

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gruyère »

homologué par XXX du , JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire n°

Avertissement : Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères ~~barrés XXXX~~.
- Les déplacements proposés apparaissent ci-dessous en caractères *italique XXXX*.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel du Gruyère
Maison des agriculteurs
17 quai Yves Barbier
70004 VESOUL **cedex**
Tél : (33) (0)3 84 77 14 ~~00~~ **40**
Fax : (33) (0)3 84 76 52 65
Courriel : contact@gruyere-france.fr
Composition : ~~producteurs et transformateurs~~

Il est composé de toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production du lait, de transformation ou d'affinage prévues par le cahier des charges de l'IGP « Gruyère ».

1)NOM DU PRODUIT

« Gruyère »

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.3 Fromages

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~~ **dont la meule présente** 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.

Au-delà de 120 jours d'affinage, les fromages sont conservés à une température positive.

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.

~~Lors des opérations de râpage, le recours à des~~ **La forme râpée est exempte d'additifs, des d'anti-mottants ou des et d'anti-agglomérants.**

3)DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~Voir la carte en annexe.~~

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage ~~doivent être réalisés~~ **ont lieu** dans l'aire géographique **approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 avril 2006. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire qui comprend les des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2024 :**

Dans le Département de l'Ain :

~~Des cantons de Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceycériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, 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~~

Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Ambronay, Ambutrix, Andert-et-Condon, Anglefort, Apremont, Aranc, Arandas, Arbent, Arboys en Bugey, Argis, Armix, Artemare, Arvière-en-Valromey, Béard-Géovreissiat, Beaupont, Belley, Belleydoux, Bellignat, Bénonces, Bény, Bettant, Billiat, Blyes, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Bourg-en-Bresse, Boyeux-Saint-Jérôme, Brégnier-Cordon, Brénod, Brens, Brion, Briord, Buellas, Ceignes, Cerdon, Certines, Cessy, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chaley, Challes-la-Montagne, Challex, Champagne-en-Valromey, Champdor-Corcelles, Champfromier, Chanay, Charix, Château-Gaillard, Chazey-Bons, Chazey-sur-Ain, Cheignieu-la-Balme, Chevillard, Chevry, Chézery-Forens, Cize, Cleyzieu, Coligny, Collonges, Colomieu, Conand, Condamine, Confort, Contrevoz, Conzieu, Corbonod, Corlier, Corveissiat, Courmangoux, Cressin-Rochefort, Crozet, Culoz-Béon, Cuzieu, Divonne-les-Bains, Dompierre-sur-Veyle, Domsure, Dortan, Douvres, Drom, Druillat, Échallon, Échenevex, Évosges, Farges, Ferney-Voltaire, Flaxieu, Géovreisset, Gex, Giron, Grand-Corent, Grilly, Groissiat, Groslée-Saint-Benoit, Haut Valromey, Hautecourt-Romanèche, Injoux-Génissiat, Innimond, Izenave, Izernore, Izieu, Jasseron, Journans, Jujurieux, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, L'Abergement-de-Varey, Lagnieu, Lantenay, Lavours, Le Poizat-Lalleyriat, Léaz, Lélex, Lent, Les Neyrolles, Leyment, Leyssard, Lhuis, Lompnas, Loyettes, Magnieu, Maillat, Marboz,

Marchamp, Marignieu, Martignat, Massignieu-de-Rives, Matafelon-Granges, Meillonas, Mérignat, Mijoux, Montagnat, Montagnieu, Montanges, Montcet, Montracol, Montréal-la-Cluse, Murs-et-Gélignieux, Nantua, Neuville-sur-Ain, Nivigne et Suran, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Ornex, Outriaz, Oyonnax, Parves et Nattages, Péron, Péronnas, Peyriat, Peyrieu, Pirajoux, Plagne, Plateau d'Hauteville, Polliat, Polliou, Poncin, Pont-d'Ain, Port, Pougny, Pouillat, Prémeyzel, Prémillieu, Prévessin-Moëns, Priay, Ramasse, Revonnas, Rossillon, Ruffieu, Saint-Alban, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Denis-lès-Bourg, Sainte-Julie, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Genis-Pouilly, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Just, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Frêne, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Maurice-de-Rémens, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Rémy, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Salavre, Samognat, Sault-Brénaz, Sauverny, Ségny, Seillonaz, Sergy, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Servas, Seyssel, Simandre-sur-Suran, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, Surjoux-Lhopital, Talissieu, Tenay, Thoiry, Torcieu, Tossiat, Val-Revermont, Valromey-sur-Séran, Valserhône, Vandeins, Varambon, Vaux-en-Bugey, Verjon, Versonnex, Vesancy, Vieud'Izenave, Villebois, Villemotier, Villereversure, Villes, Viriat, Virieu-le-Grand, Virignin, Vongnes.

~~Dans le Département de la Côte-d'Or :~~

~~Des cantons de Fontaine Française, Saint Jean de Losne, Seurre~~

Aubigny-en-Plaine, Auvillars-sur-Saône, Bagnot, Bonnencontre, Bourberain, Bousselange, Brazey-en-Plaine, Broin, Chamblanc, Charrey-sur-Saône, Chaume-et-Courchamp, Chivres, Corberon, Corgengoux, Dampierre-et-Flée, Échenon, Esbarres, Fontaine-Française, Fontenelle, Franxault, Glanon, Grosbois-lès-Tichey, Jallanges, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lanthès, Laperrière-sur-Saône, Lechâtelet, Lacey-sur-Vingeanne, Losne, Magny-lès-Aubigny, Montagny-lès-Seurre, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmain, Montot, Orain, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Pouilly-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Saint-Jean-de-Losne, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Usage, Samerey, Seurre, Tichey, Trouhans, Trugny.

~~Dans le Département du Doubs :~~

~~Toutes les communes.~~

~~Dans le Département de l'Isère :~~

~~Des cantons de Saint Laurent du Pont et de Touvet~~

Barraux, Chapareillan, Crolles, Entre-deux-Guiers, La Buissière, La Flachère, La Terrasse, Le Touvet, Lumbin, Miribel-les-Échelles, Plateau-des-Petites-Roches, Saint-Christophe-sur-Guiers, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze.

~~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-Perecy, Val de Meuse, Neuilly l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre Natale~~

Ageville, Aigremont, Andilly-en-Bassigny, Anrosey, Aprey, Arbigny-sous-Vareennes, Audeloncourt, Aujeurres, Avrecourt, Baissey, Bannes, Bassoncourt, Beauchemin, Belmont, Biesles, Bize, Bonnacourt, Bourbonne-les-Bains, Bourg, Bourg-Sainte-Marie, Bourmont-entre-Meuse-et-Mouzou, Brainville-sur-Meuse, Brennes, Breuvannes-en-Bassigny, Buxières-lès-Clefmont, Celles-en-Bassigny, Celsoy, Chalancey, Chalindrey, Champigneulles-en-Bassigny, Champigny-lès-Langres, Champigny-sous-Vareennes, Champsevraine, Changey, Chanoy, Charmes, Chassigny, Chatenay-Mâcheron, Chatenay-Vaudin, Chaudenay, Chauffourt, Chaumont-la-Ville, Chézeaux, Choilley-Dardenay, Choiseul, Clefmont, Clinchamp, Cohons,

Coiffy-le-Bas, Coiffy-le-Haut, Coublanc, Courcelles-en-Montagne, Culmont, Cusey, Cuves, Daillecourt, Dammartin-sur-Meuse, Dampierre, Damrémont, Dommarien, Doncourt-sur-Meuse, Enfonvelle, Esnouveau, Farincourt, Faverolles, Fayl-Billot, Flagey, Frécourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Germainvilliers, Gilley, Graffigny-Chemin, Grandchamp, Grenant, Guyonville, Hâcourt, Harréville-les-Chanteurs, Haute-Amance, Heuilley-le-Grand, Huilliécourt, Humes-Jorquenay, Illoud, Is-en-Bassigny, Isômes, Laferté-sur-Amance, Laneuville, Langres, Lanques-sur-Rognon, Larivière-Arnoncourt, Lavernoy, Lavilleneuve, Le Châtelet-sur-Meuse, Le Montsaigeonnais, Le Pailly, Le Val-d'Esnoms, Lecey, Les Loges, Leuchey, Levécourt, Longchamp, Longeau-Percey, Louvières, Maâtz, Maisoncelles, Maizières-sur-Amance, Malaincourt-sur-Meuse, Mandres-la-Côte, Marac, Marcilly-en-Bassigny, Mardor, Marnay-sur-Marne, Melay, Mennouveaux, Merrey, Millières, Montcharvot, Neuilly-l'Évêque, Nouvelle-lès-Voisey, Ninville, Nogent, Noidant-Chatenoy, Noidant-le-Rocheux, Noyers, Occey, Orbigny-au-Mont, Orbigny-au-Val, Orcevaux, Ormancey, Outremécourt, Ozières, Palaiseul, Parnoy-en-Bassigny, Peigney, Perrancey-les-Vieux-Moulins, Perrogney-les-Fontaines, Perrusse, Pierremont-sur-Amance, Pisseloup, Plesnoy, Poinson-lès-Fayl, Poinson-lès-Nogent, Poiseul, Poulangy, Pressigny, Raçonnières, Rangecourt, Rivière-les-Fosses, Rivières-le-Bois, Rolampont, Romain-sur-Meuse, Rougeux, Saint-Broingt-le-Bois, Saint-Broingt-les-Fosses, Saint-Ciergues, Saint-Martin-lès-Langres, Saint-Maurice, Saints-Geosmes, Saint-Thiébauld, Saint-Vallier-sur-Marne, Sarcey, Sarrey, Saulles, Saulxures, Savigny, Serqueux, Sommerécourt, Soulaucourt-sur-Mouzon, Soyers, Thivet, Thol-lès-Millières, Torcenay, Tornay, Vaillant, Val-de-Meuse, Valleroy, Varennes-sur-Amance, Vaudrecourt, Vauxbons, Velles, Verseilles-le-Bas, Verseilles-le-Haut, Vesaignes-sur-Marne, Vesvres-sous-Chalancey, Vicq, Villegusien-le-Lac, Villiers-lès-Aprey, Violot, Vitry-lès-Nogent, Voisey, Voisines, Voncourt, Vroncourt-la-Côte.

Dans le Département de Haute-Saône :

Toutes les communes.

Dans le Département de Saône-et-Loire :

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

Authumes, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Bosjean, Bouhans, Champagnat, Charette-Varennes, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Fretterans, Frontenard, Frontenard, Joudes, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chaux, La Racineuse, Lays-sur-le-Doubs, Le Fay, Le Miroir, Le Planois, Le Tartre, Mervans, Montcony, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, Purlans, Sagy, Saillenard, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Savigny-en-Revermont, Sens-sur-Seille, Serley, Serrigny-en-Bresse, Thurey, Torpes, Varennes-Saint-Sauveur.

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~~

Ainville, Ameuvelle, Attigny, Bellefontaine, Belmont-lès-Darney, Belrupt, Bleurville, Blevaincourt, Bonvillet, Charmois-l'Orgueilleux, Châillon-sur-Saône, Claudon, Damblain, Darney, Dombasledevant-Darney, Dommartin-lès-Vallois, Dounoux, Escles, Esley, Fignéville, Fontenoy-le-Château, Fouchécourt, Frain, Frénois, Gignéville, Girmont-Val-d'Ajol, Godoncourt, Grandrupt-de-Bains, Grignoncourt, Gruy-lès-Surance, Hadol, Hennezel, Isches, Jésonville, La Chapelle-aux-Bois, La Haye, La Vôge-les-Bains, Lamarche, Le Clerjus, Le Val-d'Ajol, Lerrain, Les Thons, Les Vallois, Les Voivres, Lironcourt, Marey, Martigny-les-Bains,

Martinvelle, Monthureux-sur-Saône, Mont-lès-Lamarche, Montmotier, Morizécourt, Nonville, Pierrefitte, Plombières-les-Bains, Pont-lès-Bonfays, Provenchères-lès-Darney, Regnévelle, Relanges, Robécourt, Romain-aux-Bois, Rozières-sur-Mouzon, Saint-Baslemont, Saint-Julien, Sans-Vallois, Senaide, Senonges, Serécourt, Serocourt, Tignécourt, Tollaincourt, Trémonzey, Uriménil, Uzemain, Villotte, Vioménil, Viviers-le-Gras, 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~~

Andelnans, Angeot, Anjoutey, Argiésans, Autrechêne, Auxelles-Bas, Auxelles-Haut, Banvillars, Bavilliers, Beaucourt, Belfort, Bermont, Bessoncourt, Bethonvilliers, Boron, Botans, Bourg-sous-Châtelet, Bourogne, Brebotte, Bretagne, Buc, Charmois, Châtenois-les-Forges, Chaux, Chavanatte, Chavannes-les-Grands, Chèvremont, Courcelles, Courtelevant, Cravanche, Croix, Cunelières, Danjoutin, Delle, Denney, Dorans, Eguenigue, Éloie, Essert, Étueffont, Évette-Salbert, Faverois, Fêche-l'Église, Felon, Florimont, Fontaine, Fontenelle, Fousseماغne, Frais, Froidefontaine, Giromagny, Grandvillars, Grosmagny, Grosne, Joncherey, Lachapelle-sous-Chaux, Lachapelle-sous-Rougemont, Lacollonge, Lagrange, Lamadeleine-Val-des-Anges, Larivière, Lebetain, Lepuix, Lepuix-Neuf, Leval, Menoncourt, Meroux-Moval, Méziré, Montbouton, Montreux-Château, Morvillars, Novillard, Offemont, Pérouse, Petit-Croix, Petitefontaine, Petitmagny, Phaffans, Réchésy, Recouvrance, Reppe, Riervescemont, Romagny-sous-Rougemont, Roppe, Rougegoutte, Rougemont-le-Château, Saint-Dizier-l'Évêque, Saint-Germain-le-Châtelet, Sermamagny, Sevenans, Suarce, Thiancourt, Trévenans, Urcerey, Valdoie, Vauthiermont, Vellescot, Vescemont, Vétrigne, Vézelois, Villars-le-Sec.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

- Climat à tendance continentale, marqué par une grande amplitude des températures entre l'hiver et l'été et surtout une pluviométrie annuelle élevée, au moins supérieure à 900 mm. Cette pluviométrie est bien répartie sur l'année avec notamment de fortes pluies estivales, ce qui favorise la pousse de l'herbe.

- Substratum à dominante calcaire ou molassique, éventuellement recouvert de dépôts glaciaires. Substratum qui permet le développement d'une flore naturelle d'une grande richesse, différente de celles que l'on retrouve sur des alluvions récentes ou des formations cristallines.

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

Identification des opérateurs

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

4.1. 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 :

4.1.1. 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,~~
- les passeports des bovins, ou attestation de requalification le cas échéant,
- le registre d'élevage,
- **plan d'alimentation,**
- **le Grand Livre ou document équivalent,**
- **attestation sur l'honneur du vendeur des animaux achetés, garantissant la conformité de l'alimentation,**
- **surfaces détaillées par type de culture (déclaration PAC),**
- **étiquettes, bons de livraison, fiches techniques et/ou factures des semences,**
- **étiquettes, bons de livraison, fiches techniques et/ou factures des aliments complémentaires,**
- **factures d'achats de fourrage indiquant leur origine,**
- **ordonnances et/ou carnet sanitaire,**
- **enregistrement des dates de sortie et de rentrée à l'étable des vaches laitières,**
- **relevés de collecte indiquant les quantités journalières de lait produites et livrées,**
- **fiches de fabrication en cas de transformation fermière,**
- **enregistrements du robot de traite le cas échéant,**
- **factures et/ou bons de livraisons en cas d'achats de fertilisants,**
- **carnet phytosanitaire,**
- **plan de fumure et/ou cahier d'épandage.**

4.1.2. Pour l'atelier de transformation

- la liste à jour des producteurs de lait **rattachés à l'atelier,**
- **information du délai d'emprésurage en cas d'utilisation du robot de traite**
- ~~les quantités journalières de lait collecté et mises en œuvre~~ **enregistrement de la collecte quotidienne (exploitations, volumes, durée),**
- **attestations d'habilitation dans une autre IG des producteurs de lait non habilités en IGP « Gruyère »,**
- **fiches de fabrication comprenant les informations suivantes :**
 - **enregistrement de la date de fabrication**
 - **liste et fiches techniques des ingrédients utilisés et enregistrement des lots mis en œuvre**
 - **enregistrements concernant les levains : temps d'incubation, volume mis en œuvre**
 - **enregistrement de l'heure d'emprésurage**
 - **enregistrement du temps et la température de chauffage**
 - **enregistrement des temps de pressage, et de salage ainsi que le type de salage**
 - **enregistrement de la température de saumurage le cas échéant**
 - **enregistrement des caractéristiques de la saumure le cas échéant**
 - **enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves**
 - **enregistrement des soins en cave**
- **documents relatifs à l'étalonnage des appareils de mesures,**
- **factures d'achats des planches mentionnant l'espèce,**
- **fiche technique et/ou facture des cuves de fabrication,**
- **bulletin d'analyse,**
- le nombre et le poids des meules fabriquées chaque 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.

Demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gruyère » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 9 avril 2026

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

4.1.3. Pour l'atelier d'affinage

- la liste des fournisseurs de fromages en blanc,
- **factures d'achats des planches mentionnant l'espèce,**
- **enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves,**
- **enregistrement des soins en cave,**
- **date d'entrée et de sortie des lots en cave chaude,**
- **évaluation de l'ouverture des lots en sortie de cave chaude,**
- **enregistrement du gradage des meules et des meules déclassées,**
- le nombre de meules commercialisées par jour, et leur poids en IGP,
- **bulletins d'analyses de la matière grasse, de la matière sèche et de la teneur en sel.**

4.2. Déclaration de production ou de stockage d'aliment fermenté

L'exploitant déclare préalablement au groupement, son intention de réaliser des aliments fermentés, ou l'utilisation d'un silo pour le stockage d'aliments fermentés.

4.3. Déclaration de l'arrêt temporaire de production

Au delà, une nouvelle déclaration d'identification doit être déposée par l'atelier de transformation. En cas d'arrêt temporaire exceptionnel de production, l'atelier de transformation déclare au groupement la date d'arrêt de production, la cause et la date de reprise. L'atelier informe le groupement au moment de la reprise de production.

4.4. 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. Elle ne peut être distribuée que par un organisme agréé par les services de l'INAO **le groupement**. Le jour, le mois **ou le quantième** et la cuve de fabrication figurent à côté de la plaque de caséine.

4.5. Bande de surmarquage

Sur chaque meule vendue sous l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » doit être apposée en talon avant sa sortie de la cave d'affinage Une bande de surmarquage, munie du logo de la marque déposée « Gruyère France », est apposée en talon sur chaque meule ou portion de meule destinée à la vente sous l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » avant sa commercialisation.

4.6. 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 **mensuelle et journalière**, et à la commercialisation **de du** fromage IGP « Gruyère ».

Contrôles du produit

~~Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements lorsqu'ils sont prêts à être commercialisés. Ils font l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de~~

~~la typicité du fromage. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous la dénomination Gruyère.~~

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Les bâtiments d'élevage sont composés de la stabulation, de l'étable et du lieu de traite du troupeau laitier.

On entend par troupeau laitier l'ensemble des vaches laitières et des génisses ~~destinées au renouvellement du troupeau~~ **laitières âgées de plus de 18 mois.**

5.1.1. Races

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

5.1.2 Chargement et productivité

Le chargement des animaux de l'exploitation ~~ne peut excéder~~ **n'excède pas 1,4 UGB totaux** par hectare de surface fourragère.

La production laitière n'excède pas 5000 litres de lait **livré et de lait transformé à la ferme** par hectare de surface fourragère **et par an** afin de préserver la pratique extensive de l'élevage.

5.1.3. Cultures et aliments OGM

~~Seuls sont autorisés sur l'exploitation~~ Les matières premières et aliments complémentaires issus de produits ~~non transgéniques~~ **OGM sont interdits sur l'exploitation.**

L'implantation de cultures ~~transgéniques~~ **OGM** 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.

5.1.4. Alimentation des animaux du troupeau laitier

La ration totale du troupeau laitier **est composée de la ration de base et des aliments complémentaires.** Elle comporte au minimum 70 % calculés sur la matière sèche, d'aliments produits sur l'exploitation.

5.1.4.1. Ration de base

~~Tous les jours de l'année, l'alimentation~~ **la ration de base des vaches laitières du troupeau laitier** est constituée **en majorité** par de l'herbe **pâturée ou affouragée**, du foin **ou du regain.**

~~Les fourrages grossiers consommés par le~~ **La ration de base du troupeau laitier** provient au minimum à 80% **calculé en matière sèche sur une base annuelle**, de l'aire géographique.

a) Pâturage

~~Les vaches laitières~~ **Le troupeau laitier** doivent ~~pâture~~ **pâturer** dès que possible et aussi longtemps que les conditions le permettent (**portance des sols, présence d'herbe et conditions climatiques adaptées**), avec un minimum de 150 jours dans l'année, **consécutifs ou non.**

b) Affouragement en vert

~~La pratique consistant à ce qu'un repas journalier sur deux soit pris en stabulation est admise.~~

L'affouragement complémentaire en vert est limité à un repas quotidien.

Le fourrage, récolté proprement, ~~doit être~~ **est** ramené à l'état frais à la ferme. Il ne ~~doit pas subir~~ **subit pas** d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne ~~doit pas excéder~~ **n'excède pas** deux ~~traies~~ **12 heures** après la fauche.

~~Les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits.~~

c) Betteraves fourragères

Les betteraves fourragères sont distribuées propres et saines.

d) Fourrages interdits

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

Sont interdits, **toute l'année**, pour l'ensemble des animaux du troupeau laitier :

- ~~le maïs haché, (le maïs vert récolté et apporté quotidiennement n'est pas considéré comme ensilage),~~
- les produits d'ensilage et les ~~autres aliments~~ **fourrages** fermentés, dont les balles de fourrage enrubannées,
- **les marcs, fruits, pulpes** et drèches non déshydratées,

~~Autres aliments interdits :~~

- les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que **les poireaux, les plantes de la famille des brassicacées** (choux, colzas, **raves, navets, moutarde, radis...**), **les feuilles de betteraves**,
- les fourrages aromatisés ~~avec une substance aromatique ajoutée~~,
- les fourrages mal conservés, souillés, pourris, moisiss, rancis, gâtés par la fermentation, **infestés de parasites ou contenant des substances nocives**,
- les pailles et les foinés traités à l'ammoniaque ou à la soude,
- les foinés traités avec des agents conservateurs autres que du sel (**chlorure de sodium**),
- **les fourrages humidifiés avant leur distribution.**

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~~ **les bâtiments d'élevage** d'animaux nourris avec les aliments fermentés ~~doivent être~~ **sont** distants d'au moins 100 mètres des ~~toute étable~~ **bâtiments d'élevage** du troupeau laitier.

Les animaux laitiers et les aliments qui leurs sont destinés ne ~~doivent pas croiser~~ **croisent pas** 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.~~

Le lait destiné à la transformation en IGP « Gruyère » provient d'exploitations où le troupeau laitier n'a pas consommé d'aliment fermenté depuis au moins un mois.

5.1.4.2. Aliments complémentaires autorisés pour le troupeau laitier

~~Les aliments complémentaires autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier sont les suivants :~~

- Graines de céréales et leurs produits :
 - Blé, épeautre, seigle (remoulage, son, ~~farine basse~~, **issues produits** d'amidonnerie, **de brasserie, de distillerie**),

- Maïs (**tourteaux de germes, issues produits d'amidonnerie – corn gluten feed, de brasserie, de distillerie**),
- Orge (**radicelles, issues produits d'amidonnerie, de brasserie, de distillerie**),
- Triticale, avoine, **sorgho, riz, millet**,
- **Cosses de sarrasin** ;

- Graines brutes ou extrudées d'oléoprotagineux ou fruits d'oléagineux et leurs produits sous forme d'huile, de coque ou de tourteau :
Soja, tournesol, colza, lin, arachide, **carthame, coprah, sésame, coton, courge, noix, cameline, chanvre** ;

- Graines et coques de légumineuses :
Pois, fève, lupin, **lentille, vesce, caroube** ;

- **Produits de la fabrication du sucre** :
Pulpe **déshydratée** de betterave, mélasse de betterave ou de canne à sucre ;

- Pulpes, drèches et Fourrages déshydratés divers :
Luzerne (plante entière, concentré protéique), maïs plante entière, Ray Grass, herbe de prairies de la zone IGP l'**aire géographique**, légumineuses plantes entières ;

- **Autres plantes et leurs produits** :
Protéines de pomme de terre, plantes ou extraits de plantes sous forme de complément alimentaire ;

- Minéraux :
Calcium, magnésium, phosphore, sodium, argiles, à l'exclusion des minéraux d'origine animale, et ceux qui sont source d'azote non protéique ;

- **Additifs** :
Seuls sont autorisés, parmi la liste des additifs figurant en annexe 1 du règlement européen (CE) N°1831/2003 :
 - **parmi les additifs technologiques** : les catégories a/, b/ et j/,
 - **parmi les additifs nutritionnels** : les catégories a/ et b/,
 - **parmi les additifs zootecniques** : les catégories a/ et b/.

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.~~

Les traitements de tannage des tourteaux autorisés sont les traitements physiques, les traitements aux huiles essentielles et aux extraits de plantes.

Les graines toastées sont autorisées.

Les graines de céréales et de protéagineux inertées peuvent être utilisées à condition d'être bien conservées et non fermentées. **Le délai de consommation n'excède pas 24h après sortie du silo.**

Les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an.

5.1.5. Soins du troupeau

Les animaux en cours de traitement font l'objet d'un moyen de repérage sur l'animal.

L'utilisation du propylène glycol est soumise à prescription vétérinaire.

Les cures d'hépto-protecteurs sont limitées à deux cures maximum par vache laitière et par an.

5.1.6. Gestion des surfaces

La fertilisation des surfaces en herbe est limitée en moyenne à 120 unités d'azote total par hectare et par an.

Aucun épandage liquide n'est réalisé avant d'avoir atteint le seuil de 200°C de somme des températures.

La destruction chimique des prairies permanentes est interdite sur l'exploitation.

5.2. Traite et collecte du lait

~~La traite a lieu deux fois par jour, matin et soir.~~ **Durant la période de lactation, chaque vache laitière est traitée deux fois par jour avec un intervalle minimum de 8 heures entre chaque traite.**

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

En cas de traite automatisée, le robot de traite est arrêté :

- **entre la collecte et minuit, si la collecte a lieu en soirée, et quand l'emprésurage a lieu le matin ;**
- **entre minuit et la collecte, si la collecte a lieu dans la nuit après minuit, et quand l'emprésurage a lieu le matin ;**
- **entre la collecte et midi, si la collecte a lieu en matinée, et quand l'emprésurage a lieu l'après-midi ;**
- **entre midi et la collecte, si la collecte a lieu après midi, et quand l'emprésurage a lieu l'après-midi.**

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

5.3. Transformation

On entend par salles de fabrication les salles dans lesquelles se déroulent les différentes étapes de transformation du « Gruyère », et par atelier de transformation le bâtiment dans lequel se situe la salle de fabrication du « Gruyère ».

*Dans l'atelier de transformation, seuls peuvent ~~être admis~~ **entrer** des laits qui répondent aux conditions du cahier des charges, ou, sous réserve de la mise en œuvre d'une traçabilité enregistrée et contrôlable, des laits ~~qui respectent les conditions de production d'une autre indication géographique~~ **aptes à la fabrication de produits sous indications géographiques (IGP, AOP).***

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~~ **n'excède pas** une semaine pour assurer une continuité de l'écologie microbienne **sauf en cas d'évènement exceptionnel, dûment justifié et dans**

la limite de huit semaines. ~~Au delà, une nouvelle déclaration d'identification doit être déposée par l'atelier de transformation.~~

Tout traitement thermique du lait supérieur à 40°C est interdit, ainsi que la bactofugation, l'ultrafiltration, la microfiltration ou tout traitement d'effet équivalent. Dans les salles de fabrication du « Gruyère », la détention de tout appareil ou installation permettant les traitements susvisés est interdite, à l'exclusion de la chaudière de fabrication et des matériels de préparation des ferments **et des crèmes pour la fabrication de beurre**. Les pasteurisateurs **à plaques et les cuves de traitement thermiques de plus de 500 litres** sont interdits dans l'atelier de ~~fabrication~~ **transformation**.

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

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

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

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

Le **mélange caillé-sérum** ~~doit être~~ **est** 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 **sont le sel, la présure issue de caillette de veau et les cultures sélectionnées de ferments**. La plaque de caséine qui assure l'identification du fromage ~~doit être~~ **est** 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, imprimées 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~~ **7°C** et ~~15~~ **14°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~~ **une cave chaude** dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 % pendant une période ~~minimale de trois semaines~~ **suffisante permettant d'atteindre l'objectif d'ouverture**.

Une fois atteint l'objectif d'ouverture, les fromages seront placés à une température permettant une maîtrise des fermentations **et la poursuite de la maturation des fromages**. ~~En aucun cas~~ La température ~~d'affinage ne sera inférieure~~ **est supérieure à 4°C jusqu'à avoir atteint 120 jours d'affinage**.

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 anti-microbiens est interdit.

Demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gruyère » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 9 avril 2026

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

La notation des meules par l'affineur s'effectue sous sa propre responsabilité.

~~Elle~~ Une évaluation de conformité est effectuée, avant le départ sur chaque des meules de la cave d'affinage, **selon les critères d'appréciation portant sur la présentation, la texture de la pâte, les arômes et la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.**

~~Cette évaluation est réalisée dans le but de vérifier notamment la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.~~

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

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

6)ELEMENTS JUSTIFIANT DU LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique du « Gruyère » est fondé sur sa réputation et sur ses caractéristiques particulières.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, difficilement exploitables, aptes à la conduite herbagère d'un troupeau bovin laitier adapté à la rudesse du contexte montagnard, avec les vallées adjacentes à ces massifs (**où dominant les résineux dont l'épicéa**), **sont propices à l'implantation de caves d'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.~~

Les pâturages sont constitués essentiellement de roches sédimentaires calcaires avec des sols souvent peu épais.

Le climat est de type océanique à caractère montagnard 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. L'absence de saison sèche favorise la pousse de l'herbe.

Le développement de l'élevage bovin laitier, promouvant les races locales de vaches laitières, permet une valorisation optimale de l'herbe, de par la pratique d'un pâturage dès que possible. Les concentrés sont ainsi limités, les aliments fermentés interdits.

~~Elle se caractérise d'une part par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été et d'autre part par un climat septentrional avec une température moyenne annuelle basse (malgré de grandes chaleurs estivales) et un grand nombre de jours de gelées.~~

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

Les caves ont été souvent installées dans les vallées ou en plaine à la croisée des voies de communications importantes. Cette localisation, qui a perduré jusqu'à aujourd'hui, permettait d'acheminer facilement le sel, qui venait historiquement en partie du Jura (ex. salines d'Arc- et-Senans,

Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, etc.). En effet pour permettre la délicate opération de l'affinage il faut frotter les fromages avec un assemblage de 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, volumes obtenus par le regroupement des fromages en provenance des fruitières. ~~La morge constitue un lien entre le milieu naturel microscopique et les spécificités du fromage.~~

6.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières

Le « Gruyère » est une des plus anciennes fabrications fromagères françaises, datant de plusieurs siècles ~~Gruyère est mentionné dans de très nombreux documents historiques~~ issu de toute la région Est- Central de la France, frontalière avec la Suisse. ~~Il s'agit d'une zone internationale comprenant une partie du territoire français et une partie du territoire suisse, Etats dont les frontières ont changé au fil des siècles. Le royaume de Savoie intégrait une partie du territoire de l'actuel Etat français et une partie de l'actuel territoire helvétique.~~ La dénomination traditionnelle « Gruyère » fait référence aux officiers « gruyers », collecteurs d'impôts prélevant des impositions sur le « fruit » de la montagne : l'exploitation du bois. La zone traditionnelle de fabrication du « Gruyère » correspond dès la fin du XIXème siècle, au périmètre d'extension du système des fruitières constitué d'une vaste région de l'Est central englobant la Franche-Comté, la Savoie, la Haute-Savoie, ainsi que quelques régions périphériques comme le Bassigny (Haute- Marne), le Bugey ou le Vercors.

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

Traditionnellement, la localisation de la production laitière et de la transformation fromagère est distincte des sites d'affinages. ~~Les éléments du milieu développés ci après favorisent une production de lait à vocation fromagère.~~ Le lait est traité, livré et transformé quotidiennement. ~~Ce dernier point nécessite la localisation des sites de première transformation à proximité des lieux de pâturage.~~ Sur ~~ces~~ les 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. **Sa fabrication a lieu traditionnellement dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité limitée à la fabrication de 14 meules.**

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 de chaque phase, nécessitant la maîtrise des différents paramètres (cinétique, température, hygrométrie, durée) permettant le développement des fermentations propioniques. Ce transport des fromages « en blanc » vers des caves d'affinage parfois éloignées est caractéristique de la tradition fromagère de la zone « Gruyère ». Il s'explique par la spécialisation ancienne d'entreprises dans l'affinage spécifique de ce fromage. ~~et donc le développement d'un savoir faire très particulier. Le regroupement de fromages au même endroit permet une cinétique particulière de l'affinage, notamment en cave chaude et le développement d'une microflore particulière dans la morge.~~

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

6.2. Spécificité 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 ~~de la taille~~ **gros** ~~d'un pois à celle d'une cerise. : il s'agit du seul fromage à pâte pressée cuite "indication géographique"~~ obligatoirement « à petits trous » dans la pâte.

L'affinage, pour lequel un savoir-faire particulier s'est développé, ~~doit être~~ **est** 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.

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

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

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

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

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

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

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

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

CERTIPAQ

44 rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tel : 01.45.30.92.92

Fax : 01.45.30.93.00

e-mail : certipaq@certipaq.com

Organisme Certificateur conforme à la norme EN 45011.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle, énergétique et numérique.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » comporte dans le même champ visuel :

- ~~le nom~~ **la dénomination enregistrée** de l'Indication Géographique Protégée inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- ~~le logo~~ **symbole IGP de l'Union européenne, et éventuellement la mention « Indication géographique protégée »,**
- **le terme « France » dans des caractères de même taille que ceux utilisés pour la dénomination.**

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accolé à ladite indication géographique protégée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

La marque déposée « Gruyère France » figure au recto de l'étiquetage des emballages des portions (ou du râpé) commercialisés (hors fraîche découpe).

Sur chaque meule ou portion de meule ~~vendue~~ commercialisée sous l'Indication Géographique Protégée la dénomination « Gruyère » ~~doit être~~ est apposée en talon, avant sa sortie de la cave d'affinage mise en marché, une bande de surmarquage munie de la marque collective « Gruyère France » déposée par le groupement.

9) EXIGENCES NATIONALES

Demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gruyère » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 9 avril 2026

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Outil de production	
Respect de l'aire géographique	visuelle et ou documentaire
Conditions 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 du mélange caillé-sérum	documentaire et ou visuelle
Affinage en cave chaude pendant une période minimale de 3 semaines suffisante permettant d'atteindre l'objectif d'ouverture , 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