallins.

- Présence de fermes laitières spécialisées, reposant sur une production à base de prairies naturelles (la superficie toujours en herbe des exploitations laitières doit représenter plus de la moitié de la superficie agricole utilisée), troupeaux laitiers constitués majoritairement de vaches de races locales traditionnelles

- Etre situé dans un secteur où sont produits depuis au moins vingt ans des fromages dénommés « Gruyère ».

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

4.1 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 un 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.

4.2. 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 :

4.2.-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

4.2.-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

4.2.-3 pour l'atelier d'affinage

- la liste des fournisseurs de fromages en blanc

- le nombre de meules commercialisées par jour, et leur poids

4.2.-4 pour l'atelier de préemballage

- la liste des fournisseurs de fromages affinés

- le volume transformé par jour

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 appellation d'origine contrôlée ou le cahier des charges d'une indication géographique protégée.

4.3. 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.

4.4. 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 AOC "Gruyère".

4.5. 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 dans le but de s'assurer de la qualité et de la typicité du fromage. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.

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

5.1. Production du lait

5.1.1. Races

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.

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

Les troupeaux composés en totalité ou en partie d'animaux de races autres ou d'animaux croisés au 30 mars 2007 devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2015 selon l'échéancier suivant mis en place dans chaque exploitation concernée avec l'accord des services de l'INAO :

- 31 décembre 2009 : les vaches laitières de races Tarine, Abondance, Montbéliarde, Vosgienne ou Simmental française, devront constituer au minimum 50 % de chaque troupeau.

- 31 décembre 2012: les vaches laitières de races Tarine, Abondance Montbéliarde, Vosgienne ou Simmental française, devront constituer au minimum 75 % de chaque troupeau.

5.1.2. Alimentation des animaux

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

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.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Les exploitations pratiquant la distribution de produits fermentés aux génisses au 30 mars 2007 devront être en conformité avec la disposition précédente au plus tard le 31 décembre 2012.

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 de production laitière et transformation fromagère.

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, fêverole, 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, moisés, rancis, gâtés par la fermentation ;
- Les pailles et les foinés traités à l'ammoniaque ou à la soude ;
- Les foinés 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 :

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.

Les graines de céréales et de protéagineux inertées peuvent être utilisées à condition d'être bien conservées et non fermentées.

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.

Les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Un délai d'adaptation jusqu'au 31 décembre 2012 est accordé aux exploitations pratiquant ce système d'exploitation en raison d'une situation enclavée. 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 du troupeau laitier ne peut excéder 1,4 UGB par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier.

La production laitière n'excède pas 5000 litres de lait par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier. L'automatisation intégrale de la traite est interdite. La traite a lieu deux fois par jour. La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

5.2. Collecte du lait

Pour un site de transformation, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 40 km de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; le site de transformation est situé à l'intérieur de ce cercle.

Cependant, un site de transformation qui produisait du Gruyère avant le 28 juin 2000 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 40 kilomètres si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date.

Les services de l'INAO établissent une liste des exploitations concernées, par établissement de transformation.

5.3. 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. Au-delà un nouvel engagement doit être déposé par l'atelier de transformation et enregistré par les services de l'INAO avec un délai minimum d'adaptation d'au moins un mois pour une continuité de l'écologie microbienne avant de recommencer la fabrication en appellation.

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. Les pasteurisateurs sont interdits dans l'atelier de fabrication.

L'écémage partiel, naturel ou mécanique, des laits, est autorisé aux fins de standardisation du taux de matière grasse. L'ajout de crème est interdit.

La fabrication du Gruyère a lieu dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité maximale utile de 6600 litres. A titre dérogatoire, les cuves d'une capacité supérieure, ou en inox, utilisées pour la fabrication de Gruyère avant le 28 juin 2000, peuvent être utilisées jusqu'au 31 décembre 2015.

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.

5.4.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 épicea. Les tablards en épicea sont lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité de surface est combattu (emploi d'une toile sèche, changement des tablards).

L'usage de colorants de surface ou d'agents antimicrobiens est interdit.

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

Une évaluation de conformité est effectuée sur chaque meule ayant au minimum 120 jours d'affinage révolu avant leur départ de la cave d'affinage. Cette évaluation est réalisée soit à la sonde, soit à la coupe, dans le but de vérifier la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

5.5. Découpe et préemballage

Les meules peuvent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4°C et 8°C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %.

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.

Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il doit être réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours. Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées uniquement sur le même site.

Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation **d'origine** « Gruyère » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

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

Le Gruyère peut être présenté sous forme pré-emballée. On entend par «préemballage » l'action de découpe de fromages prêts à la consommation, suivie de l'emballage de tranches, de morceaux ou de volumes de râpé destinés à la vente à l'unité au consommateur (emballage avant la présentation à la vente de sorte que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification).

Ne sont pas concernés par cette notion de préemballage :

- la découpe et le conditionnement de portions qui ne seront pas consommées en l'état, à destination d'un opérateur qui va incorporer le produit dans une préparation ;

- la découpe et le conditionnement de grandes portions de meules à destination d'un autre opérateur qui va redécouper ces portions ;

- la découpe et l'emballage faits devant le consommateur ;

- la découpe (immédiatement suivie de l'emballage) à l'avance sur le lieu de vente d'un nombre restreint de portions permettant de limiter l'attente de la clientèle lors des moments d'affluence. Ces portions devront être écoulées le jour de la coupe ou dans les deux jours ouvrés suivants, jusqu'à fermeture du magasin (délai d'écoulement évalué par rapport à la date d'emballage apposée sur l'étiquetage; en l'absence de cette mention, cette pratique n'est pas admise).

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1 Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. 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, États 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 » en charge de la gestion 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 ainsi basé sur une solidarité forte et des règles de vie commune particulières : la mutualisation des moyens permet ainsi 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 transformations 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.

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.

Le « Gruyériste » est le maître fromager par excellence, apte à maîtriser tous les types de technologie fromagère, ce qui a d'ailleurs conduit à l'implantation dans la région des deux premières écoles de laiterie française.

6.1.2. 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 milieu montagnard ou sub-montagnard très arrosé avec une pluviométrie annuelle toujours supérieure à 900 mm et généralement supérieure à 1000 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, là où la température ne descend pas aussi bas que sur les reliefs et 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, Salines les Bains). En effet pour permettre la délicate opération de l'affinage il faut frotter les fromages avec un assemblage de microflores 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 obtenu par le regroupement des fromages en provenance des fruitières. La morge constitue un lien entre le milieu naturel microscopique et les spécificités du fromage.

6.2. 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 d'appellation d'origine obligatoirement « à trous » dans la pâte.

L'affinage 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. On peut affirmer que le « Comté », qui s'appelait autrefois « Gruyère de Comté », le « Beaufort », l'« Emmental », et d'autres sont des héritiers du « Gruyère ».

Malgré sa notoriété, la production sous la dénomination "Gruyère" est restée cantonnée dans l'Est Central de la France et l'Ouest de la Suisse. En dépit de sa forte réputation, la dénomination "Gruyère" n'est jamais devenue un terme générique et ne s'est pas "évadée" de sa région de production historique. C'est également une dénomination qui parle à presque tous les consommateurs. Elle possède encore aujourd'hui une forte notoriété spontanée auprès des consommateurs dans l'univers des fromages.

6.3. 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 en période estivale au pâturage et en période hivernale 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 les fromages. **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.**

L'implantation de fromageries à proximité de cette production laitière permet par la suite d'assurer la collecte quotidienne du lait dans le but d'obtenir une matière première de qualité. 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 (puisque'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 local 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.

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.

7) AUTORITES VERIFIANT LE RESPECT DES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES :

7.1. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : (33)(0)1 44 87 17 17

Fax : (33)(0)1 44 97 30 37

7.2. Organisme Certificateur

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tél. : 01.45.30.92.92 - Fax : 01.45.30.93.00

e-mail : certipaq@certipaq.com

Organisme Certificateur conforme à la norme 45011.

8) REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE :

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Gruyère" doit comporter le nom de l'appellation 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 accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

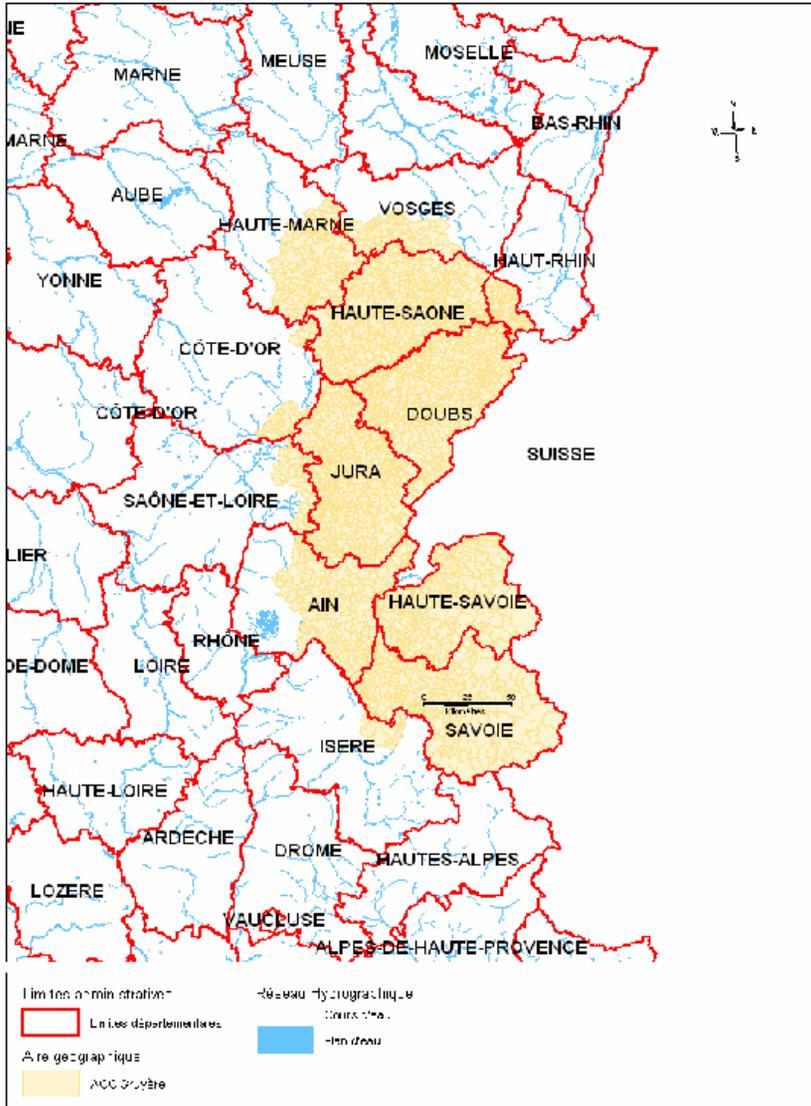
Sur chaque meule vendue sous l'appellation d'origine "Gruyère" doit être apposée en talon avant sa sortie de la cave d'affinage une bande de surmarquage. Le nom et l'adresse du fabricant ou de l'affineur doivent figurer en clair dans l'étiquetage du fromage.

9) 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



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC GRUYERE



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O., 09/2009

**ANNEXE 3 :
CAHIER DES CHARGES DE L'AOC « GRUYERE » EN SUISSE**

Gruyère

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 6 juillet 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 : Dispositions générales

Champ d'application

Le présent cahier des charges contient les prescriptions qu'il y a lieu d'observer en vue de garantir l'authenticité du fromage *Gruyère* et d'en favoriser la qualité. Il fixe les exigences requises pour que le produit acquière le droit à l'utilisation de la dénomination *Gruyère* ou *Gruyère d'alpage*. Lorsque les dispositions du présent cahier des charges sont plus exigeantes que l'assurance qualité, les premières sont applicables.

Nom et protection

¹ *Gruyère*, appellation d'origine contrôlée (AOC). Toutes les traductions de ces dénominations sont également régies par le présent cahier des charges.

² La dénomination *Gruyère d'alpage* est également soumise au présent cahier des charges. Les dispositions figurant aux articles 30 à 36 s'appliquent en priorité.

Aire géographique

¹ L'aire géographique du Gruyère comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les districts de Courtelary, La Neuveville, Moutier et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg et Wahlern du canton de Berne.

² L'aire géographique du *Gruyère* comprend les fromageries mentionnées ci-dessous, dont le rayon de collecte du lait est défini dans les cartes figurant à l'annexe II:

Canton d'Argovie : Vordemwald;

Canton de Berne : Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof;

Canton de Lucerne: Rain;

Canton de Soleure: Selzach, Reckenkien;

Canton de St. Gall: Gebertingen;

Canton de Schwyz: Vorderberg, Steinen;

Canton de Zoug: Alosen, Hinterberg.

³ Les rayons de collecte selon l'alinéa 2 englobent toutes les exploitations qui livraient leur lait aux fromageries mentionnées le 30 avril 1999. Leur aire géographique (en annexe II) est délimitée par l'emplacement des exploitations les plus éloignées de la fromagerie.

Section 2 : Description du produit

Age minimal du produit

Le *Gruyère* doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Les durées mentionnées s'entendent pour un âge moyen par lot.

Caractéristiques physiques et organoleptiques

¹ Forme et aspect: Le *Gruyère* a une forme de meule ronde, il doit présenter une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le format doit être normal et bien proportionné. Le talon de la meule doit être légèrement convexe.

Hauteur: 9,5 à 12 cm

Diamètre: 55 à 65 cm

Poids: 25 à 40 kg

² Ouverture: La présence d'ouverture est souhaitable mais pas indispensable. Les trous ont en majorité un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites lainures fermées, isolées sont admises.

³ Pâte: Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et faiblement humide. Elle est moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité. Elle a une teinte ivoirine et unie qui varie selon les saisons.

⁴ Goût: 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.

⁵ Le *Gruyère* doit avoir de bonnes propriétés de conservabilité lui permettant d'atteindre sa maturité sans subir de perte de qualité.

⁶ Ces exigences s'appliquent à chaque meule.

Caractéristiques chimiques

¹ Matière grasse: 49 à 53 % dans l'extrait sec

Eau : 34,5 à 36,9 %

Sel : 1,1 à 1,7 %.

² Ces exigences s'appliquent à chaque lot lors de la taxation.

Section 3 : Description de la méthode d'obtention

A. Production

I Affouragement

Interdiction d'ensilage

Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du *Gruyère*, la préparation et la distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.

Composition de la ration

Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

Aliments autorisés pendant le régime vert

¹ Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert:

Le seigle vert, l'avoine et le maïs vert.

Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.

Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour.

Le maïs haché, les feuilles et collets de betteraves fraîches. L'affouragement de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

² L'utilisation des aliments cités aux lettres a et b est interdite après le 1er décembre.

Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires, à part le foin, le regain et la paille:

Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées, les balles de céréales, le duvet d'avoine.

Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

Fourrages de base pendant le régime sec

¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis.

² Le conditionnement en balles rondes ou parallélépipédiques est autorisé seulement si celles-ci sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité.

⁴ A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec

¹ Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires durant le régime sec:

a. Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines.

b. Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. Les pommes de terre doivent être données crues au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation en appliquant les mêmes doses.

c. Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie séchées non réhydratées.

d. Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support).

² Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

Aliments concentrés

¹ Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières:

a. Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable.

b. L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées.

c. Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.

d. Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce.

² Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.

Aliments prohibés toute l'année

¹ L'affouragement d'ensilage, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farine et de concentré protéique de provenance animale est prohibé.

² Sont aussi considérés comme ensilages, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drèches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.

³ Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.

Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage

Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.

II Traitements médicamenteux vétérinaires

Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance

L'utilisation d'activateurs de croissance, d'hormones ou de produits de même type, est interdite, tels que la somatotropine.

III Lait

Rafraîchissement du lait

Le rafraîchissement du lait à la ferme doit permettre de maintenir sa température entre 12 et 18° C.

Livraison

¹ Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre le fromager et l'organisation des producteurs.

² La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les sociétés qui:

- a. livraient une fois par jour avant le 22 janvier 1998;
- b. fabriquaient régulièrement du *Gruyère* de bonne qualité;
- c. produisent du lait de bonne qualité;
- d. ne transportent pas du lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h, et
- e. stockent le lait à une température comprise entre 12° et 18° C.

³ Ces sociétés ne peuvent en aucun cas collecter une fois par jour de nouveaux laits.

⁴ Ces règles sont applicables par analogie aux producteurs individuels.

Lait destiné à la production de *Gruyère*

Le lait destiné à la production de *Gruyère* est un lait de vache produit avec du fourrage de non-ensilage qui correspond aux critères suivants: sa composition n'a pas été modifiée à l'exception de l'ajustement en matière grasse; il n'a pas été chauffé au-delà de la température à laquelle il a été obtenu, ni soumis à un traitement dont l'effet est équivalent; il n'est pas mélangé au lait d'autres espèces.

Critères de qualité du lait lors de la livraison

Les normes de qualité du lait à la livraison sont basées sur les analyses suivantes: réductase préincubée, acidité du lactofermentateur, dénombrement des propioniques et des butyriques. La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle.

B. Fabrication du *Gruyère*

Principes généraux

¹ La fabrication du *Gruyère* s'effectue selon les usages locaux, loyaux et constants.

² Le lait doit provenir uniquement des producteurs attitrés aux fromageries. Le rayon de ravitaillement de la fromagerie est de 20 kilomètres au maximum.

³ Le lait de fromagerie ne doit avoir subi aucun traitement. Aucun appareil destiné à la bactofugation, l'ultrafiltration ou la microfiltration ne doit se trouver dans le local de fabrication.

⁴ Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de présure. Les cultures sur lait représentent, le cas échéant, un complément aux cultures sur petit-lait. Les cultures autorisées sont les cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 de la station fédérale de recherche FAM, ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du *Gruyère*.

⁵ La réincorporation de la crème de petit-lait est interdite.

⁶ L'adjonction d'additifs est interdite.

Equipements

¹ La mécanisation des différentes phases de fabrication et d'affinage ne doit pas porter atteinte aux caractéristiques traditionnelles du produit.

² La capacité des équipements doit être adaptée au volume de lait à travailler. La cuve de fabrication ne peut notamment être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de *Gruyère*. La production de *Gruyère* doit être la première fabrication de la journée de travail.

³ Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit.

⁴ Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité maximale utile de 6'600 litres.

⁵ L'utilisation de cuves fermées et/ou de cuves d'une capacité supérieure à 6'600 litres est exceptionnellement autorisée aux conditions cumulatives suivantes:

- a. leur utilisation est antérieure au 22 janvier 1998.
- b. le *Gruyère* produit est de bonne qualité.

Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

Préparation et maturation du lait

¹ Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Un report au jour suivant d'une quantité de lait équivalent à une demi-meule au maximum est possible.

² Conditionnement du lait de la première traite : le lait de la première traite est stocké dans des chaudières en cuivre ou des cuves à une température située entre 12 et 18° C jusqu'à la réception de la deuxième traite. Il est possible d'ensemencer le lait de la première traite avec des bactéries lactiques pour favoriser le début de la maturation.

³ Préparation du lait de chaudière: le lait de la deuxième traite est mélangé au lait de la première traite. Une partie du lait de la deuxième traite est écrémé, pour standardiser le taux de matière grasse du lait de chaudière, afin de répondre aux normes données du *Gruyère*. L'écémage naturel ou mécanique est autorisé. La centrifugation est autorisée seulement avec du lait frais.

Emprésurage et travail en chaudière

L'addition de présure s'effectue à une température d'environ 31° C; la coagulation dure entre 30 et 50 minutes. Le choix de ces deux paramètres dépend des équipements et de la consistance recherchée du caillé. Les traitements en chaudière (décaillage - brassage - chauffage) sont laissés à l'initiative des fabricants et doivent permettre l'obtention d'une pâte souple et onctueuse, de matière sèche suffisante. Pour obtenir un degré correct d'essuyage du caillé et un effet sélectif sur la flore microbienne, le chauffage doit atteindre une température située entre 54 et 59° C. Le délactosage est interdit.

Moulage, pressage

¹ Le transfert du caillé dans les moules s'opère manuellement ou mécaniquement.

² L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification selon l'article 47 est obligatoire.

³ Le pressage, d'une durée minimum de 16 h, s'effectue à une pression progressive et suffisante pour assurer une bonne cohésion des grains et un égouttage homogène.

Salage

Le salage débute sitôt après le démoulage, soit par un salage à sec, soit par une immersion des meules dans une saumure ayant plus de 20°Beaumé et une température située entre 12 et 20 °C.

C. Maturation et affinage

Caves de maturation et d'affinage

¹ Les fromages après salage sont entreposés dans des caves ayant une température se situant entre 12 et 18° C et une humidité relative d'environ 92 %. L'ambiance des caves d'affinage de *Gruyère* est caractérisée par une présence perceptible d'ammoniac.

² Les fromages reposent sur des tablards d'épicéa «*picea abies*» bruts non rabotés.

³ Le renouvellement de l'air doit être possible.

⁴ Si nécessaire, on utilise des équipements techniques pour assurer la régularité et l'homogénéité des conditions climatiques définies.

Soins en cave et formation de la morge

¹ En début de maturation, durant 8 à 12 jours, les meules salées superficiellement sont frottées et retournées quotidiennement.

² Pour provoquer la formation de la morge, les meules sont frottées avec de l'eau salée.

³ Compte tenu de l'importance capitale de la morge dans les échanges entre le fromage et l'air ambiant ainsi que dans la formation du goût et de l'arôme, l'emmorageage et l'entretien de la morge doivent être effectués avec le plus grand soin.

⁴ Les tablards en épicéa doivent être lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité en surface doit être combattu (emploi d'une toile sèche - changement des tablards). L'usage d'agents antimicrobiens et de colorants de surface est interdit.

Affinage

Le *Gruyère* doit être âgé de cinq mois au minimum à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Il doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'article 3.

Section 4 : Conditions spécifiques à l'obtention, l'étiquetage et au contrôle du *Gruyère d'alpage*

Protection du terme alpage

L'utilisation du terme alpage est définie aux articles 30 à 36.

Définition des alpages

Par alpages, on entend les exploitations d'estivage telles qu'elles sont définies dans l'ordonnance sur la terminologie agricole⁹.

Exigences concernant l'alpage

¹ La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'alpage* doivent se dérouler exclusivement lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.

² La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'alpage* doivent se dérouler exclusivement sur le site d'un alpage et remplir les conditions supplémentaires suivantes :

a. Le chargement en bétail des pâturages doit être conforme au site et à la capacité de rendement du sol. La surface pâturable par unité de gros bétail-fourrage grossier (UGBFG) doit être d'au moins 50 ares. Le nombre de porcs ne doit pas être supérieur à une fois et demi celui des vaches.

b. La fumure des pâturages doit favoriser une composition botanique équilibrée et riche en espèces et correspondre à une utilisation modérée et échelonnée des pâturages. Le fumier et le lisier produits sur l'alpage forment la base de la fumure. Il est interdit d'utiliser des engrais minéraux azotés, des boues d'épuration liquides ou d'autres engrais liquides ne provenant pas de l'exploitation.

c. L'utilisation d'herbicides n'est autorisée que pour le traitement plante par plante.

d. Le bétail doit être estivé sous garde ou sur des pâturages clôturés.

Description du produit

Hauteur: 9 à 11,5 cm

Diamètre: 50 - 65 cm

Poids: 20 - 35 kg.

Affouragement

¹ Les fourrages de base se composent exclusivement des herbages permanents de l'alpage et constituent l'essentiel de l'alimentation du bétail.

² L'utilisation de fourrages (foin, regain, concentrés) autres que ceux directement produits sur l'alpage n'est admise que comme complément, selon les recommandations des Stations fédérales de recherches agronomiques. Elle est limitée aux buts suivants:

a. parer aux situations exceptionnelles dues aux conditions météorologiques ;

b. équilibrer la ration alimentaire et maintenir la santé du bétail estivé ;

c. compenser la diminution de la production herbagère en fin de saison.

Fabrication du Gruyère d'alpage

¹ Le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en *Gruyère* ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.

² Le lait peut être refroidi dans des baquets.

³ La fabrication est quotidienne. Une seconde fabrication quotidienne est exceptionnellement tolérée pendant une partie de la saison d'alpage si la production laitière, conforme au site, dépasse les capacités des installations. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

⁴ Le procédé d'écémage doit être exclusivement naturel.

⁵ Seuls les levains d'exploitation (petit-lait) peuvent être utilisés. Pour le surplus, l'article 21, alinéa 4, est applicable.

⁹ RS 910.91

⁶ Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 53⁰ C et 57⁰ C au maximum.

⁷ L'utilisation de toiles est obligatoire.

⁸ Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.

Traçabilité, étiquetage

¹ Le respect des conditions décrites aux articles 30 à 35 doit être garanti par des procédés de contrôle adéquats (manuel de contrôle) dans les alpages et attesté par l'apposition sur chaque meule d'une plaque d'identification conformément aux prescriptions définies à l'article 47.

² La mention *Gruyère d'alpage* est obligatoire. Le style d'écriture et la présentation du terme *Gruyère* doit se conformer aux prescriptions d'étiquetage de l'article 48. Toute mention susceptible de créer la confusion chez le consommateur est interdite (telle que fromage d'alpage, de l'Alpe, du chalet, etc.). Les indications de provenance régionale et le nom de l'alpage sont autorisés d'office.

³ Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.

Section 5 : Test du produit final

Principe

Tout fromage produit dans le but d'obtenir l'appellation *Gruyère* ou *Gruyère d'alpage* doit être soumis à trois appréciations:

- a. La classification lors de la prise en charge par le commerçant-affineur.
- b. La taxation par la commission de taxation nommée par l'Interprofession.
- c. Le contrôle de sortie par le commerçant-affineur.

Première appréciation

¹ La première appréciation est effectuée sur des fromages âgés de 3 à 4 mois, meule par meule, pour un lot entier.

² Cette première appréciation donne lieu à une classification en pré-AOC, IIème choix, voire IIIème choix. Les IIème et IIIème choix ne peuvent pas porter la dénomination *Gruyère*.

³ La réserve locale est contrôlée et marquée spécialement. Le IIème choix ne peut être mis en réserve locale.

Deuxième appréciation ou taxation

La deuxième appréciation est effectuée par une commission neutre sur des fromages âgés de 4 à 5 mois. Ces fromages sont classés en 1er choix A (18 points et plus, 8 ½ goût et pâte), ou 1er choix B (16 ½, minimum 4 au goût) ou IIème choix (voir première appréciation).

Critères de taxation

¹ La taxation est effectuée sur la base de l'ouverture, de la pâte, de l'arôme et de l'extérieur (forme et propriétés de conservation).

² Lors de la taxation, la présence de marques de caséine doit être contrôlée. L'absence de marques non justifiée, entraîne automatiquement le déclassement en IIème choix.

³ Critères de classification:

18 points et plus et au minimum 8.5 au goût et pâte:	Qualité I A
16,5 points et plus et au minimum 4 au goût:	Qualité I B
En dessous:	Qualité II

Le *Gruyère* de qualité IA: obtient une étiquette, destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé.

Le *Gruyère* de qualité IB: est identifié spécialement. Il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondues ou sous forme râpée.

Le fromage de qualité II: est marqué au fer, à trois endroits. Il ne peut pas porter le nom *Gruyère*, il est acheminé vers une autre utilisation telle que la fonte.

Le fromage de qualité III: est acheminé directement vers une utilisation spéciale (affouragement des porcs par exemple). Il ne peut en aucun cas être utilisé dans l'alimentation humaine.

Le même lot peut être composé de meules de qualité IA, IB, II et III.

⁴ Contrôle de sortie ou 3ème appréciation. Lors de la vente, à la sortie des caves, il est possible de déclasser les meules de IA, en IB, en IIème choix, voire IIIème choix. Les fromages déclassés seront identifiés selon les principes définis à l'alinéa 3 du présent article.

Ouverture

a. Nombre de trous:

A condition que la forme, la grandeur et l'aspect des trous de l'ouverture soient parfaits, les critères suivants sont à considérer :

Points	
5	Ouverture rare ou aveugle
4,5	Quelques nids et becs
4	Lainures, becs et nids
3,5	Lainures importantes
3	A la limite de la qualité Ier choix

b. Défauts d'ouverture

Le pointage pour le nombre de trous sera réduit selon la gravité des défauts suivants:

Défauts de forme

Trous trop grands (diamètre supérieur à 6 mm)

Autres défauts (becs, nids, éraillures, etc.)

c. Gravité

½ point pour légère irrégularité

1 point pour léger défaut

Pâte

Points	
5	Aucun défaut (la consistance, la structure et la couleur sont irréprochables)
4 ½	Légèrement fine, légèrement ferme
4	Fine et ferme
3 ½	Gravement défectueuse
3	A la limite inférieure de la qualité Ier choix

Arôme (odeur et goût)

Points	
5	Aucun défaut (l'odeur et le goût sont francs, équilibrés, typiques et aromatiques)
4 ½	Légère irrégularité, manque d'arôme

4	Irrégularité marquée
3 ½	Ne remplit plus les critères pour du 1er choix

Extérieur, forme et propriétés de conservation

Points	
5	Aucun défaut (l'extérieur, la forme et la capacité de conservation sont irréprochables)
4 ½	Légère irrégularité
4	Irrégularité marquée
3 ½	Défectueux
3	A la limite inférieure de la qualité 1er choix

Commission de taxation et Commission de recours

L'organisme de certification nomme sur proposition de l'Interprofession du Gruyère :

- a. Une Commission de taxation composée de deux spécialistes ;
- b. Une Commission de recours en matière de taxation composée de trois spécialistes.

A fin d'étalonnage, les commissions organisent périodiquement, mais au moins une fois par année, une taxation à l'aveugle selon les critères de taxation du cahier des charges.

Section 6 : Etiquetage et contrôle

Traçabilité

¹ Le fromager doit à tout moment pouvoir faire le point sur la qualité du lait et prendre contact avec chacun de ses producteurs de lait. Il doit toujours savoir de quels producteurs provient le lait qu'il met en valeur et doit toujours avoir accès à l'exploitation de chaque fournisseur pour effectuer des contrôles ou donner des conseils en cas de problème.

² Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie.

Marque d'identification

L'Interprofession du Gruyère définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque meule. Cette marque est vendue par l'Interprofession, sous le contrôle de l'Organisme de certification, au même prix identique à chaque fabricant de Gruyère. Elle est numérotée et contient au moins le numéro de la fromagerie ou celui de l'alpage. Le prix de la marque d'identification est équitable. Il couvre les frais de production de la marque, de sa distribution et de son contrôle et tient compte de la promotion de base et de la défense de l'AOC Gruyère.

Etiquetage

¹ Le Gruyère est commercialisé en meule avec une étiquette répondant aux exigences de l'annexe III, appliquée sur l'une de ses faces. La seconde face peut être recouverte de la même étiquette ou peut être laissée libre de tout support. Aucune spécification n'est donnée concernant l'utilisation du pourtour de la meule de *Gruyère* qui est laissée à la libre appréciation des partenaires de la filière.

² Le support à utiliser pour le préemballage figure également en annexe III du présent cahier des charges.

³ Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la fondue prête à l'emploi peuvent porter, en combinaison avec la dénomination spécifique, le nom Gruyère aux conditions suivantes :

Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter le nom Gruyère avec la dénomination spécifique si le mélange utilisé pour la fonte contient uniquement du Gruyère.

Dans la fondue prête à l'emploi, le mélange de fromage doit être composé pour moitié au moins de Gruyère.

Le nom Gruyère doit figurer dans des caractères de couleur identique et qui ne sont pas plus grands que la dénomination spécifique.

L'étiquetage commun de l'annexe III ne peut pas être utilisé.

Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6.

² Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Gruyère* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

Annexe I

Dispositions relatives à la zone de production estivale uniquement, à l'exception de la production d'alpage

Fromageries d'été, à l'exception des productions d'alpage

Art. 1 Principe

Les articles 2 à 4 de la présente annexe sont applicables lorsque le lait n'est utilisé pour la fabrication de *Gruyère* que pendant la période estivale et que sa qualité pourrait être compromise par l'ensilage affouragé durant la période hivernale.

Art. 2 Restrictions à la fin de l'emploi des ensilages

¹ Les producteurs de lait qui se trouvent dans la zone de production estivale de *Gruyère* doivent suspendre la distribution d'ensilages le 31 mars au plus tard. L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Dans tous les cas, le délai d'attente entre la fin de l'emploi des ensilages et le début de la production de fromage doit être de quatre semaines au moins.

² Les ensilages qui restent dans des silos entamés et n'ont pas été utilisés jusqu'à la date fixée doivent être immédiatement transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec à condition que l'inspecteur laitier en soit informé.

Art. 3 Nettoyage

¹ Sitôt terminé l'emploi des ensilages, les silos, l'aire à fourrage, les crèches et les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés. Les étables et les ustensiles d'étable sont également nettoyés à fond au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages. Dans les étables à stabulation libre avec litière profonde, le fumier doit être complètement enlevé au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages, au plus tard avant le 15 avril dans les cas visés à l'article 2, 1er alinéa.

² Les étables doivent être nettoyées, le cas échéant désinfectées, avant la reprise de la production de fromage.

Art. 4 Contrôle final

Le fromager veille à ce que l'emploi des ensilages se termine à la date prévue et que le nettoyage des étables soit effectué conformément aux prescriptions. Il effectue ce contrôle en collaboration avec les contrôleurs désignés par l'Interprofession. L'inspecteur supervise le contrôle; il n'intervient, en règle générale, que si le fromager ne peut faire seul les contrôles en temps voulu dans toutes les exploitations de sa région.

Annexe II

Description de l'aire géographique de Suisse alémanique produisant du Gruyère

Les *cartes nationales* de l'Office fédéral de la topographie, à l'échelle 1:25'000, servent de référence (le numéro, le titre et l'année de parution des cartes respectives figurent entre parenthèses derrière le nom de la fromagerie).

Canton de Berne

1. *Fromagerie d'Häuslenbach* (1168, Langnau, 1993 / 1167, Worb, 1993)
2. *Fromagerie d'Höfen* (1207, Thoune, 1993)
3. *Fromagerie de Niederstocken* (1207, Thoune, 1993)
4. *Fromagerie de Werdthof* (1146, Lyss, 1968)
5. *Fromagerie de Trubschachen-Unterdorf* (1188, Eggiwil, 1993 / 1168, Langnau, 1993)
6. *Fromagerie de Berken* (1108, Murgenthal, 1994)
7. *Fromagerie de Fritzenhaus* (1148, Sumiswald, 1994)
8. *Fromagerie de Vorderfultigen* (1186, Schwarzenburg, 1954)

Canton de Soleure

9. *Fromagerie de Selzach* (1106, Moutier, 1994/96 / 1107, Balsthal, 1994 / 1126, Büren a.A., 1994 / 1127, Soleure, 1994)
10. *Fromagerie de Reckenkien* (1087, Passwang, 1994)

Canton d'Argovie

11. *Fromagerie de Islishof-Vordemwald* (1108, Murgenthal, 1994)

Canton de Saint-Gall

12. *Fromagerie de Gebertingen* (1113, Ricken, 1998)

Canton de Schwyz

13. *Fromagerie de Vorderberg* (1132, Einsiedeln, 1998)
14. *Fromagerie de Steinen* (1151, Rigi, 1994 / 1152, Ibergeregg, 1999)

Canton de Lucerne

15. *Fromagerie de Rain* (1130, Hochdorf, 1994)

Canton de Zoug

16. *Fromagerie d'Alosen* (1132, Einsiedeln, 1998)
17. *Fromagerie d'Hinterberg* (1151, Rigi, 1994 / 1131, Zoug, 1994)

Annexe III

Dispositions communes d'étiquetage



¹ L'utilisation de la marque du joueur du cor des alpes ainsi que du terme "Switzerland", dans la barre sous "Le Gruyère", est facultative.

² Les couleurs autorisées pour l'écriture de l'application Le Gruyère sont le noir (Pantone black), le blanc (Pantone white), le bleu (Pantone 287c), le rouge (Pantone 032c). La couleur du fond doit être adaptée esthétiquement à la couleur de l'écriture.

³ L'étiquette utilisée sur les meules de fromage doit comprendre sur au moins la moitié de sa surface la dénomination Gruyère précisée à l'alinéa 1. Le caractère utilisé pour la dénomination Gruyère doit être au moins deux fois plus grand que celui des autres indications figurant sur l'étiquette. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise en Suisse et à partir de la Suisse et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁴ L'étiquette figurant sur le préemballage doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe.

⁵ Le caractère utilisé pour la dénomination Gruyère doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁶ La vente de Gruyère sous forme râpé (sachet ou fondue) doit respecter les mêmes principes. Dans tous les cas, la dénomination Gruyère doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe. Le caractère utilisé pour la dénomination Gruyère doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication.