

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 298/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾, Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„GRUYÈRE“

EG-Nr.: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

g.g.A. (X) g.U. ()

1. **Name:**

„Gruyère“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.3 Käse

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:*

„Gruyère“ ist ein Kuhrohmilchkäse in Form eines großen Rades mit leicht nach außen gewölbtem Rand. Der Käselaiab misst im Durchmesser zwischen 53 cm und 63 cm und ist zwischen 13 cm und 16 cm hoch.

Seine gebürstete Rinde ist fest und körnig und von goldgelber bis brauner Farbe. Der erhitzte und gepresste feste Käseteig ist elfenbeinfarben bis hellgelb. Er muss erbsen- bis kirschgroße Löcher aufweisen. Das typische Aroma und der charakteristische Geschmack entstehen vor allem durch Propionsäuregärung.

Wenn der Käse vollständig getrocknet ist, beträgt sein Fettgehalt zwischen 47 % und 52 %. Die Trockenmasse darf nicht unter 62 % betragen.

Der Salzgehalt beträgt zwischen 0,6 g und 1,7 g Natriumchlorid je 100 g Käse.

Der Käse muss mindestens 120 Tage reifen.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Jeder zum Verkauf angebotene Käselaiab mit der geschützten geografischen Angabe „Gruyère“ muss vor Verlassen des Reifekellers mit einer Banderole auf der Außenkante versehen werden.

„Gruyère“ kann auch portionsweise oder gerieben angeboten werden.

Bei abgepackten Portionen unter 40 g kann die Schmiere entfernt werden, wenn ein Stück gekörnte Rinde erhalten bleibt, auf der sich der Abdruck des Tuchs oder der Form abzeichnet.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Die Milch zur Herstellung von „Gruyère“ stammt ausschließlich von Milchkühen lokaler Rassen, die seit alters her an die Bedingungen in dieser Region angepasst sind: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française.

Damit die Milch ihre Qualität behält, darf der Zeitraum zwischen der Abholung beim Milcherzeuger und der Ablieferung in der Käserei nicht mehr als sechs Stunden betragen.

Der Milch werden ein oder mehrere natürliche, aus Molke gewonnene Milchfermente und/oder natürliches Lab aus der Molke vom Vortag zugesetzt. Auf diese Weise wird das Minimum der zum Säuern benötigten thermophilen Milchsäurebakterien hinzugefügt.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

Um die enge Verbindung zwischen dem Gebiet und dem Produkt durch eine regionaltypische Fütterung zu gewährleisten, besteht das Grundfutter der Milchkühe aus Gras und Heu. Der im Betrieb erzeugte Anteil Futtertrockenmasse an der Gesamtration der Milchkuhherde beträgt mindestens 70 %; das Raufutter stammt zu mindestens 80 % aus dem geografischen Gebiet, und Ergänzungsfuttermittel sind auf 1 800 kg pro Milchkuh und Jahr begrenzt.

Silofutter und fermentierte Futtermittel sind ganzjährig verboten, da andernfalls bei der Herstellung und Reifung der Käse Probleme auftreten können.

Gentechnisch veränderte Rohstoffe und Ergänzungsfuttermittel sind nicht zugelassen, damit die traditionelle Art der Fütterung gewahrt bleibt.

Um die traditionelle Weidewirtschaft zu erhalten, sind Betriebssysteme, bei denen ausschließlich im Stall gefüttert wird, verboten. Die Tiere müssen mindestens 150 Tage im Jahr auf der Weide stehen.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Kein anderes Erzeugnis darf gleichzeitig mit „Gruyère“ auf der Schneide- und Verpackungslinie bearbeitet werden.

Wenn der Käse gerieben wird, dürfen keine Zusatzstoffe, Antiklumpmittel und Trennmittel beigemischt werden.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die Schrift der geschützten geografischen Angabe „Gruyère“ auf den Käseetiketten muss mindestens so groß sein wie die größten Buchstaben auf dem Etikett. Auf Etiketten, Werbematerial, Rechnungen und Handelspapieren darf neben dieser geschützten geografischen Angabe kein weiterer Zusatz stehen.

Das Gemeinschaftslogo „g.g.A.“ muss auf dem Etikett angegeben sein.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Die Erzeugung der Milch, die Herstellung und die Reifung des Käses müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen, das folgende Gemeinden umfasst:

Im Departement Ain

die Kantone 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.

Im Departement Côte-d'Or

die Kantone Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

Im Departement Doubs

alle Gemeinden.

Im Departement Isère

die Kantone Saint-Laurent-du-Pont und Touvet.

Im Departement Jura

alle Gemeinden.

Im Departement Haute-Marne

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

Im Departement Haute-Saône

alle Gemeinden.

Im Departement Saône-et-Loire

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

Im Departement Savoie

alle Gemeinden.

Im Departement Haute-Savoie

alle Gemeinden.

Im Departement Vosges

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

Im Departement Territoire de Belfort

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

Die Milch darf nur in den Gemeinden erzeugt und zu frischem Käse verarbeitet werden, die traditionell bis heute folgende Kriterien erfüllen:

- Vorwiegend kontinentales Klima mit starken Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter und vor allem hohen jährlichen Niederschlägen von mindestens 900 mm. Die Niederschläge verteilen sich über das ganze Jahr mit besonders starken Regenfällen im Sommer, was das Wachstum der Grünlandpflanzen begünstigt.

— Vorwiegend Kalk- oder Molasseböden, die von Gletscherablagerungen überzogen sein können. Böden, auf denen sich eine reichhaltige natürliche Flora entwickeln kann, die sich von dem Bewuchs auf jüngeren Alluvialböden und kristallinen Formationen unterscheidet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

5.1.1 Natürliche Faktoren

In dem geografischen Gebiet finden sich Gebirgsregionen und Kalkplateaus, die schwer zu bewirtschaften sind. Sie eignen sich aber für die Haltung von Milchkühen, die an die rauen Gebirgsregionen angepasst sind. Die angrenzenden Täler sind geeignete Standorte für die Käsebereitung und den Vertrieb der landwirtschaftlichen Produkte.

Das geografische Gebiet besteht im Wesentlichen aus kalkhaltigem Sedimentsgestein mit häufig sehr dünnen Humusschichten.

Das Gebiet ist von kontinentalem Klima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter und ganzjährigen, vor allem im Sommer sehr hohen Niederschlägen sowie von eher nördlichen Klimaeinflüssen mit niedriger jährlicher Durchschnittstemperatur (trotz hoher Temperaturen im Sommer) und vielen Frosttagen geprägt.

In dem montanen oder submontanen Klima werden jährliche Niederschlagsmengen von mehr als 900 mm gemessen. Schon in geringer Höhe regnet es viel, und zu den Gebirgsmassiven hin, wo vor allem Nadelbäume wie beispielsweise Fichten wachsen, nehmen die Niederschläge zu. Da sich die Niederschläge auf das ganze Jahr verteilen und es keine Trockenperiode gibt, wird das Wachstum von Grünlandpflanzen begünstigt.

Die Reifekeller befinden sich meist in den Tälern oder in der Ebene, wo sich wichtige Verkehrsadern kreuzen. Bis heute haben sich diese alten Standorte erhalten, die für den Transport von Salz günstig waren, das seit altersher u. a. aus dem Jura (aus den Salzbergwerken in Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier usw.) kam. Für den empfindlichen Vorgang der Reifung müssen die Käse mit einer Mischung aus natürlicher, lokaler Mikroflora, Salz und Wasser eingerieben werden, der sogenannten Schmiere. Diese Mikroflora reproduziert sich auf natürliche Weise in den Kellern, in denen durch die großen Käsemengen ein besonders günstiges Klima entsteht. Die vielen Käselaibe werden aus den verschiedenen Käseereien angeliefert. Die Schmiere stellt die Verbindung zwischen dem natürlichen Mikroklima und den Besonderheiten des Käses her.

5.1.2 Menschliche Faktoren: das System der Käseereien

„Gruyère“ ist eine der ältesten französischen Käsesorten, die bereits seit Jahrhunderten hergestellt wird. „Gruyère“ wird schon in vielen historischen Dokumenten aus dem gesamten mittleren Ostfrankreich, der Grenzregion zur Schweiz, erwähnt. Dieses internationale Gebiet umfasst sowohl französisches als auch Schweizer Territorium. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die Grenze zwischen den beiden Staaten immer wieder verschoben. So verlebte sich das Königreich Savoyen einen Teil des heute zu Frankreich gehörenden Territoriums und einen Teil der heutigen Schweiz ein. Die traditionelle Bezeichnung „Gruyère“ geht auf die „Officiers gruyers“ zurück, hohe Forstbeamte, die als Steuereintreiber die Abgaben auf die „Frucht“ der Berge, die Waldnutzung, zu erheben hatten.

Das traditionelle Herstellungsgebiet von „Gruyère“ entspricht seit Ende des 19. Jahrhunderts der Region, über die sich das System der Käseereien erstreckt. Sie wird von einer weiten Region im mittleren Ostfrankreich mit Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie sowie einigen Randregionen wie Bassigny (Haute-Marne), Bugey und Vercors gebildet.

Die Käsekultur in dieser Region gründet sich auf die gemeinschaftliche Nutzung der Milch zur Herstellung großer Käselaibe. Auf diese Weise konnte die im Sommer erzeugte Milch das ganze Jahr hindurch genutzt werden. Das System gründet sich auf eine starke Solidarität und besondere Regeln der Gemeinschaft: Durch die gemeinsame Nutzung der verfügbaren Mittel kann jede kleine Erzeugereinheit an der Herstellung der Käse teilhaben, die dann das ganze Jahr hindurch verzehrt werden können. Die zu Käseereignossenschaften zusammengeschlossenen Milcherzeuger sind Eigentümer der Räumlichkeiten, in denen ihre Käseerei („fruitière“) untergebracht ist, und sie sind verantwortlich für die Einstellung des Käsemeisters, der ihre Milch verwertet und zu Käse verarbeitet.

Traditionell sind die Milcherzeugung und die Käseherstellung von den Reifekellern räumlich getrennt. Folgende Faktoren begünstigen die Erzeugung von Milch zur Herstellung von Käse. Die Milch wird täglich gemolken, geliefert und verarbeitet. Für die Verarbeitung benötigt man Räumlichkeiten in der Nähe der Weideflächen. Die komplexe Herstellungsweise von „Gruyère“ in diesen Verarbeitungsstätten setzt spezielle Kenntnisse des Käsemeisters voraus, der vor allem den Umgang mit den verschiedenen natürlichen Milchfermenten beherrschen muss.

Die frischen Laibe werden dann in die Reifekeller gebracht, die für die Reifung von „Gruyère“ geeignet sind. Dort kümmern sich die Affineure mehrere Monate um den Käse. Der Affineur muss sich genau mit der komplexen Lenkung der verschiedenen Reifephasen auskennen und alle Parameter (Kinetik, Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Dauer) der Entwicklung der Propionsäuregärung beherrschen. Der Transport der frischen Käselaibe in die Reifekeller, die teilweise weit entfernt liegen, ist typisch für die besondere Käseertradition im Gruyère-Gebiet. Er erklärt sich dadurch, dass sich die Betriebe seit alters her auf die spezielle Reifung dieses Käses spezialisiert haben und dafür ganz spezielle Kenntnisse erworben haben. Die Zusammenführung der Käse an einem Ort ermöglicht eine besondere Kinetik der Reifung, vor allem im warmen Reifekeller, und die Entwicklung einer speziellen Mikroflora in der Schmiere.

Außerdem ist der Standort der Affineure strategisch günstig für den Transport der fertigen Käse in die großen Handelszentren und die Erreichbarkeit der Märkte, denn die Affineure sind auch für die Vermarktung des „Gruyère“ zuständig.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Gruyère“ ist ein großer Hartkäse aus gepresstem, erhitztem Teig aus Kuhrohmlch, der lange gereift ist. Sein zugleich fester und elastischer Teig muss Löcher haben. Er ist der einzige Käse aus gepresstem, erhitztem Teig mit geografischer Ursprungsbezeichnung, der kleine Löcher aufweisen muss.

Die Reifung, für die besondere überlieferte Kenntnisse erforderlich sind, muss teilweise in warmen Kellern erfolgen, damit sich durch Gärung im Teig die (erbsen- bis kirschgroßen) Löcher bilden können und die für die Propionsäuregärung typischen Aromen und der charakteristische Geschmack entstehen.

„Gruyère“ ist „das Original“ vieler Käsesorten aus dem mittleren Ostfrankreich, die als große Laibe hergestellt werden, aber im Allgemeinen weniger Löcher aufweisen, weil die Verarbeitungs- und/oder Reifungsvorgänge leicht verändert worden sind.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

Die Kombination aus natürlichen Faktoren und menschlichem Wissen, das zur Herstellung von „Gruyère“ eingesetzt wird, ergibt einen ganz besonderen Käse.

Das beginnt bei der Erzeugung der Milch von Kühen, die sich in den schwer zu bewirtschaftenden Gebirgsregionen von Gras und Heu ernähren.

Aufgrund der physischen Voraussetzungen bietet sich das Gebiet für die Milcherzeugung an. Die armen Kalkböden der Gebirgsregionen und das feuchte Kontinentalklima begünstigen die Wiesenhaltung von Kühen, denn so lassen sich die Grünlandpflanzen der Region gut verwerten. Die Naturwiesen mit ihrer großen Pflanzenvielfalt (vor allem zweikeimblättrige Pflanzen) begünstigen die Entstehung aromatischer Verbindungen im Käse. Diese optimale Nutzung der lokalen Grünlandpflanzen wird durch die Haltung von lokalen Milchkuhrassen und den begrenzten Einsatz von Kraftfutter unterstützt. Fermentiertes Futter ist verboten, damit bei der Reifung durch eine gut geführte Propionsäuregärung die Löcher im Käse und die charakteristischen Aromen entstehen können. Die vielfältigen Aromen der Wiesengräser werden durch die Mikroflora in der Milch auf den Käse übertragen. Der Käsemeister verstärkt dieses Potenzial durch die natürlichen Fermente und durch seine traditionellen Arbeitsweisen. Dazu gehört der Einsatz eines offenen Kupferkessels, der höchstens die zur Herstellung von 14 Käselaiben erforderliche Menge fasst. Das Aromapotenzial wird erst bei der Reifung erschlossen, die mit der vor Ort vorhandenen natürlichen Schmiere genau geführt wird.

In den Käseverarbeitungsbetrieben sorgen das spezielle Wissen des Käsemeisters und die Verwendung von vorwiegend lokalen Fermenten und von Rohmilch mit der ihr eigenen Milchflora dafür, dass das Aromapotenzial und die Qualität des Endprodukts erhalten bleiben. Die Größe der Käselaibe ist darin begründet, dass die Milch gemeinschaftlich eingesammelt wurde und der Käse lange lagerfähig sein musste (um die Milch in Form von Käse den ganzen Winter über verzehren zu können).

Die Pflege des Produkts, seine Lagerung und Reifung durch die Affineure, die über natürliche Schmiere und über genügend Fichtenholz (das in der Gegend im Überfluss vorhanden ist) verfügen und die die spezielle Kinetik der Reifung beherrschen, ermöglichen die Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften von „Gruyère“, vor allem die Löcher im Teig, die Aromen und den Geschmack, die typisch sind für die Propionsäuregärung. Das Wissen der Affineure von „Gruyère“ ist von den Vorfahren überliefert. Es wäre wertlos ohne das Wissen der Milchkuhhalter und der Käsemeister. Die drei großen Akteure der „Gruyère“-Herstellung (Milcherzeuger, Käsemeister, Affineur) sind unverzichtbar für die Entwicklung der besonderen Qualitäten dieses Käses, der mit seinem Herkunftsgebiet verbunden ist.

Die Affineure befinden sich an zentralen Orten in strategisch günstiger Lage. Sie haben sich häufig am Rande der Milcherzeugungs- und Käseherstellungsgebiete in der Nähe der großen Verkehrsadern niedergelassen, um die lagerfähigen Käselaibe gut weiterbefördern zu können.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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