ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 298/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ([1]). Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”GRUYÈRE”

EG-nr: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning:**

”Gruyère”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.3 – Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

”Gruyère” är en ost som framställs av obehandlad komjölk. Det är en stor, cirkelformig och platt, lätt rundad ost med konvex kant. Diametern varierar mellan 53 och 63 centimeter och höjden mellan 13 och 16 centimeter.

Skorpan är kittad, fast och knottrig och har guldgul till brun färg. ”Gruyère” är en hårdost som framställs av uppvärmd, pressad, elfenbensfärgad till blekgul ostmassa, som ska ha hål av mellan en ärtas och ett körsbärs storlek. Osten har karakteristiska aromer och smaker som främst kommer från propionsyrehaltiga jäsämnen.

Fetthalten är mellan 47 och 52 % efter fullständig uttorkning. Torrsubstanshalten får inte understiga 62 %.

Salthalten är mellan 0,6 och 1,7 gram natriumklorid per 100 gram ost.

Osten lagras i minst 120 dagar.

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

Varje ost som säljs med den skyddade geografiska beteckningen ”Gruyère” ska förses med ett märkningsband runt kanten innan den lämnar mognadslagret.

”Gruyère” kan också presenteras i bitar och riven.

På de förpackade bitarna på minst 40 gram får kittet avlägsnas under förutsättning att de har en skrovlig och kornig del där avtrycket från duken eller formen fortfarande är synligt.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

Den mjölk som används vid tillverkningen kommer uteslutande från mjölkkobesättningar bestående av lokala traditionella raser som anpassat sig till trakten: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne och fransk Simmental.

För att mjölkens kvalitet ska bevaras får det inte gå mer än sex timmar mellan uppsamlingen från den första mjölkproducenten och tömningen på ostfabriken.

Vid ympningen av mjölken används en eller flera naturliga mjölksyrakulturer som framställs med hjälp av vassle och/eller naturligt löpe berett på proteinfri vassle. På så sätt tillförs de termofila mjölksyrebakterier som ger syrningen.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

Genom en utfodring som är specifik för det geografiska området garanteras ett nära samband mellan trakten och produkten. Basutfodringen för mjölkkorna består av gräs och hö, och sammanlagt produceras minst 70 % av mjölkkobesättningens foder, beräknat på torrsubstansen, på jordbruksanläggningen. Minst 80 % av det grovfoder som konsumeras av mjölkkobesättningen kommer från det geografiska området. Högst 1 800 kg kompletteringsfoder per år får ges till varje mjölkko.

Jäst foder, exempelvis ensilage, är under hela året förbjudet vid utfodring av mjölkkobesättningen på grund av de tekniska risker det medför i samband med framställning och mognadslagring av osten.

För att fodrets traditionella karaktär ska bevaras är det på jordbruksanläggningen endast tillåtet med råvaror och kompletteringsfoder som kommer från icke-transgena produkter.

För att bevara den traditionella metoden med bete är driftssystem där allt foder ges i foderhäck förbjudna. Den årliga betesperioden ska vara minst 150 dagar.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

Mjölkproduktionen och tillverkningen och mognadslagringen av ostarna äger rum i det geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

På stycknings- och förpackningslinjen får ingen annan produkt än ”Gruyère” hanteras samtidigt.

Vid rivning är det förbjudet att använda tillsatser eller klumpförebyggande medel.

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

Ostarna ska märkas med den skyddade geografiska beteckningen ”Gruyère”, med bokstäver som är minst lika stora som de största bokstäver som förekommer på märkningen. Inga andra benämningar eller beteckningar får användas tillsammans med denna skyddade geografiska beteckning i samband med märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument.

Gemenskapslogotypen ”SGB” ska finnas med på märkningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Mjölkproduktionen, ostframställningen och mognadslagringen ska äga rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner:

I departementet Ain

Kommunerna i kantonerna 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.

I departementet Côte-d'Or

Kommunerna i kantonerna Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

I departementet Doubs

Samtliga kommuner.

I departementet Isère

Kommunerna i kantonerna Saint-Laurent-du-Pont och Touvet.

I departementet Jura

Samtliga kommuner.

I departementet Haute-Marne

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

I departementet Haute-Saône

Samtliga kommuner.

I departementet Saône-et-Loire

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

I departementet Savoie

Samtliga kommuner.

I departementet Haute-Savoie

Samtliga kommuner.

I departementet Vosges

Kommunerna i kantonerna Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

I departementet Territoire de Belfort

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

Mjölkproduktionen och framställningen av den olagrade osten får endast ske i kommuner där det traditionellt ägt rum fram till i dag och som uppfyller följande kriterier:

— Klimat av kontinentaltyp som präglas av stora temperatursvängningar mellan vinter och sommar och framför allt av en hög årsnederbörd – mer än 900 mm. Nederbörden är jämnt fördelad över året med stora regnmängder framför allt under sommaren, vilket främjar gräsets tillväxt.

— Substrat med hög kalk- eller molasshalt, eventuellt täckt med glacialavlagringar. Substrat som möjliggör utveckling av en mycket rik naturlig flora som skiljer sig från den som förekommer på nyare alluviala avlagringar eller kristalliniska formationer.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

5.1.1 Naturliga faktorer

Det geografiska området består av bergsområden och kalkplatåer som är svåra att exploatera och lämpar sig som betesmark för en mjölkkobesättning som är anpassad till de hårda bergsförhållandena. De angränsande dalarna lämpar sig för mognadslagring och distribution av denna jordbruksprodukt.

Det geografiska området består huvudsakligen av sedimentära kalkrika bergarter med vanligen grunda jordar.

Det kännetecknas av dels ett klimat av kontinentaltyp med stora temperatursvängningar mellan vinter och sommar och nederbörd som visserligen är jämnt fördelad över hela året men är riklig under sommaren, dels ett nordligt klimat med låg årsmedeltemperatur (trots de varma somrarna) och ett stort antal frostdagar.

Det rör sig om ett regnrikt alpint eller subalpint klimat med en årsnederbörd på över 900 mm. Nederbörden är riklig redan på låg höjd och ännu större i massivens inre delar, som domineras av barrträd, främst gran. Nederbördens fördelning över året kännetecknas av frånvaron av torrtid, vilket gynnar gräsets tillväxt.

Mognadslagren har ofta förlagts till dalar eller slätter där viktiga kommunikationsvägar korsar varandra. Denna lokalisering, som har bestått fram till i dag, har gjort det möjligt att enkelt transportera saltet, som historiskt kommit delvis från Jura (t.ex. saltverken i Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny och Lons-le-Saunier). Den känsliga mognadslagringen kräver att ostarna gnids med en blandning av naturliga och lokala mikrofloror, salt och vatten – kitt. Denna mikroflora fortplantar sig naturligt i mognadslager med en särskild miljö som gynnas av en tillräcklig mängd ostar. Ostmängden åstadkoms genom omflyttning av de ostar som kommer från andelsmejerier. Kittet är kopplingen mellan den naturliga mikroskopiska miljön och ostens egenskaper.

5.1.2 Mänskliga faktorer: systemet med andelsmejerier

”Gruyère” är en av de äldsta franska ostsorterna – tillverkningen går flera århundraden tillbaka. ”Gruyère” nämns i ett stort antal historiska dokument från hela den östcentrala delen av Frankrike, som gränsar till Schweiz. Det rör sig om en internationell zon som omfattar en del av Frankrike och en del av Schweiz, länder vars gränser ändrats under århundradenas lopp. Kungariket Savoie innefattade en del av dagens Frankrike och en del av dagens Schweiz. Den traditionella beteckningen ”Gruyère” har sitt ursprung i de tjänstemän som kallades ”gruyers”, skatteindrivare som uppbar skatter på bergens ”frukt”, dvs. skogsbruket.

Det traditionella produktionsområdet för ”Gruyère” utgörs sedan slutet av 1800-talet av det stora område i östcentrala Frankrike som omfattas av systemet med andelsmejerier, nämligen Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie och några perifera områden som Bassigny (Haute-Marne), Bugey och Vercors.

Osttillverkningskulturen i detta område baseras på kollektiv användning av mjölkreserven för produktion av stora ostar, vilket gör det möjligt att utnyttja den mjölk som produceras på sommaren under hela året. Systemet bygger på stark solidaritet och särskilda gemensamma regler: i och med att resurserna utnyttjas gemensamt blir det möjligt för varje liten mjölkproduktionsenhet att delta i produktionen av ostar som konsumeras under hela året. Mjölkproducenterna, som är grupperade i osttillverkningskooperativ, äger alltså osttillverkningslokalerna (som kallas ”fruitières”) och ansvarar för att anställa ostmästaren, som ger ökat värde åt den producerade mjölken genom att tillverka ost.

Mjölkproduktionen och osttillverkningen är traditionellt lokaliserade till andra platser än mognadslagren. De faktorer i miljön som beskrivs nedan främjar produktion av mjölk som lämpar sig för osttillverkning. Mjölkning, leverans och osttillverkning sker dagligen. Det sista kräver att anläggningarna för det första tillverkningssteget är belägna i närheten av betesmarkerna. På dessa tillverkningsanläggningar kräver den komplexa tekniken för framställning av ”Gruyère” särskild kompetens hos ostmästaren. Det handlar framför allt om kunskaper i användning av olika naturliga mjölksyrakulturer.

Därefter flyttas de olagrade ostarna till mognadslager som lämpar sig för lagring av ”Gruyère”. Mognadslagren ansvarar för skötseln av ostarna i flera månader. Mognadslagringen kräver omfattande kompetens för de olika faserna och ingående kunskap om olika parametrar (kinetik, temperatur, hygrometri, varaktighet) som gör att de propionsyrehaltiga jäsämnena kan utvecklas. Transporten av de olagrade ostarna till de ibland avlägsna mognadslagren är betecknande för den särskilda osttillverkningstraditionen i produktionsområdet för ”Gruyère”. Den förklaras av att företag sedan gammalt specialiserat sig på den särskilda mognadslagringen av denna ost och därmed utvecklat en mycket speciell kompetens. Förflyttningen av ostarna till samma ställe ger mognadslagringen en särskild kinetik, särskilt i det varma mognadslagret, och gör att en speciell mikroflora utvecklas i kittet.

Mognadslagrens strategiska geografiska läge underlättar för övrigt exporten av de färdiga ostarna till stora konsumtionscentrum liksom marknadsprospekteringen – mognadslagren ansvarar även för marknadsföringen av ”Gruyère”.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

”Gruyère” är en ost som tillverkas av uppvärmd, pressad ostmassa framställd av obehandlad mjölk. Det är en stor ost som mognadslagras under lång tid. Ostmassan är på samma gång fast och elastisk och ska ha hål. ”Gruyère” är den enda ost med skyddad geografisk beteckning framställd av pressad, uppvärmd ostmassa som ska ha små hål.

Mognadslagringen, för vilken en särskild kompetens har utvecklats, ska till viss del ske i varma mognadslager för att jäshål (mellan en ärtas och ett körsbärs storlek) ska kunna bildas i ostmassan och för att karakteristiska aromer och smaker från propionsyrehaltiga jäsämnen ska kunna utvecklas.

”Gruyère” är förlagan för många stora ostar från det östcentrala området. Dessa ostar har i allmänhet färre hål till följd av smärre förändringar av tillverknings- och/eller lagringsmetoderna.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Kombinationen mellan de naturliga faktorerna och den mänskliga kompetens som utnyttjas vid framställningen resulterar i en ost med särskilda egenskaper.

Detta har först och främst sin grund i produktionen i besvärliga bergsområden av mjölk från djur vars föda baseras på gräs och hö.

De fysiska förhållandena är gynnsamma för mjölkproduktionen. Den kalkrika, släta marken i de lägre bergsområdena, tillsammans med det fuktiga kontinentalklimatet, ligger bakom utvecklingen av boskapsuppfödningen, som gör det möjligt att tillvarata områdets gräsproduktion. Den naturliga gräsmarken med sin rika flora (framför allt tvåhjärtbladiga växter) har stor betydelse för ostens aromatiska sammansättning. Detta optimala utnyttjande av det lokala gräset befrämjas av att man använder lokala mjölkkoraser och begränsar användningen av koncentrat. Förbudet mot jäst foder gör det dessutom möjligt att säkra en god utveckling under mognadslagringen för de propionsyrehaltiga jäsämnen som ligger bakom hålen i ostmassan och den karakteristiska aromen. Den aromatiska rikedomen hos floran på de naturliga gräsmarkerna återkommer i ostarna via mjölkens mikroflora. Detta förstärks genom att ostmästaren använder naturliga mjölksyrakulturer och genom de traditionella metoderna, t.ex. användning av ett öppet kopparkar med kapacitet för högst 14 ostar. Aromen utvecklas först vid mognadslagringen, när denna sker enligt den särskilda metoden och med naturligt lokalt kitt.

I ostfabrikerna kan ostarnas arom och slutkvalitet bevaras tack vare ostmästarens särskilda kompetens och användningen av främst lokala mjölksyrekulturer och av obehandlad mjölk som befrämjar mjölkens naturliga flora. Den gemensamma mjölkuppsamlingen och behovet av att kunna förvara osten under lång tid (så att mjölken kunde konsumeras i form av ost under vintern) är orsaken till att ostarna görs så stora.

Omhändertagandet av produkten, förvaringen och mognadslagringen med hjälp av det naturliga kittet och med granvirke (en riklig lokal resurs) som stöd samt kunskaperna om den särskilda kinetiken vid mognadslagringen ger ”Gruyère” dess organoleptiska egenskaper, framför allt hålen i ostmassan och de karakteristiska aromerna och smakerna från propionsyrehaltiga jäsämnen. På mognadslagren för ”Gruyère” finns en nedärvd kompetens, som dock skulle sakna värde utan kompetensen hos uppfödarna och ostmästarna. De tre viktigaste aktörerna vid tillverkningen av ”Gruyère” (mjölkproducenten, ostmästaren och mognadslagret) bidrar tillsammans till att ge denna ost de särskilda egenskaper som är kopplade till ursprungsregionen.

Mognadslagren är strategiskt belägna på genomfartsplatser. De finns ofta i anslutning till mjölkproduktion och osttillverkning och nära större kommunikationsvägar. Detta underlättar exporten av ostarna, som är möjlig tack vare den långa hållbarheten.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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