ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 298/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ([1]). Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»GRUYÈRE«

EF-nr.: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Gruyère«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.3 — Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Gruyère fremstilles af rå komælk. Osten har facon som en stor møllesten, der buler lidt opad på midten, og den har en let konveks kant. Osten har en diameter på 53-63 cm og en højde på 13-16 cm.

Den gulbrune børstede skorpe er fast og ru. Ostemassen, som er opvarmet og presset, er elfenbensfarvet til lysegul og fyldt med huller på størrelse med alt fra ærter til kirsebær. Den karakteristiske smag og aroma opstår først og fremmest på grund af propionsyregæringen.

Fedtindholdet er på 47-52 % ved fuldstændig tørring. Tørstofindholdet må ikke være under 62 %.

Saltindholdet skal være på mindst 0,6-1,7 g natriumchlorid pr. 100 g ost.

Osten modnes i mindst 120 dage.

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Alle oste, der skal udbydes til salg under den beskyttede geografiske betegnelse »Gruyère«, skal være forsynet med en banderole langs kanten, inden de forlader modningslageret.

Osten kan også præsenteres som udskårne stykker eller revet.

Er der tale om udskårne stykker på mindst 40 g, må ostekittet fjernes under forudsætning af, at der er et stykke af den ru skorpe tilbage, hvorpå man kan se mærket fra osteklædet eller formen.

3.3. *Råvarer (udelukkende for forarbejdede produkter):*

Den mælk, der anvendes til fremstilling af Gruyère, stammer udelukkende fra besætninger, der er sammensat at lokale racer, som er tilpasset det geografiske område. Der er tale om følgende racer: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne og fransk Simmental.

For at bevare mælkens kvalitet må der ikke gå mere end 6 timer, fra mælken afhentes hos den første mælkeproducent, og til den leveres til osteriet.

Mælken podes med en eller flere naturlige mælkesyrekulturer og/eller naturlig løbe fremstillet af proteinfri valle. Derved tilsættes der termofile mælkesyrebakterier, som syrner mælken.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

For at bevare ostens stærke tilknytning til området anvendes der lokalt produceret foder. Basisfoderet til malkekøerne består af græs og hø, idet mindst 70 % af den samlede foderration (beregnet på tørstofindholdet) skal være produceret på bedriften. Mindst 80 % af grovfoderet skal stamme fra det geografiske område, og tilskudsfoder er begrænset til 1 800 kg pr. malkeko om året.

Det er på intet tidspunkt tilladt at fodre med gæret foder i form af ensilage eller andet, da der ellers kan opstå problemer i forbindelse med fremstillingen og modningen af osten.

For at bevare foderets traditionelle karakter er det ikke tilladt at anvende genetisk modificerede råvarer eller tilskudsfoder.

For ligeledes at bevare den traditionelle praksis med at holde dyrene på græs er det forbudt at anvende opdrætssystemer, hvor der udelukkende fodres i stalden. Dyrene skal således græsse mindst 150 dage om året.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende tilskæring, rivning, emballering m.v.:*

På udskærings- og pakkebåndet må der ikke samtidig håndteres andre produkter end Gruyère.

Ved rivning af osten er det forbudt at anvende tilsætningsstoffer og antiklumpningsmidler.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Gruyère« skal angives på etiketten med typer, der er mindst lige så store som de største typer på etiketten. Hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer må der angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse.

EU-logoet »IGP« (beskyttet geografisk betegnelse) skal angives på etiketten.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område, der omfatter følgende kommuner:

I departementet Ain:

kantonerne 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 og Bourg-en-Bresse.

I departementet Côte-d'Or:

kantonerne Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne og Seurre.

I departementet Doubs:

alle kommuner.

I departementet Isère:

kantonerne Saint-Laurent-du-Pont og Touvet.

I departementet Jura:

alle kommuner.

I departementet Haute-Marne:

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

I departementet Haute-Saône:

alle kommuner.

I departementet Saône-et-Loire:

kantonerne Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse og Saint-Germain-du-Bois.

I departementet Savoie:

alle kommuner.

I departementet Haute-Savoie:

alle kommuner.

I departementet Vosges:

kantonerne Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains og Xertigny.

I departementet Territoire de Belfort:

kantonerne Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont og Belfort.

Mælkeproduktionen og fremstillingen af den friske ost må kun finde sted i de kommuner, der traditionelt har forestået og stadig forestår dette arbejde, og som opfylder følgende kriterier:

— Klimaet skal være overvejende kontinentalt med markante temperaturforskelle fra sommer til vinter og frem for alt med en betydelig årsnedbør — mindst 900 mm. Nedbøren skal være fordelt over hele året med særlig megen sommerregn, hvilket fremmer græsvæksten.

— Jordbunden skal være overvejende kalk- eller molasseholdig, eventuelt dækket af glacialaflejringer. Denne jordbund er hjemsted for en meget righoldig naturlig flora, som er forskellig fra den, som man finder på yngre alluvialjorde og krystallinske formationer.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

5.1.1. Naturbestemte faktorer

Det geografiske område omfatter bjergområder og kalkholdige sletter, der er vanskelige at dyrke, men som egner sig fortrinligt til græsning af malkekøer af racer, der er tilpasset det barske bjergklima. De tilstødende dale giver gode muligheder for modning og distribution af osten.

Det geografiske område består hovedsagelig af kalkholdige sedimentbjergarter, ofte med et ganske tyndt jordlag.

Området er præget af fastlandsklima med store temperaturudsving fra sommer til vinter og rigelig nedbør, især om sommeren. Den årlige gennemsnitstemperatur er lav til trods for de meget varme somre, og der er mange dage med frost.

Der er tale om et alpint eller subalpint klima med en årsnedbør på over 900 mm. Allerede i lavlandet er nedbøren rigelig, og den tager til i selve bjergområderne, hvor der hovedsagelig vokser nåletræer, bl.a. rødgran. Nedbøren er fordelt over hele året, og der er ingen tørre perioder, hvilket fremmer græsvæksten.

Modningslagrene er ofte placeret i dalene eller på sletterne, hvor de vigtige færdselsårer krydser hinanden. Denne placering af modningslagrene (som er bibeholdt indtil i dag), gjorde det lettere at fremskaffe det nødvendige salt, hvoraf en del traditionelt kom fra Jurabjergene (f.eks. saltværkerne i Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, osv.). For at fremme den lidt vanskelige modningsproces skal ostene gnides med en blanding af naturlig lokal mikroflora samt salt og vand — den såkaldte ostekit. Denne mikroflora forplanter sig naturligt i modningslagrene, som har et særlig gunstigt miljø, der forstærkes af tilstedeværelsen af tilstrækkeligt mange oste. Mængden opnås ved at lagre oste fra de forskellige ostekooperativer sammen. Ostekittet udgør forbindelsesleddet mellem det naturlige mikromiljø og ostens særlige egenskaber.

5.1.2. Menneskelige faktorer: Systemet med ostekooperativer

Gruyère er en af de ældste franske oste, idet den er blevet fremstillet i århundreder. Gruyère nævnes i mange historiske dokumenter fra hele den centrale del af Østfrankrig, der grænser op til Schweiz. Der er tale om et internationalt område, der omfatter en del af Frankrig og en del af Schweiz. Grænsen mellem disse to lande har flyttet sig flere gange i århundredernes løb. Kongedømmet Savoyen omfattede en del af det nuværende Frankrig og en del af det nuværende Schweiz. Den traditionelle betegnelse »Gruyère« henviser til de tjenestemænd (»officiers gruyers«), der forestod opkrævningen af skatter på bjergenes »frugter«, dvs. skovbruget.

Det traditionelle fremstillingsområde for Gruyère har siden slutningen af det 19. århundrede svaret til udbredelsen af systemet med ostekooperativer, som omfatter et stort område af det centrale Østfrankrig, nemlig Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie, såvel som enkelte randområder, herunder Bassigny (Haute-Marne), Bugey og Vercors.

Ostefremstillingskulturen i denne region er baseret på kollektiv udnyttelse af mælken til fremstilling af meget store oste, hvilket gør det muligt at udnytte den mælk, der produceres om sommeren, hele året. Systemet bygger på stærk solidaritet og særlige fælles regler: I og med at ressourcerne udnyttes i fællesskab, kan selv små mælkeproducenter deltage i fremstillingen af oste, som kan spises hele året. Mælkeproducenterne, som er samlet i ostekooperativer, ejer således de lokaler, hvor osteriet (»fruitière«) har hjemme, og er ansvarlige for at ansætte en ostemester, der skal forarbejde mælken til ost.

Mælkeproduktionen og ostefremstillingen foregår traditionelt særskilt fra modningen. Følgende faktorer begunstiger produktionen af mælk, der egner sig til ostefremstilling. Der malkes, leveres og forarbejdes mælk dagligt. Dette betyder, at den første forarbejdning skal finde sted tæt på græsgangene. Fremstillingsmetoden for Gruyère er kompleks og forudsætter, at ostemesteren på dette første forarbejdningssted har det nødvendige kendskab til navnlig anvendelsen af de forskellige naturlige mælkesyrekulturer.

De friske oste transporteres derefter til særligt egnede modningslagre, hvor de modner sammen med oste fra andre osterier. Her plejes og passes ostene i flere måneder. Modningen kræver en omfattende viden om de forskellige modningsfaser og -parametre (kinetik, temperatur, luftfugtighed og varighed), som muliggør propionsyregæringen. Karakteristisk for ostefremstillingen i Gruyère-området er den nogle gange lange transport af de friske oste til modningslagrene. Dette har sin forklaring i det faktum, at disse lagringsvirksomheder igennem flere generationer har specialiseret sig i den særlige modningsteknik for denne ost og dermed har udviklet en helt speciel viden. Ved at samle ostene på ét sted kan man opnå en særlig modningsproces, der navnlig i lune lagerrum fremmer udviklingen af en særlig mikroflora i ostekittet.

Den strategiske placering af modningslagrene gør det desuden lettere at distribuere de færdige oste videre til de store handelscentre og de forskellige markeder, eftersom modningslagrene også tager sig af markedsføringen af osten.

5.2. *Produktets egenart:*

Gruyère er en stor, fast ost, hvis pressede, opvarmede ostemasse er fremstillet af rå komælk, som lagrer i lang tid. Ostemassen, der er både fast og elastisk, skal være fyldt med huller. Gruyère er den eneste faste ost med beskyttet geografisk betegnelse, fremstillet af presset, opvarmet ostemasse, som skal have »små huller«.

Modningen kræver en særlig knowhow, der er udviklet igennem mange generationer. Den skal til dels foregå i varme lagerrum, hvilket fremmer propionsyregæreingen og dermed dannelsen af små huller i ostemassen (på størrelse med alt fra ærter til kirsebær) og udviklingen af den karakteristiske smag og aroma.

Gruyère har dannet forbillede for mange af de store oste fra det centrale Østfrankrig. Disse har dog efterhånden udviklet sig til oste med færre huller, fordi der er ændret på forarbejdnings- og/eller modningsteknikken.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Kombinationen af naturbestemte faktorer og den menneskelige viden, som udnyttes ved forarbejdningen af denne ost, har ført til fremstillingen af en helt speciel ost.

De specielle egenskaber har først og fremmest deres udspring i mælkeproduktionen, som foregår i de lidt barske bjergrige områder, hvor køerne græsser eller fodres med hø.

De fysiske betingelser er absolut gunstige for mælkeproduktion. De magre kalkholdige jorder i de lavere bjergområder og det fugtige fastlandsklima ligger til grund for udviklingen af kvægopdræt, hvorved man kan udnytte områdets græsproduktion. De naturlige græsgange med den righoldige flora (navnlig tokimbladede planter) bidrager i høj grad til udviklingen af ostens aromasammensætning. Denne optimale udnyttelse af de lokale græsgange understøttes af valget af lokale malkekoracer og begrænset anvendelse af kraftfoder. Forbuddet mod anvendelsen af gæret foder sikrer desuden, at propionsyregæringen i modningsfasen forløber korrekt og resulterer i den karakteristiske aroma og huldannelse i ostemassen. De naturlige græsganges aromatiske flora går igen i ostens aroma via mælkens mikroflora. Ostemesteren forstærker dette aromapotentiale ved at tilsætte naturlige mælkesyrekulturer og anvende en traditionel fremstillingspraksis. F.eks. anvendes der åbne kobberkar, der højst kan rumme mælk til fremstilling af 14 oste. Aromaen udvikles først under modningen, og kun hvis denne foregår præcist efter metoderne, og der anvendes naturligt, lokalt kit.

I osterierne er det ostemesteren, der med sin særlige viden sørger for at bevare slutproduktets aroma- og kvalitetspotentiale ved at anvende hovedsagelig lokale mælkesyrekulturer, der fremmer den rå mælks naturlige flora. Den fælles indsamling af mælken og behovet for at kunne opbevare osten i lang tid (hvorved mælken kunne spises i form af ost også om vinteren) er forklaringen på, at ostene fremstilles så store.

Ostens pleje, lagring og modning, der foregår under anvendelse af naturligt kit, og hvor ostene hviler på hylder af rødgran (en rigelig lokal ressource), bidrager sammen med modningslagrenes særlige viden om de forskellige modningsfaser til at fremelske Gruyère-ostens organoleptiske egenskaber, navnlig hullerne i ostemassen og den karakteristiske aroma og smag, der fremkommer ved propionsyregæringen. Den viden, der er en forudsætning for at kunne modne ostene korrekt, er gået i arv fra generation til generation. Den ville dog være værdiløs uden mælkeproducenternes og ostemestrenes kompetence. De tre hovedaktører i Gruyère-fremstillingen (mælkeproducenterne, ostemestrene og modningslagrene) er indbyrdes afhængige af hinandens viden og kunnen for at kunne fremelske de specifikke kvaliteter i denne ost, der er nært knyttet til sit oprindelsesområde.

Modningslagrene er strategisk placeret i nærheden af de store færdselsårer, dvs. ofte i udkanten af det område, hvor mælken produceres og osten forarbejdes. Det er således lettere at afsætte og eksportere ostene, hvilket er muligt på grund af deres lange holdbarhed.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGruyere.pdf