

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 298/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„GRUYÈRE”****EG-nummer: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Gruyère”

2. Lidstaat of derde land:

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.3 — Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Gruyère is een van rauwe koemelk bereide kaas. Hij heeft de vorm van een rond wiel dat weliswaar vlak is maar toch een lichte welving vertoont en een bolronde opstaande zijde. De doorsnede varieert van 53 tot 63 cm en de hoogte van 13 tot 16 cm.

De met „morge” (korstflora) ingewreven, stevige en korrelige korst is goudgeel tot bruin van kleur. Het is een vaste, gekookte, geperste kaas, met een ivoren tot bleekgele kleur, die gaten ter grootte van een erwt of van een kers moet bevatten; hij heeft een karakteristiek aroma en een karakteristieke smaak, met name als gevolg van de aanmaak van propionzuur.

Wanneer hij volledig droog is, bedraagt het vetgehalte van de kaas 47 % à 52 %. Zijn drogestofgehalte mag niet minder bedragen dan 62 %.

Het zoutgehalte ligt tussen 0,6 en 1,7 g natriumchloride voor 100 g kaas.

De kaas rijpt gedurende minimaal 120 dagen.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Voordat een kaaswiel dat met de beschermde geografische aanduiding „Gruyère” wordt verkocht, de rijpingskelder verlaat, moet het merkteken nogmaals op een strook op de opstaande zijde worden aangebracht.

De Gruyère kan ook in porties of in de vorm van gemalen kaas worden aangeboden.

Verpakte porties van ten minste 40 g kunnen van hun korstflora worden ontdaan op voorwaarde dat er een stuk korrelige korst aan de kaas blijft zitten waarop de afdruk van het kaasdoek of van de kaasbak nog te zien zijn.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De melk die voor de kaasbereiding wordt gebruikt, is uitsluitend afkomstig van melkveebeslagen van traditionele, aan de streek aangepaste, plaatselijke melkkoerassen: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française.

Om de kwaliteit van de melk te handhaven, mag er tussen de ophaling bij de eerste melkveehouder en de aflevering van de melk in de zuivelfabriek niet meer dan 6 uur verstrijken.

Voor de aanzuring van de melk met het oog op de bereiding van de kaas kunnen één of meer natuurlijke gisten uit de wei en/of met droge lebdeeltjes uit wei zonder albumine bereid natuurlijk stremsel („recuite”) worden gebruikt. Deze bereidingen zorgen in ieder geval voor de voor de aanzuring benodigde melkzuurbacteriën.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Om — op basis van voor het geografische productiegebied specifieke diervoeders — voor een nauwe band tussen het productiegebied en de „Gruyère” te zorgen, krijgen de melkkoeien basisvoer dat uit grassen en hooi is samengesteld. Het volledige rantsoen van het melkveebeslag bevat ten minste 70 % (drogestofaandeel) op het bedrijf geteelde voedergewassen. Het ruwvoer is voor minstens 80 % afkomstig uit het geografische gebied en krachtvoer is beperkt tot 1 800 kg per melkkoe per jaar.

Gegiste voedermiddelen, al dan niet in de vorm van kuilvoer, mogen in geen enkel seizoen aan het melkvee worden verstrekt omdat dit technologische problemen zou kunnen opleveren bij de bereiding en de rijping van de kaas.

Alleen grondstoffen en krachtvoer afkomstig van niet-transgene producten mogen worden gebruikt teneinde het traditionele karakter van de voeding te vrijwaren.

Om de traditionele praktijk van beweiding niet in het gedrang te brengen, is ook het voederen aan de trog uit den boze. De dieren moeten jaarlijks minimaal 150 dagen op de weide worden gehouden.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De melkproductie en de bereiding en rijping van de kazen vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Op het ogenblik dat de „Gruyère” wordt versneden en verpakt, moet de verpakkingen volkomen vrij zijn van andere producten.

Voor de geraspte kaas mag geen gebruik worden gemaakt van additieven of van anti-klontermiddelen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket van de kaas moet de benaming van de beschermde geografische aanduiding, „Gruyère” in vergelijking met het lettertype van andere vermeldingen op het etiket minstens in het grootste lettertype zijn aangebracht. Er mogen op het etiket of op reclamemateriaal, facturen of andere verkoopdocumenten geen andere termen aan de beschermde geografische aanduiding worden toegevoegd.

Het logo van de EU moet eveneens op het etiket zijn aangebracht.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

De melkproductie en de bereiding en rijping van de kazen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied dat de volgende gemeenten omvat:

In het departement Ain:

Kantons 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.

In het departement Côte-d'Or:

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

In het departement Doubs:

Alle gemeenten.

In het departement Isère:

Kantons Saint-Laurent-du-Pont en Le Touvet.

In het departement Jura:

Alle gemeenten.

In het departement Haute-Marne

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

In het departement Haute-Saône:

Alle gemeenten.

In het departement Saône-et-Loire:

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

In het departement Savoie:

Alle gemeenten.

In het departement Haute-Savoie:

Alle gemeenten.

In het departement Vosges:

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

In het departement Territoire de Belfort

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

De melkproductie en de verwerking van de melk tot ongerijpte („witte”) kaas (fromage „en blanc”) mogen slechts plaatsvinden in de gemeenten die deze verwerking van oudsher en tot op de dag van vandaag verrichten en aan de volgende criteria voldoen:

- Een naar het continentale neigend klimaat dat wordt gekenmerkt door een groot temperatuurverschil tussen winter en zomer en vooral door een hoge jaarlijkse neerslag die minstens meer dan 900 mm moet bedragen. De neerslag moet goed over het jaar verspreid zijn met vooral tijdens de zomer stevige buien die ervoor zorgen dat het gras gaat groeien;

- Kalk- of mergelhoudend substraat, eventueel met afzettingen uit de ijstijd. Substraat dat de ontwikkeling van een zeer rijke natuurlijke flora mogelijk maakt die verschilt van de flora op recentere alluviale gronden of op kristallijne gesteenten.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

5.1.1. Omgevingsfactoren

In het geografische gebied wisselen berggebieden en kalkplateaus — die niet zo geschikt zijn voor de landbouw maar wel kunnen worden beweide door een aan de moeilijke bergomgeving aangepast melkveebeslag — en valleien die uitermate geschikt zijn voor de rijping en de verkoop van dit landbouwproduct, elkaar af.

Het geografische gebied bestaat hoofdzakelijk uit kalkhoudend sedimentgesteente met vaak ondiepe gronden.

Enerzijds wordt het gebied gekenmerkt door een continentaal klimaat met grote temperatuurverschillen tussen winter en zomer en neerslag die, hoewel over het hele jaar verspreid, in de zomer overvloedig is, en anderzijds door een noordelijk klimaat met een (ondanks de hittegolven in de zomer) lage gemiddelde jaartemperatuur en een groot aantal vorstdagen.

Het klimaat is een bergklimaat — of komt dicht in de buurt — en kenmerkend is ook de overvloedige jaarneerslag van meer dan 900 mm. Reeds op lage hoogte zijn de regens overvloedig en richting massief, waar naaldbomen — onder meer sparren — overheersen, neemt deze neerslag nog toe. Het feit dat de neerslag over het hele jaar is verspreid, maakt dat er geen droog seizoen is, hetgeen voor de groei van de grassen bevorderlijk is.

De rijpingskelders bevinden zich vaak in de valleien of in de vlakten, daar waar belangrijke wegen elkaar kruisen. Dat de rijpingscellen hier werden gevestigd — en ze bevinden er zich nog steeds — zorgde ervoor dat het vervoer van het zout, dat van oudsher deels vanuit de Jura werd geleverd (de vroegere zoutmijnen van Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, enz.) weinig problemen opleverde. De rijping van de kaas is een delicaat proces en vereist dat de gruyère wordt ingewreven met een mengsel van de natuurlijke, plaatselijke microflora, zout en water, een mengsel dat „la morge” (korstflora, oppervlakteflora) wordt genoemd. De microflora plant zich op natuurlijke wijze voort in de rijpingskelders dankzij de bijzondere omstandigheden die er heersen omdat er zich een toereikende hoeveelheid kazen bevindt. De kazen van de verschillende kaasmakerijen („fruitières”) worden er namelijk samengevoegd. De korstflora is de link tussen het microscopische natuurlijke milieu en de specifieke kenmerken van de kaas.

5.1.2. Menselijke factoren: Het systeem van de „fruitières” (kaasmakerijen)

De Gruyère is één van de oudste Franse kaasbereidingen. Hij wordt al eeuwen lang bereid. De Gruyère wordt in de gehele centraaloostelijke regio van Frankrijk, die de grens vormt met Zwitserland, in talloze historische documenten vermeld. Daarin wordt verwezen naar een internationaal gebied dat een gedeelte van het grondgebied van Frankrijk en een gedeelte van het grondgebied van Zwitserland — landen waarvan de grenzen in de loop der eeuwen werden gewijzigd — omvat. Het Koninkrijk Savoie omvatte een gedeelte van het huidige Franse grondgebied en een gedeelte van het huidige Zwitserse grondgebied. De traditionele benaming „Gruyère” verwijst naar de „gruyers”, ambtenaren die de belastingen inden op de „oogst” van het gebergte: de houtontginning.

Het traditionele productiegebied van de Gruyère valt vanaf de XIXde eeuw samen met het uitgebreide centraaloostelijke gebied waarbinnen zich de kaasmakerijen bevinden, bestaande uit Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie en enkele perifere gebieden zoals Le Bassigny (Haute-Marne), le Bugy of Le Vercors.

De traditie van de kaasbereiding in deze regio is gebaseerd op gebruiken binnen de plaatselijke gemeenschappen waarbij de melk wordt samengevoegd en kazen van grote omvang worden geproduceerd zodat het gehele jaar door kan worden geprofitteerd van de in de zomer geproduceerde melk. Dit systeem is gebaseerd op een sterke solidariteit en op bijzondere samenlevingsregels: het is een gezamenlijk systeem dat iedere kleine melkproducent een aandeel geeft in de kaasproductie die ervoor zorgt dat het hele jaar door zuivel beschikbaar is. De in de coöperatie voor de kaasproductie verenigde melkproducenten zijn eigenaar van de kaasmakerij (de „fruitière”) en stellen de kaasmaker aan die hun melkproductie commercialiseert door er kaas van te bereiden.

Van oudsher zijn de plek waar de melk wordt geproduceerd en tot kaas wordt verwerkt en de plek waar de kaas rijpt niet dezelfde. De omgevingsfactoren - waarop hierna dieper wordt ingegaan — oefenen op de voor de kaasbereiding bestemde melkproductie een gunstige invloed uit. De koeien worden dagelijks gemolken en de melk wordt ook dagelijks geleverd en verwerkt. Dat laatste punt vereist dat de installaties voor de eerste verwerking zich dicht bij de weiden bevinden. In deze installaties wordt voor de bereiding van de Gruyère van een complexe technologie gebruik gemaakt die van de kaasmaker een specifieke vakkennis vergt. Hij moet met name de kunst van het gebruik van verschillende natuurlijke gisten onder de knie hebben.

De ongerijpte kazen worden vervolgens vervoerd en verzameld in de voor de rijping van de Gruyère uitgeruste rijpingskelders waar de kaasrijpers zich maandenlang met de rijping van de kaas zullen bezighouden. De verschillende fasen van de kaasrijping vergen enerzijds een complexe vakkennis en anderzijds kennis over diverse parameters (kinetica, temperatuur, hygrometrie, duur) die allebei nodig zijn om de gisting waarbij het propionzuur vrijkomt, op gang te brengen. Dit vervoer van de ongerijpte kazen naar rijpingskelders die soms ver weg liggen, is karakteristiek voor de bijzondere kaasmakerijtraditie in de zone „Gruyère”. De verklaring hiervoor moet worden gezocht in het feit dat bepaalde bedrijven reeds zeer lang gespecialiseerd zijn in het specifieke rijpingsproces van deze kaas en dus ook een zeer bijzondere vakkennis hebben ontwikkeld. Het samenbrengen van alle kazen op één plek zorgt voor de bijzondere kinetica van de rijping — waarbij vooral op de warme kelder moet worden gewezen — en voor de ontwikkeling van een bijzondere korstflora.

Voorts worden door de strategische geografische vestiging van de rijpingskelders het vervoer van de rijpe kazen naar de belangrijke verkoopcentra en het marktonderzoek vergemakkelijkt want de kaasrijpers nemen ook de promotie van de Gruyère voor hun rekening.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Gruyère is een grote, van rauwe melk bereide, gekookte en geperste kaas met een lange rijpingstijd. Het kaasdeeg is vast maar toch soepel en moet gaten vertonen: het is de enige geperste en gekookte kaas uit de reeks met een beschermde geografische aanduiding die „kleine gaten” moet bevatten.

Het rijpingsproces waarvoor een speciaal vakmanschap moest worden ontwikkeld, moet ten dele plaatsvinden in warme rijpingskelders opdat de gaten in het kaasdeeg (ter grootte van een erwit of van een kers) en ook het aroma en de smaak, die karakteristiek zijn voor gistingprocessen waarbij propionzuur ontstaat, zich zouden kunnen ontwikkelen.

De Gruyère ligt aan de „oorsprong” van vele andere kazen van grote omvang die uit de centraal-oostelijke regio van Frankrijk afkomstig zijn. Deze werden verder ontwikkeld tot kazen die — als gevolg van allerlei wijzigingen in de korstflora, de verwerkingstechnieken en/of de rijpingsmethode — over het algemeen minder gaten vertonen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Het samenspel van natuurlijke factoren en vakkennis leidt tot een heel specifiek product.

Eerst wordt in moeilijk berggebied melk geproduceerd die afkomstig is van dieren die met grassen en hooi worden gevoerd.

Het fysische milieu draagt namelijk bij aan de melkproductie. Het arme kalkhoudende reliëf van het middengebergte en het vochtige continentale klimaat hebben geleid tot de ontwikkeling van de rundveehouderij die er op haar beurt voor zorgde dat ook de voedergewassenproductie in dit gebied een economische functie kon vervullen. De natuurlijke weiden met hun rijkdom aan bloemen (met name *dicotyledoneae* = tweezaadlobbigen) zijn heel bevorderlijk voor de ontwikkeling van de aromatische elementen in deze kaas. De optimale benutting van de plaatselijke grassen wordt bevorderd doordat plaatselijke melkkoeien worden ingezet en de toediening van krachtvoer wordt beperkt. Voorts zorgt het verbod op geïst voeder ervoor dat het propionzuur, dat voor de gaten in de kaas en voor zijn karakteristieke aroma verantwoordelijk is, tijdens het rijpingsproces ongehinderd kan vrijkomen. De rijkdom aan geuren die in de flora van de natuurlijke weiden vervat zit, wordt later aangetroffen in de kaas en hierbij heeft de in de melk aanwezige microflora beslist een rol gespeeld. Het aroma is geconcentreerd doordat de kaasmaker natuurlijke gisten hun werk laat doen en op traditionele wijze tewerk gaat. Zo maakt hij gebruik van een open koperen kaasbak die groot genoeg is voor de bereiding van 14 kaaswielen. Het rijke aroma van de kaas komt pas tot zijn recht tijdens de rijping, op voorwaarde dat het specifieke rijpingsproces door de kaasrijper in goede banen wordt geleid en van plaatselijke, natuurlijke korstflora gebruik wordt gemaakt.

De specifieke vakkennis van de kaasrijper, het gebruik van hoofdzakelijk inheemse gisten en tevens van rauwe melk — waardoor de in de melk aanwezige microflora meer kansen krijgt — zorgen ervoor dat bij de verwerking van de melk tot kaas de aroma's en de uiteindelijke kwaliteit van de kaas worden gevrijwaard. Het systeem van gezamenlijke melkophaling en het feit dat er nood was aan een kaas die lang kon worden bewaard (want onder deze vorm kon ook in de winter melk worden genuttigd) liggen aan de oorsprong van het feit dat de kaas in de vorm van grote kaaswielen wordt aangeboden.

Doordat het product door vaklui in handen wordt genomen, de opslag en de rijping in goede banen worden geleid, natuurlijke korstflora haar rol mag spelen, voor de opslagrekken van (ter plekke overvloedig aanwezig) sparrenhout gebruik wordt gemaakt en ook de bijzondere kinetica voor de kaasrijpers geen geheimen meer heeft, kunnen de karakteristieke organoleptische kenmerken van deze kaas (met name zijn gaten, aroma en smaak, die de Gruyère aan het door gisting ontstane propionzuur te danken heeft) zich ten volle ontwikkelen. De vakkennis van de Gruyère-kaasmakers gaat terug op een voorouderlijke traditie. Zonder de vakkennis van de veehouders en van de kaasmakers zou de Gruyère er niet zijn. De drie grote bij de productie van de „Gruyère” betrokken actoren (de melkproducenten, de kaasmakers en de kaasrijpers) moeten alle drie hun steentje bijdragen opdat de specifieke kwaliteiten van deze met zijn oorsprongsregio verbonden, bijzondere kaas, tot ontwikkeling kunnen komen.

De kaasrijpers hebben een strategische keuze gemaakt en zich op doorgangspunten gevestigd. Meestal bevinden ze zich niet op de plek waar de melk wordt geproduceerd en tot kaas wordt verwerkt maar wel dicht bij grote verbindingswegen waarlangs de kaas kan worden uitgevoerd. De lange houdbaarheidsdatum van de Gruyère heeft deze uitvoer mogelijk gemaakt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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