# ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 298/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ([1]). Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«GRUYÈRE»**

**Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

1. **Ονομασία:**

«Gruyère»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.3 — Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):*

Το Gruyère είναι ένα τυρί από ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα. Έχει τη μορφή κυκλικού κεφαλιού με επίπεδες πλευρές ελαφρώς διογκωμένες και κυρτή ράχη. Η διάμετρός του ποικίλλει από 53 έως 63 εκατοστόμετρα και το ύψος από 13 έως 16 εκατοστόμετρα.

Η κρούστα του είναι επιχρισμένη, σκληρή και αδρή, χρυσοκίτρινου έως καστανοκίτρινου χρώματος. Το τυρί έχει σκληρή μάζα, ψημένη, συμπιεσμένη, υπόλευκο έως αχνοκίτρινο χρώμα, φέρει υποχρεωτικά οπές μεγέθους μπιζελιού έως κερασιού και παρουσιάζει χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις, ιδίως προπιονικής ζύμωσης.

Το ποσοστό λιπαρής ύλης κυμαίνεται μεταξύ 47 και 52 % μετά την πλήρη ξήρανση. Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 62 %.

Η περιεκτικότητα σε αλάτι κυμαίνεται μεταξύ 0,6 και 1,7 γραμμαρίων χλωριούχου νατρίου ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Το τυρί ωριμάζει επί 120 τουλάχιστον ημέρες.

([1]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Σε κάθε κεφάλι τυριού που πωλείται με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Gruyère», πρέπει να τοποθετείται, πριν την έξοδό του από τον χώρο ωρίμασης, μια ταινία επιπλέον επισήμανσης στη ράχη.

Το Gruyère μπορεί επίσης να παρουσιάζεται τεμαχισμένο ή τριμμένο.

Τα συσκευασμένα τεμάχια ελάχιστου βάρους 40 γραμμαρίων μπορούν να είναι απαλλαγμένα από το επίχρισμα (morge) αρκεί να παρουσιάζουν υποχρεωτικά ένα αδρό τμήμα με κρούστα στο οποίο παραμένει εμφανές το αποτύπωμα του υφάσματος ή της μήτρας.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):*

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες παραδοσιακών τοπικών φυλών προσαρμοσμένων στην περιοχή: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, γαλλική Simmental.

Προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα του γάλακτος, το χρονικό διάστημα μεταξύ της συλλογής από τον πρώτο παραγωγό και της παράδοσης στο τυροκομείο δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 6 ώρες.

Για τον ενοφθαλμισμό του γάλακτος τυροκομίας χρησιμοποιούνται μία ή περισσότερες φυσικές ζύμες που παρασκευάζονται με ορό γάλακτος ή/και φυσική πυτιά παρασκευασμένη με τυρί τυρογάλακτος. Αυτά τα παρασκευάσματα προσφέρουν τουλάχιστον θερμόφιλους λακτοβάκιλλους που συμμετέχουν στην οξίνιση.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):*

Προκειμένου να εξασφαλιστεί ο στενός δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος μέσω της χορήγησης τροφών που είναι χαρακτηριστικές της γεωγραφικής περιοχής, η βασική διατροφή των γαλακτοφόρων αγελάδων συνίσταται σε χόρτο και άχυρο, το σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής περιλαμβάνει, κατά τουλάχιστον 70 % επί ξηρού, ζωοτροφές παραγόμενες στην εκμετάλλευση, η ακατέργαστη χορτονομή που καταναλώνεται από το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής προέρχεται κατά 80 % τουλάχιστον από τη γεωγραφική περιοχή και τα συμπληρώματα διατροφής περιορίζονται σε 1 800 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως.

Η χρήση ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση, ενσιρωμένων ή μη, απαγορεύεται για την διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής καθ'όλο το έτος, λόγω των τεχνολογικών κινδύνων κατά την παραγωγή και την ωρίμαση των τυριών οι οποίοι συνδέονται με αυτές τις πρακτικές.

Στην εκμετάλλευση επιτρέπονται μόνον οι πρώτες ύλες και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα, ώστε να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της διατροφής.

Για να διατηρηθεί η παραδοσιακή πρακτική της βόσκησης, απαγορεύονται τα συστήματα εκμετάλλευσης στα οποία το σύνολο της τροφής χορηγείται στην ταΐστρα. Είναι υποχρεωτική η βόσκηση επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 150 ημερών ετησίως.

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:*

Η παραγωγή γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κλπ.:*

Στη γραμμή τεμαχισμού και συσκευασίας δεν πρέπει να παρεμβάλλεται καμία ταυτόχρονη εργασία σε άλλο προϊόν πλην του Gruyère.

Κατά το τρίψιμο, απαγορεύεται η χρήση προσθέτων ή αντισυσσωματωτικών.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:*

Η επισήμανση των τυριών που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Gruyère» πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με αυτές των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφαίνονται στην επισήμανση. Απαγορεύεται η χρήση στην επισήμανση, στη διαφήμιση, στα τιμολόγια ή στα εμπορικά έγγραφα κάθε χαρακτηρισμού ή άλλης ένδειξης δίπλα στην εν λόγω προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Ο κοινοτικός λογότυπος «ΠΓΕ» πρέπει να εμφαίνεται στην επισήμανση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Η παραγωγή του γάλακτος, η τυροκομική μεταποίηση και η τελική επεξεργασία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει τις κοινότητες των ακόλουθων καντονίων:

Στο διοικητικό διαμέρισμα Ain

Καντόνια 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.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Côte-d'Or

Καντόνια Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Doubs

Όλες οι κοινότητες.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Isère

Καντόνια Saint-Laurent-du-Pont και Touvet.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Jura

Όλες οι κοινότητες.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Haute-Marne

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

Στο διοικητικό διαμέρισμα Haute-Saône

Όλες οι κοινότητες.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Saône-et-Loire

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

Στο διοικητικό διαμέρισμα Savoie

Όλες οι κοινότητες.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Haute-Savoie

Όλες οι κοινότητες.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Vosges

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

Στο διοικητικό διαμέρισμα Territoire de Belfort

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

Η γαλακτοκομική παραγωγή και η μεταποίηση σε νωπό τυρί μπορούν να γίνονται μόνον σε κοινότητες που εκτελούν αυτές τις εργασίες με τον παραδοσιακό τρόπο έως σήμερα και που ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια:

— Κλίμα που τείνει προς ηπειρωτικό και χαρακτηρίζεται από μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ χειμώνα και θέρους και ιδίως από μεγάλο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων, τουλάχιστον ανώτερο των 900 mm. Αυτό το ύψος βροχοπτώσεων είναι ομοιογενώς κατανεμημένο στη διάρκεια του έτους με έντονες βροχοπτώσεις κατά τη θερινή περίοδο, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου.

— Γεωλογικό υπόβαθρο κυρίως ασβεστολιθικό ή μολασικό, ενδεχομένως καλυμμένο με παγετωνικές αποθέσεις. Υπόβαθρο που επιτρέπει την ανάπτυξη πολύ πλούσιας φυσικής χλωρίδας, διαφορετικής από αυτή που βρίσκεται σε πρόσφατες προσχώσεις ή κρυσταλλικούς σχηματισμούς.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

5.1.1. Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή συνδέει ορεινά εδάφη και ασβεστολιθικά υψίπεδα που είναι δύσκολα εκμεταλλεύσιμα, κατάλληλα για την εκτροφή με βόσκηση κοπαδιών αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, προσαρμοσμένων στην τραχύτητα του ορεινού περιβάλλοντος, με τις κοιλάδες που πρόσκεινται στα ορεινά αυτά τμήματα, κατάλληλες για την τελειοποίηση και τη διάδοση αυτής της γεωργικής παραγωγής.

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται κυρίως από ασβεστολιθικά ιζηματογενή πετρώματα, με έδαφος συχνά μικρού πάχους.

Χαρακτηρίζεται, αφενός, από ηπειρωτικό κλίμα, με μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ χειμώνα και θέρους και βροχοπτώσεις οι οποίες, αν και είναι κατανεμημένες σε όλη τη διάρκεια του έτους, είναι σημαντικές το καλοκαίρι και, αφετέρου, από ψυχρό κλίμα με χαμηλή μέση ετήσια θερμοκρασία (παρά τους θερινούς καύσωνες) και μεγάλο αριθμό ημερών παγετού.

Πρόκειται για ορεινό ή ημιορεινό κλίμα πολύ βροχερό με ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων ανώτερο των 900 mm. Το ύψος των βροχοπτώσεων είναι σημαντικό ήδη στο χαμηλό υψόμετρο και βαίνει αυξανόμενο προς το εσωτερικό των ορεινών όγκων όπου επικρατούν τα κωνοφόρα όπως η ερυθρελάτη. Η κατανομή των βροχοπτώσεων στη διάρκεια του έτους χαρακτηρίζεται από την απουσία ξηρής εποχής, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου.

Οι αποθήκες συχνά ήταν εγκατεστημένες στις κοιλάδες ή στην πεδιάδα, στο σταυροδρόμι σημαντικών οδών επικοινωνίας. Αυτή η επιλογή θέσης, που παραμένει αμετάβλητη έως σήμερα, επέτρεπε την ευχερή μεταφορά του αλατιού, που ιστορικά προερχόταν εν μέρει από το Jura (π.χ. αλυκές Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, κ.λπ.). Πράγματι, για να είναι δυνατή η λεπτή εργασία της ωρίμασης πρέπει να τρίβονται τα τυριά με επίχρισμα από μίγμα φυσικών και τοπικών τύπων μικροχλωρίδας, αλατιού και νερού, που καλείται «morge». Αυτή η μικροχλωρίδα αναπαράγεται φυσικά σε αποθήκες που διαθέτουν ιδιαίτερη ατμόσφαιρα, ευνοούμενη από επαρκή όγκο τυριών, ο οποίος επιτυγχάνεται με συγκέντρωση τυριών προερχόμενων από τα τυροκομεία (fruitières). Το μίγμα αυτό αποτελεί έναν δεσμό μεταξύ του φυσικού μικροσκοπικού περιβάλλοντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του τυριού.

5.1.2. Ανθρωπογενείς παράγοντες: το σύστημα των τυροκομείων

Το Gruyère είναι ένα από τα αρχαιότερα γαλλικά τυροκομικά προϊόντα, ηλικίας πολλών αιώνων. Το Gruyère αναφέρεται σε πολυάριθμα ιστορικά έγγραφα προερχόμενα απ'όλη την κεντροανατολική περιοχή της Γαλλίας, που συνορεύει με την Ελβετία. Πρόκειται για διεθνή περιοχή που περιλαμβάνει τμήμα εδάφους της Γαλλίας και τμήμα εδάφους της Ελβετίας, κράτη τα οποία είδαν συχνά τα σύνορά τους να μεταβάλλονται με την πάροδο των αιώνων. Το Βασίλειο της Σαβοΐας περιλάμβανε τμήμα του εδάφους του σημερινού γαλλικού κράτους και τμήμα του εδάφους της σημερινής Ελβετίας. Η παραδοσιακή ονομασία «Gruyère» παραπέμπει στους αξιωματικούς «gruyers», φοροεισπράκτορες επιφορτισμένους με την είσπραξη του φόρου επί του «καρπού» του βουνού που είναι το ξύλο.

Από τα τέλη του 19ου αιώνα, η παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του Gruyère αντιστοιχεί στην περιοχή στην οποία εκτείνεται το σύστημα των «fruitières» το οποίο καλύπτει μια ευρεία περιοχή της κεντροανατολικής Γαλλίας στην οποία συμπεριλαμβάνονται τα διοικητικά διαμερίσματα Franche-Comté, Σαβοΐα και Άνω Σαβοΐα, καθώς και μερικές περιφερειακές περιοχές όπως οι Bassigny (Haute-Marne), Bugey και Vercors.

Η τυροκομική κουλτούρα της περιοχής στηρίζεται σε συλλογικές συνήθειες με βάση τις οποίες το γάλα τίθεται από κοινού για την παραγωγή τυριών μεγάλου μεγέθους που επιτρέπουν να αξιοποιείται καθ'όλη τη διάρκεια του έτους το γάλα που έχει παραχθεί κατά την θερινή περίοδο. Το σύστημα αυτό βασίζεται στους ισχυρούς δεσμούς αλληλεγγύης και σε εντελώς ιδιαίτερους κανόνες κοινής ζωής: η από κοινού χρήση των διαθέσιμων μέσων επιτρέπει σε κάθε μικρή μονάδα παραγωγής γάλακτος να συμμετέχει στην παραγωγή τυριών προς κατανάλωση καθ'όλη τη διάρκεια του έτους. Έτσι, οι παραγωγοί γάλακτος, οργανωμένοι σε τυροκομικούς συνεταιρισμούς, είναι ιδιοκτήτες των τυροκομικών εγκαταστάσεων (που καλούνται «fruitières») και προσλαμβάνουν οι ίδιοι τον τυροκόμο που θα αξιοποιήσει την γαλακτοπαραγωγή τους παρασκευάζοντας το τυρί.

Παραδοσιακά, η τοποθεσία παραγωγής του γάλακτος και τυροκομικής του μεταποίησης είναι διαφορετική από αυτή των χώρων ωρίμασης. Τα στοιχεία του περιβάλλοντος που αναλύονται στη συνέχεια ευνοούν την παραγωγή γάλακτος τυροκομίας. Το γάλα αρμέγεται, παραδίδεται και μεταποιείται καθημερινά. Η τελευταία αυτή εργασία απαιτεί να βρίσκονται οι εγκαταστάσεις πρώτης μεταποίησης πολύ κοντά στους βοσκοτόπους. Στις εγκαταστάσεις μεταποίησης, η σύνθετη τεχνική παρασκευής του Gruyère απαιτεί ειδική τεχνογνωσία του τυροκόμου, η οποία βασίζεται κυρίως στην γνώση της χρήσης των διαφορετικών φυσικών ζυμών.

Τα νωπά τυριά, τα λεγόμενα «en blanc», μεταφέρονται στη συνέχεια και συγκεντρώνονται στις αποθήκες ωρίμασης που είναι κατάλληλες για την ωρίμαση του Gruyère και εκεί οι ωριμαστές αναλαμβάνουν την φροντίδα των τυριών επί πολλούς μήνες. Για την ωρίμαση αυτή εφαρμόζεται μια πολύπλοκη τεχνογνωσία κατά τις διάφορες φάσεις, που απαιτεί τον έλεγχο διαφόρων παραμέτρων (κινητική, θερμοκρασία, υγρομετρία, διάρκεια) επιτρέποντας την προπιονική ζύμωση. Αυτή η μεταφορά των νωπών τυριών στις αποθήκες ωρίμασης που ενίοτε είναι απομακρυσμένες είναι χαρακτηριστική της ιδιαίτερης τυροκομικής παράδοσης της περιοχής παρασκευής «Gruyère». Εξηγείται από την παλαιά ειδίκευση των επιχειρήσεων στην ιδιαίτερη ωρίμαση αυτού του τυριού και, επομένως, από την ανάπτυξη μιας εντελώς ιδιαίτερης τεχνογνωσίας. Η συγκέντρωση των τυριών στο ίδιο σημείο διευκολύνει την ιδιαίτερη κινητική της ωρίμασης, ιδίως σε θερμή αποθήκη, και την ανάπτυξη μιας ιδιαίτερης μικροχλωρίδας στο μίγμα του επιχρίσματος.

Εξάλλου, η στρατηγική γεωγραφική θέση των επιχειρήσεων ωρίμασης ευνοεί την εξαγωγή των ώριμων τυριών προς τα μεγάλα κέντρα κατανάλωσης και την ευκολότερη αναζήτηση εμπορικών διεξόδων, καθώς οι επιχειρήσεις ωρίμασης αναλαμβάνουν και την εμπορική προώθηση του Gruyère.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος:*

Το Gruyère είναι τυρί με ψημένη συμπιεσμένη μάζα από ανεπεξέργαστο γάλα, μεγάλου μεγέθους και μακρόχρονης ωρίμασης. Η μάζα του, συμπαγής και ταυτοχρόνως ελαστική, παρουσιάζει υποχρεωτικά οπές: είναι το μόνο τυρί με ψημένη συμπιεσμένη μάζα το οποίο φέρει «γεωγραφική ένδειξη» και έχει υποχρεωτικά «μικρές οπές» στη μάζα.

Η ωρίμαση, για την οποία έχει αναπτυχθεί ιδιαίτερη τεχνογνωσία, πρέπει να εκτελείται εν μέρει σε θερμές αποθήκες ώστε να είναι δυνατός ο σχηματισμός των αρχικών οπών ζύμωσης στη μάζα (μεγέθους μπιζελιού έως κερασιού) καθώς και η ανάπτυξη αρωμάτων και γεύσεων χαρακτηριστικών της προπιονικής ζύμωσης.

Το Gruyère είναι το τυρί «αφετηρία» πολλών τυριών μεγάλου μεγέθους της κεντροανατολικής περιοχής, τα οποία εξελίχθηκαν σε τυριά με λιγότερες οπές λόγω της οριακής τροποποίησης των τεχνικών μεταποίησης ή/και ωρίμασης.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Ο συνδυασμός των φυσικών παραγόντων και της ανθρώπινης τεχνογνωσίας που απαιτούνται για την παρασκευή αυτού του τυριού οδηγεί στην παρασκευή ενός ιδιαίτερου τύπου τυριού.

Το στοιχείο αυτό εκφράζεται με την παραγωγή, σε δυσχερείς ορεινές συνθήκες, γάλακτος από ζώα τρεφόμενα με χόρτο και άχυρο.

Οι φυσικές συνθήκες του περιβάλλοντος είναι πράγματι ευνοϊκές για την γαλακτοπαραγωγή. Στα φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη του ορεινού ανάγλυφου με μέσο υψόμετρο, σε συνδυασμό με το υγρό ηπειρωτικό κλίμα, οφείλεται η ανάπτυξη της βουτροφίας που επιτρέπει την αξιοποίηση της χορτοπαραγωγής της περιοχής. Οι φυσικοί λειμώνες με τον μεγάλο φυτικό πλούτο (ιδίως σε δικοτυλήδονα) είναι πολύ ευνοϊκοί για την ανάπτυξη αρωματικών ουσιών στο εν λόγω τυρί. Η βέλτιστη αυτή αξιοποίηση του τοπικού χόρτου ευνοείται από τη χρήση τοπικών φυλών γαλακτοφόρων αγελάδων και τον περιορισμό της χρήσης συμπυκνωμένων ζωοτροφών. Εξάλλου, η απαγόρευση χρήσης ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση επιτρέπει ιδίως να εξασφαλιστεί, κατά τη φάση της ωρίμασης, η καλή πορεία της προπιονικής ζύμωσης στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός των οπών στη μάζα και των χαρακτηριστικών αρωμάτων. Ο πλούτος αρωματικών ουσιών της χλωρίδας των φυσικών λειμώνων απαντάται εκ νέου στα τυριά, ασφαλώς μέσω της ιθαγενούς μικροχλωρίδας του γάλακτος. Αυτό το δυναμικό ενισχύεται χάρη στις προσπάθειες του τυροκόμου που εξακολουθεί να χρησιμοποιεί φυσικές ζύμες και παραδοσιακές πρακτικές, όπως η χρήση ανοικτού χάλκινου κάδου του οποίου η μέγιστη ωφέλιμη χωρητικότητα αντιστοιχεί στην παρασκευή 14 κεφαλιών τυριού. Το αρωματικό δυναμικό εμφανίζεται μόνον κατά την ωρίμαση, όταν αυτή διεξάγεται με συγκεκριμένο τρόπο και με φυσικά τοπικά μίγματα επίχρισης (morges).

Στα τυροκομικά εργαστήρια, η ιδιαίτερη τεχνογνωσία του τυροκόμου και η χρήση κυρίως αυτόχθονων ζυμών, αλλά και ανεπεξέργαστου γάλακτος που ευνοεί την έκφραση της ιθαγενούς χλωρίδας στο γάλα, επιτρέπουν τη διατήρηση του αρωματικού δυναμικού και της τελικής ποιότητας των τυριών. Στην από κοινού συλλογή του γάλακτος και στην ανάγκη μακρόχρονης διατήρησης του τυριού (ώστε να είναι δυνατή η κατανάλωση του γάλακτος υπό μορφή τυριού κατά τη διάρκεια του χειμώνα) οφείλεται η παρουσίασή του σε μορφή κεφαλιών μεγάλου μεγέθους.

Τέλος, με την παραλαβή του προϊόντος, την αποθήκευση και την ωρίμασή του από τους ωριμαστές, οι οποίοι χρησιμοποιούν φυσικά μίγματα επίχρισης και ξύλο ερυθρελάτης (που αφθονεί στην περιοχή) για τα υποστηρίγματα και ελέγχουν πολύ καλά την ιδιαίτερη κινητική της ωρίμασης, καθίσταται δυνατόν να εκδηλωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Gruyère, ιδίως οι οπές της μάζας καθώς και οι γεύσεις και τα αρώματα που είναι χαρακτηριστικά της προπιονικής ζύμωσης. Η τεχνογνωσία των ωριμαστών του Gruyère είναι πατροπαράδοτη. Αλλά τίποτα δεν θα μπορούσε να γίνει χωρίς την τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων. Οι τρεις σημαντικοί συντελεστές της παραγωγής του Gruyère (γαλακτοπαραγωγός, τυροκόμος, ωριμαστής) είναι άρρηκτα συνδεδεμένοι με αποτέλεσμα την εκδήλωση των χαρακτηριστικών ιδιοτήτων του ιδιαίτερου αυτού τυριού που συνδέεται με την περιοχή προέλευσής του.

Ο ωριμαστής είναι στρατηγικά εγκατεστημένος σε σημεία διέλευσης, συχνά σε απόσταση από τον τομέα της γαλακτοπαραγωγής και τυροκομικής μεταποίησης, κοντά στις μεγάλες οδούς επικοινωνίας που επιτρέπουν την εξαγωγή, χάρη στις δυνατότητες μακράς διατήρησης αυτών των τυριών.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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