

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 298/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«GRUYÈRE»

N° CE: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación:**

«Gruyère»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.3 — Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Queso elaborado con leche cruda de vaca. Se presenta en forma de rueda plana, ligeramente abombada, con un talón convexo. Su diámetro varía entre 53 y 63 centímetros y su altura entre 13 y 16 centímetros.

Tiene una corteza pulida, sólida y granulada, de color amarillo dorado a pardo. Es un queso de pasta densa, cocida, prensada, de color marfil a amarillo claro, que presenta obligatoriamente aperturas de dimensión variable entre el tamaño de un guisante y el de una cereza, y con aromas y sabores característicos, sobre todo de fermentaciones propiónicas.

Su porcentaje de materia grasa oscila entre un 47 y un 52 % tras la completa desecación. Su contenido en materia seca no puede ser inferior al 62 %.

Su contenido en sal varía entre 0,6 y 1,7 gramos de cloruro de sodio por 100 gramos de queso.

Su período mínimo de curación es de 120 días.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

En el talón de cada rueda vendida bajo la indicación geográfica protegida «Gruyère» debe ponerse, antes de su salida de la bodega de curación, una banda de marcado.

El Gruyère también puede presentarse en porciones o rallado.

Las porciones envasadas, con un peso mínimo de 40 gramos, pueden ser desprovistas de la *morge* (salmuera con crecimiento microbiano) a condición de que tengan obligatoriamente una parte con corteza y granulada sobre la cual aún sea visible la impresión de la tela o del molde.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

La leche utilizada en la fabricación procede únicamente de vacas lecheras de razas locales tradicionales adaptadas al terreno: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française.

Con el fin de preservar la calidad de la leche, la duración de la recogida desde el primer productor de leche hasta el momento en que la leche se descarga en la quesería no debe ser superior a 6 horas.

La leche utilizada para producir el queso es fermentada mediante la adición de una o varias levaduras naturales preparadas en suero lácteo y/o cuajo natural preparado a partir del requesón. Estas preparaciones aportan como mínimo lactobacilos termófilos que contribuyen al proceso de acidificación.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

Para garantizar un estrecho vínculo entre la tierra y el producto mediante una alimentación específica de la zona geográfica, la alimentación básica de las vacas lecheras está constituida por hierba y heno; la ración total del rebaño lechero incluye al menos un 70 %, calculado en la materia seca, de alimentos producidos en la explotación; al menos el 80 % de los forrajes consumidos por el rebaño lechero proceden de la zona geográfica y cada vaca lechera recibe anualmente, como máximo, 1 800 kg de piensos complementarios.

Los alimentos fermentados, en forma de ensilaje o de otro tipo, no pueden utilizarse en la alimentación del rebaño lechero todo el año, debido a los riesgos tecnológicos vinculados a estas prácticas durante la fabricación y curación de los quesos.

Para preservar el carácter tradicional de la alimentación, solo se autorizan en la explotación las materias primas y los piensos complementarios derivados de productos no transgénicos.

Para conservar la práctica tradicional del pastoreo, están prohibidos los sistemas de explotación en los cuales toda la alimentación se suministra en comederos. Un período mínimo anual de 150 días de pastoreo es obligatorio.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La producción de leche, la fabricación y la curación de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Ninguna operación simultánea que incluya otro producto distinto del Gruyère debe interferir en la línea de corte y envasado.

Durante las operaciones de rallado, está prohibido utilizar aditivos, antiapelmazantes o antiaglomerantes.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En el etiquetado de los quesos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Gruyère» debe aparecer el nombre de dicha indicación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres más grandes que figuran en el etiquetado. Está prohibido emplear cualquier calificativo u otra mención junto a dicha indicación geográfica protegida en el etiquetado, la publicidad, las facturas o documentos comerciales.

El logotipo comunitario «IGP» debe figurar en el etiquetado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La producción de la leche, la transformación en queso y la curación deben realizarse en la zona geográfica que incluye los siguientes municipios:

En el departamento de Ain:

Los cantones de 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.

En el departamento de Côte-d'Or:

Los de los cantones de Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

En el departamento de Doubs:

Todos los municipios.

En el departamento de Isère:

Los de los cantones de Saint-Laurent-du-Pont y de Touvet.

En el departamento de Jura:

Todos los municipios.

En el departamento de Haute-Marne:

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

En el departamento de Haute-Saône:

Todos los municipios.

En el departamento de Saône-et-Loire:

Los de los cantones de Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

En el departamento de Savoie:

Todos los municipios.

En el departamento de Haute-Savoie:

Todos los municipios.

En el departamento de Vosges:

Los de los cantones de Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

En el departamento de Territoire de Belfort:

Los de los cantones de Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

La producción lechera y su transformación en queso «en blanco» solo pueden efectuarse en los municipios que las realizan tradicionalmente hasta hoy y que responden a los siguientes criterios:

- clima de tendencia continental, caracterizado por una gran diferencia de temperaturas entre invierno y verano y, sobre todo, por una elevada pluviometría anual, al menos superior a 900 mm. Esta pluviometría está bien repartida a lo largo del año con fuertes lluvias estivales, lo que favorece el crecimiento de la hierba,

— substrato con dominante calcárea o molásica, eventualmente recubierto de depósitos glaciales, que permite el crecimiento de una flora natural de gran riqueza, diferente de la que se encuentra en aluviones recientes o formaciones cristalinas.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

5.1.1. Factores naturales

La zona geográfica agrupa territorios de montañas y mesetas calcáreas, difícilmente explotables, aptos para el pastoreo de un rebaño de vacas lecheras adaptado a la rudeza del contexto montañoso, con los valles adyacentes a estos macizos, propicios para la curación y la difusión de esta producción agrícola.

La zona geográfica está constituida esencialmente por rocas sedimentarias calcáreas con suelos a menudo poco espesos.

Se caracteriza, por una parte, por un clima de tipo continental, con grandes diferencias térmicas entre invierno y verano, y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano y, por otra parte, por un clima septentrional con una temperatura media anual baja (a pesar de los grandes calores estivales) y un gran número de días con heladas.

Es un clima montañoso o submontañoso muy lluvioso, con una pluviometría anual superior a 900 mm. Esta pluviosidad ya es fuerte a baja altitud y aumenta hacia el interior de los macizos donde dominan los árboles resinosos, incluida la píce. La distribución de la pluviometría a lo largo del año se caracteriza por la ausencia de temporada seca, lo que favorece el crecimiento de la hierba.

Las bodegas se instalaron a menudo en los valles o en la llanura, en el cruce de las vías de comunicación importantes. Esta localización, que ha perdurado hasta hoy, permitía transportar fácilmente la sal, que históricamente venía del Jura (por ejemplo, salinas de Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, etc.). Para permitir la delicada operación de la curación es necesario frotar los quesos con una mezcla de microfloras naturales y locales, de sal y agua, mezcla denominada *morge*. Esta microflora se reproduce naturalmente en las bodegas que poseen un ambiente específico favorecido por un volumen suficiente de quesos, volumen obtenido por la agrupación de los quesos procedentes de las queserías artesanas. La *morge* constituye un vínculo entre el medio natural microscópico y el carácter específico del queso.

5.1.2. Factores humanos: el sistema de las queserías artesanas

El Gruyère es uno de los quesos franceses más antiguos, con varios siglos de existencia. Aparece mencionado en numerosos documentos históricos de toda la región Oriental-central de Francia, fronteriza con Suiza. Se trata de una zona internacional que incluye una parte de territorio francés y una parte de territorio suizo, Estados cuyas fronteras han ido cambiando a lo largo de los siglos. El reino de Saboya integraba una parte del territorio del actual Estado francés y una parte del actual territorio suizo. La denominación tradicional «Gruyère» hace referencia a los funcionarios «gruyers», recaudadores de impuestos que cobraban tasas sobre el «fruto» de la montaña: la explotación de la madera.

A partir de finales del siglo XIX, la zona tradicional de fabricación del Gruyère corresponde al perímetro de extensión del sistema de las cooperativas de fabricantes de quesos, formado por una extensa región del Oriental-central que engloba el Franco Condado, Saboya y Alta Saboya, así como algunas regiones periféricas como Bassigny (Haute Marne), Bugey o Vercors.

La cultura quesera de esta región está basada en usos colectivos de puesta en común de la leche para la producción de quesos de gran tamaño que permiten aprovechar a lo largo del año la leche producida en verano. Este sistema se basa en una fuerte solidaridad y en normas de vida común particulares: el compartir los medios permite a cada pequeña unidad de producción de leche participar en la producción de quesos consumibles a lo largo del año. Así pues, los productores de leche agrupados en cooperativas de producción quesera son propietarios de los locales de la quesería (denominada «fruitière») y responsables de la contratación del queso que va a aprovechar su producción láctea fabricando el queso.

Tradicionalmente, la localización de la producción lechera y la transformación en queso es distinta de los lugares de curación. Los elementos del medio desarrollados a continuación favorecen una producción de leche con vocación quesera. La leche se ordeña, se suministra y se transforma diariamente. Este último punto requiere la localización de lugares de primera transformación cercanos a los lugares de pasto. En estos lugares de transformación, la tecnología de fabricación compleja del Gruyère requiere unos conocimientos técnicos específicos del quesero que se basan, en particular, en el control de la utilización de distintas levaduras naturales.

Posteriormente; los quesos denominados «en blanco» se transportan y se agrupan en bodegas adaptadas a la curación del Gruyère, donde los afinadores se encargan del cuidado de los quesos durante varios meses. Esta curación implica unos conocimientos técnicos complejos en la ejecución de las distintas fases y requiere el control de distintos parámetros (cinética, temperatura, higrometría, duración) que permiten el desarrollo de las fermentaciones propiónicas. El transporte de los quesos «en blanco» hacia las bodegas de curación a veces distantes es característico de la tradición quesera particular de la zona «Gruyère». Se explica por la especialización antigua de las empresas en la curación específica de este queso y, por lo tanto, el desarrollo de unos conocimientos técnicos muy particulares. La agrupación de los quesos en el mismo lugar permite una cinética particular de curación, en particular en bodega caliente, y el desarrollo de una microflora particular en la *morge*.

Además, la estratégica localización geográfica de los afinadores favorece la exportación de los quesos acabados hacia los grandes centros de consumo y la prospección más fácil de los mercados, ya que los afinadores también promocionan el Gruyère.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El Gruyère es un queso de pasta prensada cocida elaborado con leche cruda, de gran tamaño, y con un largo período de curación. Su pasta, a la vez firme y elástica, presenta obligatoriamente aberturas: se trata del único queso de pasta prensada cocida con «indicación geográfica» que presenta obligatoriamente «pequeños agujeros» en la pasta.

La curación, para la cual se desarrollaron unos conocimientos técnicos particulares, debe realizarse en parte en bodegas calientes para permitir la formación de las aberturas de origen fermentario en la pasta (del tamaño de un guisante a una cereza) así como el desarrollo de aromas y sabores característicos de las fermentaciones propiónicas.

El Gruyère es el queso «original» de muchos quesos de gran tamaño de la región Oriental-central, que evolucionaron hacia quesos que presentaban generalmente menos aberturas a raíz de la modificación, al margen, de las técnicas de transformación y/o de curación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La asociación de factores naturales y de conocimientos técnicos humanos aplicados a la elaboración de este queso conduce a la fabricación de un queso específico.

Ello se traduce, en primer lugar, en la producción en sectores montañosos difíciles de una leche procedente de animales alimentados a base de hierba y heno.

Las condiciones físicas del entorno son favorables a la producción de leche. Los suelos calcáreos pobres de los relieves de media montaña asociados al clima continental húmedo son la causa del desarrollo de la cría de ganado vacuno que permite aprovechar la producción forrajera de la zona. Los prados naturales de una gran riqueza floral (en particular, dicotiledóneas) son muy favorables para el desarrollo de los compuestos aromáticos en este queso. Este aprovechamiento óptimo de la hierba local se ve favorecido por la utilización de razas locales de vacas lecheras y la limitación de los piensos compuestos. Además, la prohibición de alimentos fermentados permite, sobre todo, garantizar, durante la fase de curación, el buen desarrollo de las fermentaciones propiónicas causantes de las aberturas de la pasta y de los aromas característicos. La riqueza aromática de las flores de los prados naturales se encuentra ciertamente en los quesos a través de la microflora nativa de la leche. Este potencial es resaltado por el quesero gracias al uso de levaduras naturales y sus prácticas tradicionales, como la utilización de una cuba abierta de cobre de una capacidad máxima útil que corresponde a la fabricación de 14 ruedas. El potencial aromático sólo se revela durante la curación, cuando esta se lleva a cabo específicamente y con *morges* naturales locales.

En los talleres de transformación quesera, los conocimientos técnicos específicos del quesero y la utilización de levaduras mayoritariamente indígenas, así como de leche cruda que favorece la flora nativa de las leches, permiten preservar el potencial aromático y la calidad final de los quesos. Esta puesta en común de la recogida de leche y la necesidad de una conservación larga del queso (puesto que permitía el consumo de leche en forma de queso durante el invierno) es la causa de su presentación en forma de ruedas de gran tamaño.

Por último, la aceptación del producto, su almacenamiento y su curación por los curadores que utilizan *morges* naturales así como madera de píceas (recurso local abundante) como apoyo y que controlan las cinéticas particulares de curación permiten desvelar las características organolépticas del Gruyère, en particular las aberturas de la pasta, así como los aromas y sabores característicos de las fermentaciones propiónicas. Los conocimientos técnicos de los curadores de «Gruyère» son ancestrales. Dicho queso no sería nada sin los conocimientos técnicos de ganaderos y queseros. Los tres grandes protagonistas de la producción de «Gruyère» (productor de leche, quesero, curador) son indisolubles para permitir la expresión de las calidades específicas de este queso particular vinculado a su región de origen.

El curador se instala estratégicamente en lugares de paso. A menudo se establece al lado del sector de producción de leche y de transformación de quesos, cerca de las grandes vías de comunicación que permiten la exportación. Tal exportación viene facilitada por el largo período de conservación de estos quesos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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