



Cahier des charges

Gruyère

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 6 juillet 2001 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 27 mai 2014, du 11 mars 2015 et du 14 décembre 2015.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Champ d'application

Le présent cahier des charges contient les prescriptions qu'il y a lieu d'observer en vue de garantir l'authenticité du fromage *Gruyère* et d'en favoriser la qualité. Il fixe les exigences requises pour que le produit acquière le droit à l'utilisation de la dénomination *Gruyère* ou *Gruyère d'Alpage*. Lorsque les dispositions du présent cahier des charges sont plus exigeantes que l'assurance qualité, les premières sont applicables.

Article 2 Nom et protection

¹ *Gruyère*, appellation d'origine protégée (AOP). Toutes les traductions de ces dénominations sont également régies par le présent cahier des charges.

² La dénomination *Gruyère d'Alpage* est également soumise au présent cahier des charges. Les dispositions figurant aux articles 30 à 36 s'appliquent en priorité.

Article 3 Aire géographique

¹ L'aire géographique du *Gruyère* comprend les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura ainsi que les communes de l'arrondissement administratif du Jura bernois et les communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüschegg et Schwarzenburg du canton de Berne, à l'exception du territoire géographique de l'ancienne commune d'Albligen.

² L'aire géographique du *Gruyère* comprend les fromageries mentionnées ci-dessous, dont le rayon de collecte du lait est défini dans les cartes figurant à l'annexe II:

Canton d'Argovie : Vordemwald;

Canton de Berne : Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof;

Canton de Lucerne: Rain;

Canton de Soleure: Selzach, Reckenkien;

Canton de St. Gall:	Gebertingen;
Canton de Schwyz:	Vorderberg, Steinen;
Canton de Zoug:	Alosen, Hinterberg.

³ Les rayons de collecte selon l'alinéa 2 englobent toutes les exploitations qui livraient leur lait aux fromageries mentionnées le 30 avril 1999. Leur aire géographique (en annexe II) est délimitée par l'emplacement des exploitations les plus éloignées de la fromagerie.

Section 2 Description du produits

Article 4 Age minimal du produit

Le *Gruyère* doit être âgé au minimum de 5 mois à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Les durées mentionnées s'entendent pour un âge moyen par lot.

Article 5 Caractéristiques physiques et organoleptiques

¹ Forme et aspect: Le *Gruyère* a une forme de meule ronde, il doit présenter une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le format doit être normal et bien proportionné. Le talon de la meule doit être légèrement convexe.

Hauteur:	9,5 à 12 cm
Diamètre:	55 à 65 cm
Poids:	25 à 40 kg

² Ouverture: La présence d'ouverture est souhaitable mais pas indispensable. Les trous ont en majorité un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites lainures fermées, isolées sont admises.

³ Pâte: Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et faiblement humide. Elle est moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité. Elle a une teinte ivoirine et unie qui varie selon les saisons.

⁴ Goût: Soutenus par une note plus ou moins salée, les goûts fruités, par l'action conjuguée des fermentations lactiques et de la morge, dominant. Ils peuvent varier selon le terroir.

⁵ Le *Gruyère* doit avoir de bonnes propriétés de conservabilité lui permettant d'atteindre sa maturité sans subir de perte de qualité.

⁶ Ces exigences s'appliquent à chaque meule.

Article 6 Caractéristiques chimiques

¹	
Matière grasse:	49 à 53 % dans l'extrait sec
Eau:	34,5 à 36,9 %
Sel:	1,1 à 1,7 %.

² Ces exigences s'appliquent à chaque lot lors de la taxation.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

A. Production

I Affouragement

Article 7 Interdiction d'ensilage

Dans les exploitations dont le lait est destiné à la fabrication du *Gruyère*, la préparation et la distribution d'ensilages de toutes espèces sont interdites. Les prescriptions figurant à l'annexe I et à l'article 15 sont réservées.

Article 8 Composition de la ration

Le 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

Article 9 Aliments autorisés pendant le régime vert

¹ Sont autorisés comme fourrages, à part l'herbe, durant la période d'affouragement en vert:

- a) Le seigle vert, l'avoine et le maïs vert.
- b) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.
- c) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains, en quantités ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour.
- d) Le maïs haché, les feuilles et collets de betteraves fraîches. L'affouragement de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

² L'utilisation des aliments cités aux lettres a et b est interdite après le 1er décembre.

Article 10 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires, à part le foin, le regain et la paille:

- a) Le son de blé, les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées, les balles de céréales, le duvet d'avoine.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement (herbe, maïs vert et céréales fauchées en vert) sous forme de fourrages secs hachés, de cubes ou de briquettes, de même que les résidus desséchés d'épis de maïs.

Article 11 Fourrages de base pendant le régime sec

¹ Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisis.

² Le conditionnement en balles rondes ou parallélépipédiques est autorisé seulement si celles-ci sont entreposées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

³ En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre, de bonne qualité.

⁴ A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

Article 12 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime sec

¹ Peuvent être donnés comme fourrages complémentaires durant le régime sec:

- a) Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, en quantités ne dépassant pas au total 15 kg par vache et par jour. Ces racines doivent être propres et saines.
- b) Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains en quantité ne dépassant pas au total 10 kg par vache et par jour. Les pommes de terre doivent être données crues au bétail. Pour prévenir la germination des pommes de terre fourragères, on ne doit utiliser que des produits autorisés pour les pommes de terre de consommation en appliquant les mêmes doses.
- c) Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie séchées non réhydratées.
- d) Les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support).

² Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

Article 13 Aliments concentrés

¹ Peuvent être donnés comme fourrages concentrés aux vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de la meunerie de qualité irréprochable.
- b) L'herbe séchée artificiellement qui n'a pas été surchauffée, ainsi que les pommes de terre séchées.
- c) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus de l'extraction de l'huile de la graine de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- d) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés sous lettres a, b et c du présent alinéa, ainsi que les aliments pour vaches laitières livrés par le commerce.

² Il est interdit d'humecter les fourrages concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés, dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés immédiatement avant la distribution à des racines, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales.

Article 14 Aliments prohibés toute l'année

¹ L'affouragement d'ensilage, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farine et de concentré protéique de provenance animale est prohibé.

² Sont aussi considérés comme ensilages, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plus d'une semaine.

³ Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et les autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.

Article 15 Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage

Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.

II Traitements médicamenteux vétérinaires

Article 16 Interdiction d'utiliser des activateurs de croissance

L'utilisation d'activateurs de croissance, d'hormones ou de produits de même type, est interdite, tels que la somatotropine.

III Lait

Article 17 Rafraîchissement du lait

Le rafraîchissement du lait à la ferme doit permettre de maintenir sa température entre 12 et 18° C.

Article 18 Livraison

¹ Le lait doit parvenir deux fois par jour à la fromagerie, immédiatement après la traite, aux heures convenues entre le fromager et l'organisation des producteurs.

² La livraison du lait une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les sociétés qui:

- a) livraient une fois par jour avant le 22 janvier 1998;
- b) fabriquaient régulièrement du *Gruyère* de bonne qualité;
- c) produisent du lait de bonne qualité;
- d) ne transportent pas du lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h, et
- e) stockent le lait à une température comprise entre 12 et 18° C.

³ Ces sociétés ne peuvent en aucun cas collecter une fois par jour de nouveaux laits.

⁴ Ces règles sont applicables par analogie aux producteurs individuels.

Article 19 Lait destiné à la production de *Gruyère*

Le lait destiné à la production de *Gruyère* est un lait de vache produit avec du fourrage de non-ensilage qui correspond aux critères suivants:

- a) sa composition n'a pas été modifiée à l'exception de l'ajustement en matière grasse;
- b) il n'a pas été chauffé au-delà de la température à laquelle il a été obtenu, ni soumis à un traitement dont l'effet est équivalent;
- c) il n'est pas mélangé au lait d'autres espèces.

Article 20 Critères de qualité du lait lors de la livraison

Les normes de qualité du lait à la livraison sont basées sur les analyses suivantes: réductase préincubée, acidité du lactofermentateur, dénombrement des propioniques et des butyriques. La procédure et les normes sont fixées dans le manuel de contrôle.

B. Fabrication du *Gruyère*

Article 21 Principes généraux

¹ La fabrication du *Gruyère* s'effectue selon les usages locaux, loyaux et constants.

² Le lait doit provenir uniquement des producteurs attirés aux fromageries. Le rayon de ravitaillement de la fromagerie est de 20 kilomètres au maximum.

³ Le lait de fromagerie ne doit avoir subi aucun traitement. Aucun appareil destiné à la bactofugation, l'ultrafiltration ou la microfiltration ne doit se trouver dans le local de fabrication.

⁴ Le lait est soumis à l'action des levains d'exploitation et de présure. Les cultures sur lait représentent, le cas échéant, un complément aux cultures sur petit-lait. Les cultures autorisées sont les cultures CMB 202, 203, 280, 291 et 292 de la station fédérale de recherche FAM, ainsi que toutes les nouvelles cultures approuvées par l'Interprofession qui sont issues de l'aire géographique du *Gruyère*.

⁵ La réincorporation de la crème de petit-lait est interdite.

⁶ L'adjonction d'additifs est interdite.

Article 22 Equipements

¹ La mécanisation des différentes phases de fabrication et d'affinage ne doit pas porter atteinte aux caractéristiques traditionnelles du produit.

² La capacité des équipements doit être adaptée au volume de lait à travailler. La cuve de fabrication ne peut notamment être utilisée qu'une seule fois par 24 heures pour la fabrication de *Gruyère*. La production de *Gruyère* doit être la première fabrication de la journée de travail.

³ Tout nouveau procédé et équipement utilisés pour la fabrication et l'affinage doivent faire l'objet d'essais conduits au plan scientifique, technique et pratique et démontrant qu'il ne porte pas atteinte à la typicité du produit.

⁴ Le lait doit être transformé dans des cuves ouvertes en cuivre d'une capacité maximale utile de 6'600 litres.

⁵ L'utilisation de cuves fermées et/ou de cuves d'une capacité supérieure à 6'600 litres est exceptionnellement autorisée aux conditions cumulatives suivantes:

- a) leur utilisation est antérieure au 22 janvier 1998.
- b) le *Gruyère* produit est de bonne qualité.

⁶ Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

Article 23 Préparation et maturation du lait

¹ Le travail en chaudière se déroule dans un délai maximum de 18 heures après la traite la plus ancienne. Un report au jour suivant d'une quantité de lait équivalent à une demi-meule au maximum est possible.

² Conditionnement du lait de la première traite : le lait de la première traite est stocké dans des chaudières en cuivre ou des cuves à une température située entre 12 et 18° C jusqu'à la réception de la deuxième traite. Il est possible d'ensemencer le lait de la première traite avec des bactéries lactiques pour favoriser le début de la maturation.

³ Préparation du lait de chaudière: le lait de la deuxième traite est mélangé au lait de la première traite. Une partie du lait de la deuxième traite est écrémé, pour standardiser le taux de matière grasse du lait de chaudière, afin de répondre aux normes données du *Gruyère*. L'écémage naturel ou mécanique est autorisé. La centrifugation est autorisée seulement avec du lait frais.

Article 24 Emprésurage et travail en chaudière

L'addition de présure s'effectue à une température d'environ 31° C; la coagulation dure entre 30 et 50

minutes. Le choix de ces deux paramètres dépend des équipements et de la consistance recherchée du caillé. Les traitements en chaudière (décaillage - brassage - chauffage) sont laissés à l'initiative des fabricants et doivent permettre l'obtention d'une pâte souple et onctueuse, de matière sèche suffisante. Pour obtenir un degré correct d'essuyage du caillé et un effet sélectif sur la flore microbienne, le chauffage doit atteindre une température située entre 54 et 59° C. Le délactosage est interdit.

Article 25 Moulage, pressage

¹ Le transfert du caillé dans les moules s'opère manuellement ou mécaniquement.

² L'apposition sur chaque meule de la date de fabrication avec des chiffres en caséine et de la marque d'identification selon l'article 47 est obligatoire.

³ Le pressage, d'une durée minimum de 16 h, s'effectue à une pression progressive et suffisante pour assurer une bonne cohésion des grains et un égouttage homogène.

Article 26 Salage

Le salage débute sitôt après le démoulage, soit par un salage à sec, soit par une immersion des meules dans une saumure ayant plus de 20°Beaumé et une température située entre 12 et 20° C.

C. Maturation et affinage

Article 27 Caves de maturation et d'affinage

¹ Les fromages après salage sont entreposés dans des caves ayant une température se situant entre 12 et 18° C et une humidité relative d'environ 92 %. L'ambiance des caves d'affinage de *Gruyère* est caractérisée par une présence perceptible d'ammoniac.

² Les fromages reposent sur des tablards d'épicéa «picea abies» bruts non rabotés.

³ Le renouvellement de l'air doit être possible.

⁴ Si nécessaire, on utilise des équipements techniques pour assurer la régularité et l'homogénéité des conditions climatiques définies.

Article 28 Soins en cave et formation de la morge

¹ En début de maturation, durant 8 à 12 jours, les meules salées superficiellement sont frottées et retournées quotidiennement.

² Pour provoquer la formation de la morge, les meules sont frottées avec de l'eau salée.

³ Compte tenu de l'importance capitale de la morge dans les échanges entre le fromage et l'air ambiant ainsi que dans la formation du goût et de l'arôme, l'emmorage et l'entretien de la morge doivent être effectués avec le plus grand soin.

⁴ Les tablards en épicéa doivent être lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité en surface doit être combattu (emploi d'une toile sèche - changement des tablards). L'usage d'agents antimicrobiens et de colorants de surface est interdit.

Article 29 Affinage

Le *Gruyère* doit être âgé de cinq mois au minimum à la sortie des caves d'affinage, lesquelles doivent être situées en Suisse. Il doit avoir été affiné trois mois au moins dans l'aire de production définie à l'article 3.

Section 4 **Conditions spécifiques à l'obtention, l'étiquetage et au contrôle du *Gruyère d'Alpage***

Article 30 Protection du terme alpage

L'utilisation du terme alpage est définie aux articles 30 à 36.

Article 31 Définition des alpages

Par alpages, on entend les exploitations d'estivage telles qu'elles sont définies dans l'ordonnance sur la terminologie agricole¹.

Article 32 Exigences concernant l'alpage

¹ La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'Alpage* doivent se dérouler exclusivement lorsque les herbages permanents de l'alpage sont suffisants pour constituer le fourrage de base du bétail.

² La production du lait et la fabrication du *Gruyère d'Alpage* doivent se dérouler exclusivement sur le site d'un alpage et remplir les conditions supplémentaires suivantes:

- a) Le chargement en bétail des pâturages doit être conforme au site et à la capacité de rendement du sol. La surface pâturable par unité de gros bétail-fourrage grossier (UGBFG) doit être d'au moins 50 ares. Le nombre de porcs ne doit pas être supérieur à une fois et demi celui des vaches.
- b) La fumure des pâturages doit favoriser une composition botanique équilibrée et riche en espèces et correspondre à une utilisation modérée et échelonnée des pâturages. Le fumier et le lisier produits sur l'alpage forment la base de la fumure. Il est interdit d'utiliser des engrais minéraux azotés, des boues d'épuration liquides ou d'autres engrais liquides ne provenant pas de l'exploitation.
- c) L'utilisation d'herbicides n'est autorisée que pour le traitement plante par plante.
- d) Le bétail doit être estivé sous garde ou sur des pâturages clôturés.

Article 33 Description du produit

Hauteur:	9 à 11,5 cm
Diamètre:	50 - 65 cm
Poids:	20 - 35 kg

Article 34 Affouragement

¹ Les fourrages de base se composent exclusivement des herbages permanents de l'alpage et constituent l'essentiel de l'alimentation du bétail.

² L'utilisation de fourrages (foin, regain, concentrés) autres que ceux directement produits sur l'alpage n'est admise que comme complément, selon les recommandations des Stations fédérales de recherches agronomiques. Elle est limitée aux buts suivants:

- a) parer aux situations exceptionnelles dues aux conditions météorologiques ;
- b) équilibrer la ration alimentaire et maintenir la santé du bétail estivé ;
- c) compenser la diminution de la production herbagère en fin de saison.

¹ RS 910.91

Article 35 Fabrication du *Gruyère d'Alpage*

¹ Le lait doit provenir de l'alpage où il est transformé en *Gruyère* ou d'un alpage voisin. Le transport du lait par chemin carrossable est possible, dans le cadre d'un bassin naturel cohérent, et dans un rayon maximal de dix kilomètres.

² Le lait peut être refroidi dans des baquets.

³ La fabrication est quotidienne. Une seconde fabrication quotidienne est exceptionnellement tolérée pendant une partie de la saison d'alpage si la production laitière, conforme au site, dépasse les capacités des installations. Cette exception devient caduque lors du remplacement des installations.

⁴ Le procédé d'écémage doit être exclusivement naturel.

⁵ Seuls les levains d'exploitation (petit-lait) peuvent être utilisés. Pour le surplus, l'article 21, alinéa 4, est applicable.

⁶ Le chauffage du caillé doit atteindre une température comprise entre 53° C et 57° C au maximum.

⁷ L'utilisation de toiles est obligatoire.

⁸ Le saumurage s'effectue sur le site de fabrication.

Article 36 Traçabilité, étiquetage

¹ Le respect des conditions décrites aux articles 30 à 35 doit être garanti par des procédés de contrôle adéquats (manuel de contrôle) dans les alpages et attesté par l'apposition sur chaque meule d'une plaque d'identification conformément aux prescriptions définies à l'article 47.

² La mention *Gruyère d'Alpage* est obligatoire. Le style d'écriture et la présentation du terme *Gruyère* doit se conformer aux prescriptions d'étiquetage de l'article 48. Toute mention susceptible de créer la confusion chez le consommateur est interdite (telle que fromage d'alpage, de l'Alpe, du chalet, etc.). Les indications de provenance régionale et le nom de l'alpage sont autorisés d'office.

³ Pour la fabrication d'alpage, la production totale est répartie sur deux lots.

Section 5 Test du produit final

Article 37 Principe

Tout fromage produit dans le but d'obtenir l'appellation *Gruyère* ou *Gruyère d'Alpage* doit être soumis à trois appréciations:

- a) La classification lors de la prise en charge par le commerçant-affineur.
- b) La taxation par la commission de taxation nommée par l'Interprofession.
- c) Le contrôle de sortie par le commerçant-affineur.

Article 38 Première appréciation

¹ La première appréciation est effectuée sur des fromages âgés de 3 à 4 mois, meule par meule, pour un lot entier.

² Cette première appréciation donne lieu à une classification en pré-AOP, IIème choix, voire IIIème choix. Les IIème et IIIème choix ne peuvent pas porter la dénomination *Gruyère*.

³ La réserve locale est contrôlée et marquée spécialement. Le IIème choix ne peut être mis en réserve locale.

Article 39 Deuxième appréciation ou taxation

La deuxième appréciation est effectuée par une commission neutre sur des fromages âgés de 4 à 5 mois. Ces fromages sont classés en 1er choix A (18 points et plus, 8 ½ goût et pâte), ou 1er choix B (16 ½, minimum 4 au goût) ou IIème choix (voir première appréciation).

Article 40 Critères de taxation

¹ La taxation est effectuée sur la base de l'ouverture, de la pâte, de l'arôme et de l'extérieur (forme et propriétés de conservation).

² Lors de la taxation, la présence de marques de caséine doit être contrôlée. L'absence de marques non justifiée, entraîne automatiquement le déclassement en IIème choix.

³ Critères de classification:

18 points et plus et au minimum 8.5 au goût et pâte:	Qualité I A
16,5 points et plus et au minimum 4 au goût:	Qualité I B
En dessous:	Qualité II

Le *Gruyère* de qualité IA: obtient une étiquette, destiné à être vendu à la coupe ou en préemballé.

Le *Gruyère* de qualité IB: est identifié spécialement. Il ne peut être vendu à la coupe ou en préemballé. Il est utilisé dans les mélanges fondus ou sous forme râpée.

Le fromage de qualité II: est marqué au fer, à trois endroits. Il ne peut pas porter le nom *Gruyère*, il est acheminé vers une autre utilisation telle que la fonte.

Le fromage de qualité III: est acheminé directement vers une utilisation spéciale (affouragement des porcs par exemple). Il ne peut en aucun cas être utilisé dans l'alimentation humaine.

Le même lot peut être composé de meules de qualité IA, IB, II et III.

⁴ Contrôle de sortie ou 3ème appréciation. Lors de la vente, à la sortie des caves, il est possible de déclasser les meules de IA, en IB, en IIème choix, voire IIIème choix. Les fromages déclassés seront identifiés selon les principes définis à l'alinéa 3 du présent article.

Article 41 Ouverture

a. Nombre de trous:

A condition que la forme, la grandeur et l'aspect des trous de l'ouverture soient parfaits, les critères suivants sont à considérer:

Points	
5	Ouverture rare ou aveugle
4,5	Quelques nids et becs
4	Lainures, becs et nids
3,5	Lainures importantes
3	A la limite de la qualité 1er choix

b. Défauts d'ouverture

Le pointage pour le nombre de trous sera réduit selon la gravité des défauts suivants:

- Défauts de forme
- Trous trop grands (diamètre supérieur à 6 mm)
- Autres défauts (becs, nids, éraillures, etc.)

c. Gravité

½ point pour légère irrégularité

1 point pour léger défaut

Article 42 Pâte

Points	
5	Aucun défaut (la consistance, la structure et la couleur sont irréprochables)
4 ½	Légèrement fine, légèrement ferme
4	Fine et ferme
3 ½	Gravement défectueuse
3	A la limite inférieure de la qualité 1er choix

Article 43 Arôme (odeur et goût)

Points	
5	Aucun défaut (l'odeur et le goût sont francs, équilibrés, typiques et aromatiques)
4 ½	Légère irrégularité, manque d'arôme
4	Irrégularité marquée
3 ½	Ne remplit plus les critères pour du 1er choix

Article 44 Extérieur, forme et propriétés de conservation

Points	
5	Aucun défaut (l'extérieur, la forme et la capacité de conservation sont irréprochables)
4 ½	Légère irrégularité
4	Irrégularité marquée
3 ½	Défectueux
3	A la limite inférieure de la qualité 1er choix

Article 45 Commission de taxation et Commission de recours

¹ L'organisme de certification nomme sur proposition de l'Interprofession du Gruyère:

- a) Une Commission de taxation composée de deux spécialistes;
- b) Une Commission de recours en matière de taxation composée de trois spécialistes.

² A fin d'étalonnage, les commissions organisent périodiquement, mais au moins une fois par année, une taxation à l'aveugle selon les critères de taxation du cahier des charges.

Section 6 Etiquetage et contrôle

Article 46 Traçabilité

¹ Le fromager doit à tout moment pouvoir faire le point sur la qualité du lait et prendre contact avec chacun de ses producteurs de lait. Il doit toujours savoir de quels producteurs provient le lait qu'il met en valeur et doit toujours avoir accès à l'exploitation de chaque fournisseur pour effectuer des contrôles ou donner des conseils en cas de problème.

² Un lot correspond à la fabrication mensuelle d'une fromagerie.

Article 47 Marque d'identification

L'Interprofession du Gruyère définit une marque d'identification qui doit être apposée sur chaque meule. Cette marque est vendue par l'Interprofession, sous le contrôle de l'Organisme de certification, au même prix identique à chaque fabricant de *Gruyère*. Elle est numérotée et contient au moins le numéro de la fromagerie ou celui de l'alpage. Le prix de la marque d'identification est équitable. Il couvre les frais de production de la marque, de sa distribution et de son contrôle et tient compte de la promotion de base et de la défense de l'AOP *Gruyère*.

Article 48 Etiquetage

¹ Le *Gruyère* est commercialisé en meule avec une étiquette répondant aux exigences de l'annexe III, appliquée sur l'une de ses faces. La seconde face peut être recouverte de la même étiquette ou peut être laissée libre de tout support. Aucune spécification n'est donnée concernant l'utilisation du pourtour de la meule de *Gruyère* qui est laissée à la libre appréciation des partenaires de la filière.

² Le support à utiliser pour le préemballage figure également en annexe III du présent cahier des charges.

³ Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la fondue prête à l'emploi peuvent porter, en combinaison avec la dénomination spécifique, le nom *Gruyère* aux conditions suivantes:

- a) Le fromage fondu, les préparations au fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter le nom *Gruyère* avec la dénomination spécifique si le mélange utilisé pour la fonte contient uniquement du *Gruyère*.
- b) Dans la fondue prête à l'emploi, le mélange de fromage doit être composé pour moitié au moins de *Gruyère*.
- c) Le nom *Gruyère* doit figurer dans des caractères de couleur identique et qui ne sont pas plus grands que la dénomination spécifique.
- d) L'étiquetage commun de l'annexe III ne peut pas être utilisé.

Article 49 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

² Les procédures de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Gruyère* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

Dispositions relatives à la zone de production estivale uniquement, à l'exception de la production d'alpage

Fromageries d'été, à l'exception des productions d'alpage

Art. 1 Principe

Les articles 2 à 4 de la présente annexe sont applicables lorsque le lait n'est utilisé pour la fabrication de *Gruyère* que pendant la période estivale et que sa qualité pourrait être compromise par l'ensilage affouragé durant la période hivernale.

Art. 2 Restrictions à la fin de l'emploi des ensilages

¹ Les producteurs de lait qui se trouvent dans la zone de production estivale de *Gruyère* doivent suspendre la distribution d'ensilages le 31 mars au plus tard. L'utilisateur et les producteurs de lait peuvent convenir d'une date antérieure. Dans tous les cas, le délai d'attente entre la fin de l'emploi des ensilages et le début de la production de fromage doit être de quatre semaines au moins.

² Les ensilages qui restent dans des silos entamés et n'ont pas été utilisés jusqu'à la date fixée doivent être immédiatement transformés en compost, enfouis lors d'un labour ou vendus. Les ensilages contenus dans des silos intacts peuvent être conservés jusqu'au début du prochain régime sec à condition que l'inspecteur laitier en soit informé.

Art. 3 Nettoyage

¹ Sitôt terminé l'emploi des ensilages, les silos, l'aire à fourrage, les crèches et les ustensiles d'affouragement doivent être nettoyés. Les étables et les ustensiles d'étable sont également nettoyés à fond au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages. Dans les étables à stabulation libre avec litière profonde, le fumier doit être complètement enlevé au plus tôt huit jours, mais au plus tard quatre semaines après la fin de l'emploi des ensilages, au plus tard avant le 15 avril dans les cas visés à l'article 2, 1er alinéa.

² Les étables doivent être nettoyées, le cas échéant désinfectées, avant la reprise de la production de fromage.

Art. 4 Contrôle final

Le fromager veille à ce que l'emploi des ensilages se termine à la date prévue et que le nettoyage des étables soit effectué conformément aux prescriptions. Il effectue ce contrôle en collaboration avec les contrôleurs désignés par l'Interprofession. L'inspecteur supervise le contrôle; il n'intervient, en règle générale, que si le fromager ne peut faire seul les contrôles en temps voulu dans toutes les exploitations de sa région.

Description de l'aire géographique de Suisse alémanique produisant du Gruyère

Les *cartes nationales* de l'Office fédéral de la topographie, à l'échelle 1:25'000, servent de référence (le numéro, le titre et l'année de parution des cartes respectives figurent entre parenthèses derrière le nom de la fromagerie).

Canton de Berne

1. Fromagerie d'Häuslenbach (1168, Langnau, 1993 / 1167, Worb, 1993)
2. Fromagerie d'Höfen (1207, Thoune, 1993)
3. Fromagerie de Niederstocken (1207, Thoune, 1993)
4. Fromagerie de Werdthof (1146, Lyss, 1968)
5. Fromagerie de Trubschachen-Unterdorf (1188, Eggiwil, 1993 / 1168, Langnau, 1993)
6. Fromagerie de Berken (1108, Murgenthal, 1994)
7. Fromagerie de Fritzenhaus (1148, Sumiswald, 1994)
8. Fromagerie de Vorderfultigen (1186, Schwarzenburg, 1954)

Canton de Soleure

9. Fromagerie de Selzach (1106, Moutier, 1994/96 / 1107, Balsthal, 1994 / 1126, Büren a.A., 1994 / 1127, Soleure, 1994)
10. Fromagerie de Reckenkien (1087, Passwang, 1994)

Canton d'Argovie

11. Fromagerie de Islishof-Vordemwald (1108, Murgenthal, 1994)

Canton de Saint-Gall

12. Fromagerie de Gebertingen (1113, Ricken, 1998)

Canton de Schwyz

13. Fromagerie de Vorderberg (1132, Einsiedeln, 1998)
14. Fromagerie de Steinen (1151, Rigi, 1994 / 1152, Ibergereg, 1999)

Canton de Lucerne

15. Fromagerie de Rain (1130, Hochdorf, 1994)

Canton de Zoug

16. Fromagerie d'Alosen (1132, Einsiedeln, 1998)
17. Fromagerie d'Hinterberg (1151, Rigi, 1994 / 1131, Zoug, 1994)

Dispositions communes d'étiquetage



¹ L'utilisation de la marque du joueur du cor des alpes ainsi que du terme "Switzerland", dans la barre sous "Le Gruyère", est facultative.

² Les couleurs autorisées pour l'écriture de l'application *Le Gruyère* sont le noir (Pantone black), le blanc (Pantone white), le bleu (Pantone 287c), le rouge (Pantone 186). La couleur du fond doit être adaptée esthétiquement à la couleur de l'écriture.

³ L'étiquette utilisée sur les meules de fromage doit comprendre sur au moins la moitié de sa surface la dénomination *Gruyère* précisée à l'alinéa 1. Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que celui des autres indications figurant sur l'étiquette. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise en Suisse et à partir de la Suisse et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁴ L'étiquette figurant sur le préemballage doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe.

⁵ Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication. Ces autres indications peuvent porter exclusivement sur la provenance du fromage, sur l'entreprise qui le commercialise et/ou sur des spécifications concernant son affinage.

⁶ La vente de *Gruyère* sous forme râpé (sachet ou fondue) doit respecter les mêmes principes. Dans tous les cas, la dénomination *Gruyère* doit contenir les prescriptions figurant dans la présente annexe. Le caractère utilisé pour la dénomination *Gruyère* doit être au moins deux fois plus grand que toute autre indication.