

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gruyère »

homologué par arrêté du 23 juillet 2026, JORF du 31 juillet 2026

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté
alimentaire n°2026-32**

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel du Gruyère

Maison des agriculteurs

17 quai Yves Barbier

70004 VESOUL cedex

Tél : (33) (0)3 84 77 14 40

Fax : (33) (0)3 84 76 52 65

Courriel : contact@gruyere-france.fr

Il est composé de toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production du lait, de transformation ou d'affinage prévues par le cahier des charges de l'IGP « Gruyère ».

1) NOM DU PRODUIT

« Gruyère »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Gruyère » est un fromage au lait cru de vache. Il se présente sous la forme d'une meule circulaire plate présentant un léger bombement, avec un talon convexe. Son diamètre varie de 53 à 63 centimètres et sa hauteur de 13 à 16 centimètres.

Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun. C'est un fromage à pâte ferme, cuite, pressée, de couleur ivoire à jaune pâle, dont la meule présente obligatoirement des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise, et présentant des arômes et des saveurs caractéristiques, notamment des fermentations propioniques.

Son taux de matière grasse est compris entre 47 et 52 % après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne peut être inférieure à 62 %.

Sa teneur en sel est comprise entre 0,6 et 1,7 grammes de chlorure de sodium pour 100 grammes de fromage.

Au-delà de 120 jours d'affinage, les fromages sont conservés à une température positive.

Le « Gruyère » peut également se présenter sous forme de portions ou de râpé. Les portions conditionnées d'au moins 40 grammes peuvent être débarrassées de la morge à condition qu'elles

présentent obligatoirement une partie croûtée et grenée sur laquelle sera encore visible l'empreinte de la toile ou du moule.

La forme râpée est exempte d'additifs, d'anti-mottants et d'anti-agglomérants.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la transformation fromagère et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 avril 2006. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2024 :

Département de l'Ain :

Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Ambronay, Ambutrix, Andert-et-Condon, Anglefort, Apremont, Aranc, Arandas, Arbent, Arbois en Bugey, Argis, Armix, Artemare, Arvière-en-Valromey, Béard-Géovreissiat, Beaupont, Belley, Belleydoux, Bellignat, Bénonces, Bény, Bettant, Billiat, Blyes, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Bourg-en-Bresse, Boyeux-Saint-Jérôme, Brégnier-Cordon, Brénod, Brens, Brion, Briord, Buellas, Ceignes, Cerdon, Certines, Cessy, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chaley, Challes-la-Montagne, Challex, Champagne-en-Valromey, Champdor-Corcelles, Champfromier, Chanay, Charix, Château-Gaillard, Chazey-Bons, Chazey-sur-Ain, Cheignieu-la-Balme, Chevillard, Chevy, Chézery-Forens, Cize, Cleyzieu, Coligny, Collonges, Colomieu, Conand, Condamine, Confort, Contrevoz, Conzieu, Corbonod, Corlier, Corveissiat, Courmangoux, Cressin-Rochefort, Crozet, Culoz-Béon, Cuzieu, Divonne-les-Bains, Dompiere-sur-Veyle, Domsure, Dortan, Douvres, Drom, Druillat, Échallon, Échenevex, Évosges, Farges, Ferney-Voltaire, Flaxieu, Géovreisset, Gex, Giron, Grand-Corent, Grilly, Groissiat, Groslee-Saint-Benoît, Haut Valromey, Hautecourt-Romanèche, Injoux-Génissiat, Innimond, Izenave, Izernore, Izieu, Jasseron, Journans, Jujurieux, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, L'Abergement-de-Varey, Lagnieu, Lantenay, Lavours, Le Poizat-Lalleyriat, Léaz, Lélex, Lent, Les Neyrolles, Leyment, Leyssard, Lhuis, Lompnas, Loyettes, Magnieu, Maillat, Marboz, Marchamp, Marignieu, Martignat, Massignieu-de-Rives, Matafelon-Granges, Meillonas, Mérignat, Mijoux, Montagnat, Montagnieu, Montanges, Montcet, Montracol, Montréal-la-Cluse, Murs-et-Gélignieux, Nantua, Neuville-sur-Ain, Nivigne et Suran, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Ornex, Outriaz, Oyonnax, Parves et Nattages, Péron, Péronnas, Peyriat, Peyrieu, Pirajoux, Plagne, Plateau d'Hauteville, Polliat, Polliou, Poncin, Pont-d'Ain, Port, Pougny, Pouillat, Prémeyzel, Prémillieu, Prévessin-Moëns, Priay, Ramasse, Revonnas, Rossillon, Ruffieu, Saint-Alban, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Denis-lès-Bourg, Sainte-Julie, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Genis-Pouilly, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Just, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Frêne, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Maurice-de-Rémens, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Rémy, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Salavre, Samognat, Sault-Brénaz, Sauverny, Ségny, Seillonaz, Sergy, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Servas, Seyssel, Simandre-sur-Suran, Sonthonnax-la-Montagne, Souclin, Surjoux-Lhopital, Talissieu, Tenay, Thoiry, Torcieu, Tossiat, Val-Revermont, Valromey-sur-Séran, Valsérhône, Vandeins, Varambon, Vaux-en-Bugey, Verjon, Versonnex, Vesancy, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villemotier, Villereversure, Villes, Viriat, Virieu-le-Grand, Virignin, Vongnes.

Département de la Côte-d'Or :

Aubigny-en-Plaine, Auvillers-sur-Saône, Bagnot, Bonnencontre, Bourberain, Bousselange, Brazey-en-Plaine, Broin, Chamblanc, Charrey-sur-Saône, Chaume-et-Courchamp, Chivres, Corberon, Corgengoux, Dampierre-et-Flée, Échenon, Esbarres, Fontaine-Française, Fontenelle, Franxault, Glanon, Grosbois-lès-Tichey, Jallanges, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lanthès, Laperrière-sur-Saône, Lechâtelet, Lacey-sur-Vingeanne, Losne, Magny-lès-Aubigny, Montagny-lès-Seurre, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmain, Montot, Orain, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Pouilly-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Saint-Jean-de-Losne, Saint-Maurice-sur-

Vingeanne, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Usage, Samerey, Seurre, Tichey, Trouhans, Trugny.

Département du Doubs :

Toutes les communes.

Département de l'Isère :

Barraux, Chapareillan, Crolles, Entre-deux-Guiers, La Buissière, La Flachère, La Terrasse, Le Touvet, Lumbin, Miribel-les-Échelles, Plateau-des-Petites-Roches, Saint-Christophe-sur-Guiers, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze.

Département du Jura :

Toutes les communes.

Département de la Haute-Marne :

Ageville, Aigremont, Andilly-en-Bassigny, Anrose, Aprey, Arbigny-sous-Varennes, Audeloncourt, Aujourres, Avrecourt, Baissey, Bannes, Bassoncourt, Beauchemin, Belmont, Biesles, Bize, Boncourt, Bourbonne-les-Bains, Bourg, Bourg-Sainte-Marie, Bourmont-entre-Meuse-et-Mouzon, Brainville-sur-Meuse, Brennes, Breuvannes-en-Bassigny, Buxières-lès-Clefmont, Celles-en-Bassigny, Celsoy, Chalancey, Chalindrey, Champigneulle-en-Bassigny, Champigny-lès-Langres, Champigny-sous-Varennes, Champsevraine, Changey, Chanoy, Charmes, Chassigny, Chatenay-Mâcheron, Chatenay-Vaudin, Chaudenay, Chauffourt, Chaumont-la-Ville, Chézeaux, Choilley-Dardenay, Choiseul, Clefmont, Clinchamp, Cohons, Coiffy-le-Bas, Coiffy-le-Haut, Coublanc, Courcelles-en-Montagne, Culmont, Cusey, Cuves, Daillecourt, Dammartin-sur-Meuse, Dampierre, Damrémont, Dommarien, Doncourt-sur-Meuse, Enfonvelle, Esnouvaux, Farincourt, Faverolles, Fayl-Billot, Flagey, Frécourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Germainvilliers, Gilley, Graffigny-Chemin, Grandchamp, Grenant, Guyonville, Hâcourt, Harréville-les-Chanteurs, Haute-Amance, Heuilley-le-Grand, Huillécourt, Humes-Jorquenay, Illoud, Is-en-Bassigny, Isômes, Laferté-sur-Amance, Laneuville, Langres, Lanques-sur-Rognon, Larivière-Arnoncourt, Lavernoy, Lavilleneuve, Le Châtelet-sur-Meuse, Le Montsaugéonnais, Le Pailly, Le Val-d'Esnoms, Lecey, Les Loges, Leuchey, Levécourt, Longchamp, Longeau-Percey, Louvières, Maâtz, Maisoncelles, Maizières-sur-Amance, Malaincourt-sur-Meuse, Mandres-la-Côte, Marac, Marcilly-en-Bassigny, Mardor, Marnay-sur-Marne, Melay, Mennouveaux, Merrey, Millièvres, Montcharvot, Neuilly-l'Évêque, Neuville-lès-Voisey, Ninville, Nogent, Noidant-Chatenoy, Noidant-le-Rocheux, Noyers, Occey, Orbigny-au-Mont, Orbigny-au-Val, Orcevaux, Ormancey, Outremécourt, Ozières, Palaiseul, Parnoy-en-Bassigny, Peigney, Perrancey-les-Vieux-Moulins, Perrogney-les-Fontaines, Perrusse, Pierremont-sur-Amance, Pisseloup, Plesnoy, Poinson-lès-Fayl, Poinson-lès-Nogent, Poiseul, Poulangy, Pressigny, Rançonnières, Rangecourt, Rivière-les-Fosses, Rivières-le-Bois, Rolampont, Romain-sur-Meuse, Rougeux, Saint-Broingt-le-Bois, Saint-Broingt-les-Fosses, Saint-Ciergues, Saint-Martin-lès-Langres, Saint-Maurice, Saints-Geosmes, Saint-Thiébauld, Saint-Vallier-sur-Marne, Sarcey, Sarrey, Saulles, Saulxures, Savigny, Serqueux, Sommerécourt, Soulaucourt-sur-Mouzon, Soyers, Thivet, Thol-lès-Millières, Torcenay, Tornay, Vaillant, Val-de-Meuse, Valleroy, Varennes-sur-Amance, Vaudrecourt, Vauxbons, Velles, Versailles-le-Bas, Versailles-le-Haut, Vesaignes-sur-Marne, Vesvres-sous-Chalancey, Vicq, Villegusien-le-Lac, Villiers-lès-Aprey, Violot, Vitry-lès-Nogent, Voisey, Voisines, Vonnecourt, Vonnecourt-la-Côte.

Département de Haute-Saône :

Toutes les communes.

Département de Saône-et-Loire :

Authumes, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Bosjean, Bouhans, Champagnat, Charette-Varennes, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Fretterans, Frontenard, Frontenard, Joudes, La

Chapelle-Saint-Sauveur, La Chaux, La Racineuse, Lays-sur-le-Doubs, Le Fay, Le Miroir, Le Planois, Le Tartre, Mervans, Montcony, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, Purlans, Sagy, Saillenard, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Savigny-en-Revermont, Sens-sur-Seille, Serley, Serrigny-en-Bresse, Thurey, Torpes, Varennes-Saint-Sauveur.

Département de la Savoie :

Toutes les communes.

Département de la Haute-Savoie :

Toutes les communes.

Département des Vosges :

Ainville, Ameuville, Attigny, Bellefontaine, Belmont-lès-Darney, Belrupt, Bleurville, Blevaincourt, Bonvillet, Charmois-l'Orgueilleux, Châtillon-sur-Saône, Claudon, Damblain, Darney, Dombasledevant-Darney, Dommartin-lès-Vallois, Dounoux, Escles, Esley, Fignéville, Fontenoy-le-Château, Fouchécourt, Frain, Frénois, Gignéville, Girmont-Val-d'Ajol, Godoncourt, Grandrupt-de-Bains, Grignoncourt, Gruy-lès-Surance, Hadol, Hennezel, Isches, Jésonville, La Chapelle-aux-Bois, La Haye, La Vôge-les-Bains, Lamarche, Le Clerjus, Le Val-d'Ajol, Lerrain, Les Thons, Les Vallois, Les Voivres, Lironcourt, Marey, Martigny-les-Bains, Martinville, Monthureux-sur-Saône, Mont-lès-Lamarche, Montmotier, Morizécourt, Nonville, Pierrefitte, Plombières-les-Bains, Pont-lès-Bonfays, Provenchères-lès-Darney, Regnéville, Relanges, Robécourt, Romain-aux-Bois, Rozières-sur-Mouzon, Saint-Baslemont, Saint-Julien, Sans-Vallois, Senaide, Senonges, Serécourt, Serocourt, Tignécourt, Tollaincourt, Trémonzey, Uriménil, Uzemain, Villotte, Vioménil, Viviers-le-Gras, Xertigny.

Département du Territoire de Belfort :

Andelnans, Angeot, Anjoutey, Argiésans, Autrechêne, Auxelles-Bas, Auxelles-Haut, Banvillars, Bavilliers, Beaucourt, Belfort, Bermont, Bessoncourt, Bethonvilliers, Boron, Botans, Bourg-sous-Châtelet, Bourogne, Brebotte, Bretagne, Buc, Charmois, Châtenois-les-Forges, Chaux, Chavanatte, Chavannes-les-Grands, Chèvremont, Courcelles, Courtelevant, Cravanche, Croix, Cunelières, Danjoutin, Delle, Denney, Dorans, Eguenigue, Éloie, Essert, Étueffont, Évette-Salbert, Faverois, Fêche-l'Église, Felon, Florimont, Fontaine, Fontenelle, Foussemagne, Frais, Froidefontaine, Giromagny, Grandvillars, Grosigny, Grosne, Joncherey, Lachapelle-sous-Chaux, Lachapelle-sous-Rougemont, Lacollonge, Lagrange, Lamadeleine-Val-des-Anges, Larivière, Lebetain, Lepuix, Lepuix-Neuf, Leval, Menoncourt, Meroux-Moval, Méziré, Montbouton, Montreux-Château, Morvillars, Novillard, Offemont, Pérouse, Petit-Croix, Petitefontaine, Petitmagny, Phaffans, Réchésy, Recouvrance, Reppe, Riervescemont, Romagny-sous-Rougemont, Roppe, Rougegoutte, Rougemont-le-Château, Saint-Dizier-l'Évêque, Saint-Germain-le-Châtelet, Sermamagny, Sevenans, Suarce, Thiancourt, Trévenans, Urcerey, Valdoie, Vauthiermont, Vellescot, Vescemont, Vétrigne, Vézelois, Villars-le-Sec.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La production laitière et la transformation en fromage « en blanc » ne peuvent se faire que sur des communes les réalisant traditionnellement jusqu'à aujourd'hui et qui répondent aux critères suivants :

- Climat à tendance continentale, marqué par une grande amplitude des températures entre l'hiver et l'été et surtout une pluviométrie annuelle élevée, au moins supérieure à 900 mm. Cette pluviométrie est bien répartie sur l'année avec notamment de fortes pluies estivales, ce qui favorise la pousse de l'herbe.

- Substratum à dominante calcaire ou molassique, éventuellement recouvert de dépôts glaciaires. Substratum qui permet le développement d'une flore naturelle d'une grande richesse, différente de celles que l'on retrouve sur des alluvions récentes ou des formations cristallines.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Tenue des registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, des règles de production et de l'origine des fromages, les producteurs de lait, les fabricants et les affineurs tiennent régulièrement à jour les éléments de traçabilité suivants, tenus à la disposition des agents chargés du contrôle :

4.1.1. Pour le producteur de lait

- les passeports des bovins, ou attestation de requalification le cas échéant,
- le registre d'élevage,
- plan d'alimentation,
- le Grand Livre ou document équivalent,
- attestation sur l'honneur du vendeur des animaux achetés, garantissant la conformité de l'alimentation,
- surfaces détaillées par type de culture (déclaration PAC),
- étiquettes, bons de livraison, fiches techniques et/ou factures des semences,
- étiquettes, bons de livraison, fiches techniques et/ou factures des aliments complémentaires,
- factures d'achats de fourrage indiquant leur origine,
- ordonnances et/ou carnet sanitaire,
- enregistrement des dates de sortie et de rentrée à l'étable des vaches laitières,
- relevés de collecte indiquant les quantités journalières de lait produites et livrées,
- fiches de fabrication en cas de transformation fermière,
- enregistrements du robot de traite le cas échéant,
- factures et/ou bons de livraisons en cas d'achats de fertilisants,
- carnet phytosanitaire,
- plan de fumure et/ou cahier d'épandage.

4.1.2. Pour l'atelier de transformation

- la liste à jour des producteurs de lait rattachés à l'atelier,
- information du délai d'emprésurage en cas d'utilisation du robot de traite
- enregistrement de la collecte quotidienne (exploitations, volumes, durée),
- attestations d'habilitation dans une autre IG des producteurs de lait non habilités en IGP « Gruyère »,
- fiches de fabrication comprenant les informations suivantes :
 - enregistrement de la date de fabrication
 - liste et fiches techniques des ingrédients utilisés et enregistrement des lots mis en œuvre
 - enregistrements concernant les levains : temps d'incubation, volume mis en œuvre
 - enregistrement de l'heure d'emprésurage
 - enregistrement du temps et la température de chauffage
 - enregistrement des temps de pressage, et de salage ainsi que le type de salage
 - enregistrement de la température de saumurage le cas échéant
 - enregistrement des caractéristiques de la saumure le cas échéant
 - enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves
 - enregistrement des soins en cave
- documents relatifs à l'étalonnage des appareils de mesures,
- factures d'achats des planches mentionnant l'espèce,
- fiche technique et/ou facture des cuves de fabrication,
- bulletin d'analyse,
- le nombre et le poids des meules fabriquées chaque jour.

La tenue de registres faisant apparaître au minimum la provenance et la destination des laits au sein de l'établissement de transformation est obligatoire.

4.1.3. Pour l'atelier d'affinage

- la liste des fournisseurs de fromages en blanc,
- factures d'achats des planches mentionnant l'espèce,
- enregistrement de la température et de l'hygrométrie des caves,
- enregistrement des soins en cave,
- date d'entrée et de sortie des lots en cave chaude,
- évaluation de l'ouverture des lots en sortie de cave chaude,
- enregistrement du gradage des meules et des meules déclassées,
- le nombre de meules commercialisées par jour, et leur poids en IGP,
- bulletins d'analyses de la matière grasse, de la matière sèche et de la teneur en sel.

4.2. Déclaration de production ou de stockage d'aliment fermenté

L'exploitant déclare préalablement au groupement, son intention de réaliser des aliments fermentés, ou l'utilisation d'un silo pour le stockage d'aliments fermentés.

4.3. Déclaration de l'arrêt temporaire de production

En cas d'arrêt temporaire exceptionnel de production, l'atelier de transformation déclare au groupement la date d'arrêt de production, la cause et la date de reprise. L'atelier informe le groupement au moment de la reprise de production.

4.4. Plaque de caséine

Une plaque de caséine, de couleur jaune, de forme elliptique ayant pour grand diamètre 100 mm, pour petit diamètre 55 mm, et portant en noir les inscriptions suivantes : France (8 mm), nom du département (12 mm), numéro d'identification de l'atelier (8 mm), assure l'identification du fromage. Elle ne peut être distribuée que par le groupement.

Le jour, le mois ou le quantième et la cuve de fabrication figurent à côté de la plaque de caséine.

4.5. Bande de surmarquage

Une bande de surmarquage, munie du logo de la marque déposée « Gruyère France », est apposée en talon sur chaque meule ou portion de meule destinée à la vente sous l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » avant sa commercialisation.

4.6. Eléments relatifs à la connaissance et au suivi des productions

Chaque entreprise est tenue de retourner chaque mois au groupement une fiche de renseignements statistiques relatifs à la production mensuelle et journalière, et à la commercialisation du fromage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Les bâtiments d'élevage sont composés de la stabulation, de l'étable et du lieu de traite du troupeau laitier.

On entend par troupeau laitier l'ensemble des vaches laitières et des génisses laitières âgées de plus de 18 mois.

5.1.1. Races

Le lait utilisé pour l'obtention de « Gruyère » provient uniquement de troupeaux laitiers composés d'animaux de races adaptées au milieu : Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française. Les codes races génétiques retenus sont les suivants : 12, 31, 46, 57, 35. Les croisements de ces races sont autorisés.

5.1.2 Chargement et productivité

Le chargement des animaux de l'exploitation n'excède pas 1,4 UGB totaux par hectare de surface fourragère.

La production laitière n'excède pas 5000 litres de lait livré et de lait transformé à la ferme par hectare de surface fourragère et par an.

5.1.3. Cultures et aliments OGM

Les matières premières et aliments complémentaires issus de produits OGM sont interdits sur l'exploitation.

L'implantation de cultures OGM est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Gruyère ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation au troupeau laitier et toute culture susceptible de les contaminer.

5.1.4. Alimentation du troupeau laitier

La ration totale du troupeau laitier est composée de la ration de base et des aliments complémentaires. Elle comporte au minimum 70 % calculés sur la matière sèche, d'aliments produits sur l'exploitation.

5.1.4.1. Ration de base

Tous les jours de l'année, la ration de base du troupeau laitier est constituée en majorité par de l'herbe pâturée ou affouragée, du foin ou du regain.

La ration de base du troupeau laitier provient au minimum à 80% calculé en matière sèche sur une base annuelle, de l'aire géographique.

a) Pâturage

Le troupeau laitier pâture dès que possible et aussi longtemps que les conditions le permettent (portance des sols, présence d'herbe et conditions climatiques adaptées), avec un minimum de 150 jours dans l'année, consécutifs ou non.

b) Affouragement en vert

L'affouragement complémentaire en vert est limité à un repas quotidien.

Le fourrage, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme. Il ne subit pas d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation n'excède pas 12 heures après la fauche.

Les systèmes d'affouragement basés sur le zéro pâturage intégral sont interdits.

c) Betteraves fourragères

Les betteraves fourragères sont distribuées propres et saines.

d) Fourrages interdits

Sont interdits, toute l'année, pour l'ensemble des animaux du troupeau laitier :

- les produits d'ensilage et les fourrages fermentés, dont les balles de fourrage enrubannées,
- les marcs, fruits, pulpes et drèches non déshydratées,
- les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, les plantes de la famille des brassicacées (choux, colzas, raves, navets, moutarde, radis...), les feuilles de betteraves,
- les fourrages aromatisés,
- les fourrages mal conservés, souillés, pourris, moisissus, rancis, gâtés par la fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances nocives,
- les pailles et les foin traités à l'ammoniac ou à la soude,
- les foin traités avec des agents conservateurs autres que du sel (chlorure de sodium),
- les fourrages humidifiés avant leur distribution.

Dans le cas où l'exploitation comporte un atelier autre que laitier, les aliments fermentés destinés à cet atelier sont stockés dans les conditions de séparation effective du troupeau laitier suivantes : le silo, et les bâtiments d'élevage d'animaux nourris avec les aliments fermentés sont distants d'au moins 100 mètres des bâtiments d'élevage du troupeau laitier.

Les animaux laitiers et les aliments qui leur sont destinés ne croisent pas le cheminement des aliments fermentés.

Le lait destiné à la transformation en IGP « Gruyère » provient d'exploitations où le troupeau laitier n'a pas consommé d'aliment fermenté depuis au moins un mois.

5.1.4.2. Aliments complémentaires autorisés pour le troupeau laitier

- Graines de céréales et leurs produits :
 - Blé, épeautre, seigle (remoulage, son, produits d'amidonnerie, de brasserie, de distillerie),
 - Maïs (tourteaux de germes, produits d'amidonnerie – corn gluten feed, de brasserie, de distillerie),
 - Orge (radicelles, produits d'amidonnerie, de brasserie, de distillerie),
 - Triticale, avoine, sorgho, riz, millet,
 - Cosses de sarrasin ;
- Graines ou fruits d'oléagineux et leurs produits sous forme d'huile, de coque ou de tourteau :
Soja, tournesol, colza, lin, arachide, carthame, coprah, sésame, coton, courge, noix, cameline, chanvre ;
- Graines et coques de légumineuses :
Pois, féverole, lupin, lentille, vesce, caroube ;
- Produits de la fabrication du sucre :
Pulpe déshydratée de betterave, mélasse de betterave ou de canne à sucre ;
- Fourrages déshydratés :
Luzerne (plante entière, concentré protéique), maïs plante entière, Ray Grass, herbe de prairies
l'aire géographique, légumineuses plantes entières ;
- Autres plantes et leurs produits :
Protéines de pomme de terre, plantes ou extraits de plantes sous forme de complément alimentaire ;
- Minéraux :

Calcium, magnésium, phosphore, sodium, argiles, à l'exclusion des minéraux d'origine animale, et ceux qui sont source d'azote non protéique ;

- Additifs :

Seuls sont autorisés, parmi la liste des additifs figurant en annexe 1 du règlement européen (CE) N°1831/2003 :

- parmi les additifs technologiques : les catégories a/, b/ et j/,
- parmi les additifs nutritionnels : les catégories a/ et b/,
- parmi les additifs zootechniques : les catégories a/ et b/.

Les traitements de tannage des tourteaux autorisés sont les traitements physiques, les traitements aux huiles essentielles et aux extraits de plantes.

Les graines toastées sont autorisées.

Les graines de céréales et de protéagineux inertées peuvent être utilisées à condition d'être bien conservées et non fermentées. Le délai de consommation n'excède pas 24h après sortie du silo.

Les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kg par vache laitière et par an.

5.1.5. Soins du troupeau

Les animaux en cours de traitement font l'objet d'un moyen de repérage sur l'animal.

L'utilisation du propylène glycol est soumise à prescription vétérinaire.

Les cures d'hépto-protecteurs sont limitées à deux cures maximum par vache laitière et par an.

5.1.6. Gestion des surfaces

La fertilisation des surfaces en herbe est limitée en moyenne à 120 unités d'azote total par hectare et par an.

Aucun épandage liquide n'est réalisé avant d'avoir atteint le seuil de 200°C de somme des températures.

La destruction chimique des prairies permanentes est interdite sur l'exploitation.

5.2. Traite et collecte du lait

Durant la période de lactation, chaque vache laitière est traite deux fois par jour avec un intervalle minimum de 8 heures entre chaque traite.

La collecte du lait est au minimum quotidienne et ne peut excéder deux traites consécutives pour une exploitation donnée.

En cas de traite automatisée, le robot de traite est arrêté :

- entre la collecte et minuit, si la collecte a lieu en soirée, et quand l'emprésurage a lieu le matin ;
- entre minuit et la collecte, si la collecte a lieu dans la nuit après minuit, et quand l'emprésurage a lieu le matin ;
- entre la collecte et midi, si la collecte a lieu en matinée, et quand l'emprésurage a lieu l'après-midi ;
- entre midi et la collecte, si la collecte a lieu après midi, et quand l'emprésurage a lieu l'après-midi.

Afin de préserver la qualité du lait la durée de collecte du premier producteur de lait ramassé jusqu'au dépotage à la fromagerie n'excède pas 6 heures.

5.3. Transformation

On entend par salles de fabrication les salles dans lesquelles se déroulent les différentes étapes de transformation du « Gruyère », et par atelier de transformation le bâtiment dans lequel se situe la salle de fabrication du « Gruyère ».

Dans l'atelier de transformation, seuls peuvent entrer des laits qui répondent aux conditions du cahier des charges, ou, sous réserve de la mise en œuvre d'une traçabilité enregistrée et contrôlable, des laits aptes à la fabrication de produits sous indications géographiques (IGP, AOP).

L'emprésurage a lieu au plus tard :

- Avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent,
- Avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

Le délai entre deux fabrications n'excède pas une semaine pour assurer une continuité de l'écologie microbienne sauf en cas d'évènement exceptionnel, dûment justifié et dans la limite de huit semaines.

Tout traitement thermique du lait supérieur à 40°C est interdit, ainsi que la bactofugation, l'ultrafiltration, la microfiltration ou tout traitement d'effet équivalent. Dans les salles de fabrication du « Gruyère », la détention de tout appareil ou installation permettant les traitements susvisés est interdite, à l'exclusion de la chaudière de fabrication et des matériels de préparation des ferments et des crèmes pour la fabrication de beurre. Les pasteurisateurs à plaques et les cuves de traitement thermiques de plus de 500 litres sont interdits dans l'atelier de transformation.

L'écémage partiel, naturel ou mécanique, des laits, est autorisé aux fins de standardisation du taux de matière grasse. L'ajout de crème, la standardisation de la matière protéique et de la matière minérale, sont interdits.

La fabrication du « Gruyère » a lieu dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité maximale utile correspondant à la fabrication de 14 meules. Ces caractéristiques traditionnelles de la cuve permettent la maîtrise technologique par le fromager et le développement des précurseurs d'arômes spécifiques du « Gruyère ».

L'ensemencement de base de la pâte du « Gruyère » est composé de certains groupes bactériens dominants (lactobacilles thermophiles et mésophiles, streptocoques thermophiles et bactéries propioniques) et d'autres minoritaires (lactocoques mésophiles).

L'ensemencement des laits de fabrication fait appel à un ou plusieurs levains naturels préparés sur lactosérum et/ou à la présure naturelle préparée sur recuite. Ces préparations apportent au minimum des lactobacilles thermophiles participant à l'acidification.

Le mélange caillé-sérum est porté à une température minimum de 52°C.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients, auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont le sel, la présure issue de cailllette de veau et les cultures sélectionnées de ferments.

La plaque de caséine qui assure l'identification du fromage est apposée sur le talon de chaque meule au moment de la fabrication et ne subir aucune altération.

Le pressage dure au moins 6 heures.

Si le démoulage intervient entre la sixième et la vingtième heure de pressage, le fromage séjourne à une température supérieure à 20°C jusqu'à la vingtième heure.

Le salage est effectué au plus tôt 20 heures après moulage, soit par immersion dans une saumure (densité supérieure à 1,16 ; température avant l'opération de saumurage comprise entre 10 et 15° C), soit à sec.

5.4. Affinage

L'affinage débute par une phase dite de « pré-affinage » qui dure au minimum 15 jours et pendant laquelle les meules sont placées dans un local dont la température est comprise entre 7°C et 14°C.

Elles sont retournées, frottées régulièrement avec du sel ou de l'eau salée et de la morge.

Les meules sont ensuite placées dans une cave chaude dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 % pendant une période suffisante permettant d'atteindre l'objectif d'ouverture.

Une fois atteint l'objectif d'ouverture, les fromages seront placés à une température permettant une maîtrise des fermentations et la poursuite de la maturation des fromages. La température d'affinage est supérieure à 4°C jusqu'à avoir atteint 120 jours d'affinage.

Pendant le pré-affinage et l'affinage les meules reposent sur des planches en épicea. Les tablards en épicea sont lavés et séchés régulièrement. L'excès d'humidité de surface est combattu (emploi d'une toile sèche, changement des tablards).

L'usage de colorants de surface ou d'agents anti-microbiens est interdit.

L'affinage est au minimum de 120 jours après la date d'emprésurage.

La notation des meules par l'affineur s'effectue sous sa propre responsabilité.

Elle est effectuée, avant le départ des meules de la cave d'affinage, selon les critères d'appréciation portant sur la présentation, la texture de la pâte, les arômes et la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT DU LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique du « Gruyère » est fondé sur sa réputation et sur ses caractéristiques particulières.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique associe des territoires de montagnes et de plateaux calcaires, difficilement exploitables, aptes à la conduite herbagère d'un troupeau bovin laitier adapté à la rudesse du contexte montagnard, avec les vallées adjacentes à ces massifs (où dominent les résineux dont l'épicéa), sont propices à l'implantation de caves d'affinage et à la diffusion de cette production agricole.

Les pâturages sont constitués essentiellement de roches sédimentaires calcaires avec des sols souvent peu épais.

Le climat est de type océanique à caractère montagnard avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. L'absence de saison sèche favorise la pousse de l'herbe.

Le développement de l'élevage bovin laitier, promouvant les races locales de vaches laitières, permet une valorisation optimale de l'herbe, de par la pratique d'un pâturage dès que possible. Les concentrés sont ainsi limités, les aliments fermentés interdits.

Les caves ont été souvent installées dans les vallées ou en plaine à la croisée des voies de communications importantes. Cette localisation, qui a perduré jusqu'à aujourd'hui, permettait d'acheminer facilement le sel, qui venait historiquement en partie du Jura (ex. salines d'Arc- et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, etc.). En effet pour permettre la délicate opération de l'affinage il faut frotter les fromages avec un assemblage de microflores naturelles et locales, de sel et d'eau, assemblage que l'on appelle la « morge ». Cette microflore se reproduit naturellement dans des caves possédant une ambiance particulière favorisée par un volume suffisant de fromages, volumes obtenus par le regroupement des fromages en provenance des fruitières.

6.1.2. Facteurs humains : le système des fruitières

Le « Gruyère » est une des plus anciennes fabrications fromagères françaises, datant de plusieurs siècles, issu de toute la région Est- Central de la France, frontalière avec la Suisse. La dénomination traditionnelle « Gruyère » fait référence aux officiers « gruyers », collecteurs d'impôts prélevant des impositions sur le « fruit » de la montagne : l'exploitation du bois.

La zone traditionnelle de fabrication du « Gruyère » correspond dès la fin du XIX^{ème} siècle, au périmètre d'extension du système des fruitières constitué d'une vaste région de l'Est central englobant la Franche-Comté, la Savoie, la Haute-Savoie, ainsi que quelques régions périphériques comme le Bassigny (Haute- Marne), le Bugey ou le Vercors.

La culture fromagère de cette région est fondée sur des usages collectifs de mise en commun du lait pour la production de fromages de grande taille permettant de valoriser tout au long de l'année le lait produit en été. Ainsi, les producteurs de lait regroupés en coopératives de production fromagère sont propriétaires des locaux de la fromagerie (appelée « fruitière ») et responsables de l'embauche du fromager qui va valoriser leur production laitière en fabriquant le fromage.

Traditionnellement, la localisation de la production laitière et de la transformation fromagère est distincte des sites d'affinages. Le lait est traité, livré et transformé quotidiennement. Sur les sites de transformation, la technologie de fabrication complexe du « Gruyère » nécessite un savoir-faire spécifique du fromager reposant notamment sur la maîtrise de l'utilisation de différents levains naturels. Sa fabrication a lieu traditionnellement dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité limitée à la fabrication de 14 meules.

Les fromages dits « en blanc » sont ensuite transportés et regroupés dans des caves d'affinage adaptées à la maturation du « Gruyère » où les affineurs se chargent du soin des fromages pendant plusieurs mois. Cet affinage mobilise un savoir-faire complexe dans la conduite des différentes de chaque phase, nécessitant la maîtrise des différents paramètres (cinétique, température, hygrométrie, durée) permettant le développement des fermentations propioniques. Ce transport des fromages « en blanc » vers des caves d'affinage parfois éloignées est caractéristique de la tradition fromagère de la zone « Gruyère ». Il s'explique par la spécialisation ancienne d'entreprises dans l'affinage spécifique de ce fromage.

6.2. Spécificité du produit

Le « Gruyère » est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru, de grande taille, et issu d'un affinage long. Sa pâte ferme présente obligatoirement des ouvertures de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

L'affinage, pour lequel un savoir-faire particulier s'est développé, est réalisé en partie en caves chaudes pour permettre la formation des ouvertures d'origine fermentaires dans la pâte ainsi que le développement d'arômes et de saveurs caractéristiques des fermentations propioniques.

Le « Gruyère » est le fromage « originel » de beaucoup de fromages de grande taille de la région de l'Est Central, qui ont évolué vers des fromages présentant généralement moins d'ouvertures suite à la modification, à la marge, des techniques de transformation et/ou d'affinage.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les conditions physiques du milieu sont favorables à la production de lait. Les sols calcaires pauvres des reliefs de moyenne montagne associés au climat océanique à caractère montagnard sont à l'origine du développement de l'élevage bovin qui permet de valoriser la production herbagère de l'aire. Les prairies naturelles d'une grande richesse floristique (notamment en dicotylédones) sont très favorables au développement de composés aromatiques dans ce fromage. Cette valorisation optimale de l'herbe locale est favorisée par l'utilisation de races locales de vaches laitières, et la limitation des concentrés. Par ailleurs l'interdiction des aliments fermentés permet notamment d'assurer, durant la phase d'affinage, le bon déroulement des fermentations propioniques à l'origine des ouvertures de la pâte et d'arômes caractéristiques.

Dans les ateliers de transformation fromagère, le savoir-faire spécifique du fromager et l'utilisation de levains majoritairement indigènes favorisant la flore native des laits mis en œuvre crus dans des cuves ouvertes en cuivre, permettent de préserver le potentiel aromatique et la qualité finale des fromages.

La mutualisation de collecte de lait et le besoin d'une conservation longue du fromage (puisqu'elle permettait la consommation du lait sous forme de fromage pendant l'hiver) est à l'origine de sa présentation sous forme de meules de grande taille.

Enfin, la prise en charge du produit, son stockage et son affinage par les affineurs ayant recours à des morges naturelles ainsi qu'au bois d'épicéa (ressource locale abondante) comme support et maîtrisant les cinétiques d'affinage particulières permettent de révéler les caractéristiques organoleptiques du « Gruyère », notamment les ouvertures de la pâte ainsi que des arômes et des saveurs caractéristiques des fermentations propioniques. Le savoir-faire des affineurs de « Gruyère » est ancestral. Il ne serait rien sans le savoir-faire des éleveurs et des fromagers. Les trois grands acteurs de la production de « Gruyère » (producteur de lait, fromager, affineur) sont indissociables pour permettre l'expression des qualités spécifiques de ce fromage particulier lié à sa région d'origine.

L'affineur est installé stratégiquement dans des lieux de passage. Il s'est souvent implanté en marge du secteur de production du lait et de transformation des fromages, près des grandes voies de communication permettant l'exportation rendue possible en raison des possibilités de longue conservation de ces fromages.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle, énergétique et numérique.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Gruyère » comporte dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée de l'Indication Géographique Protégée inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole IGP de l'Union européenne, et éventuellement la mention « Indication géographique protégée »,
- le terme « France » dans des caractères de même taille que ceux utilisés pour la dénomination.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accolé à ladite indication géographique protégée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

La marque déposée « Gruyère France » figure au recto de l'étiquetage des emballages des portions (ou du râpé) commercialisés (hors fraîche découpe).

Sur chaque meule ou portion de meule commercialisée sous la dénomination « Gruyère » est apposée en talon, avant sa mise en marché, une bande de surmarquage munie de la marque collective « Gruyère France » déposée par le groupement.

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Outil de production	
Respect de l'aire géographique	visuelle ou documentaire
Conditions liées au cycle de production	
Interdiction des aliments fermentés pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année	documentaire ou visuelle
Limitation de la production de lait par hectare de surface fourragère	documentaire
Troupeau laitier composé de vaches de races définies	documentaire
Fabrication au lait cru	visuelle
Ensemencement des laits fait appel à des levains naturels préparés sur lactosérum et/ou présure naturelle préparée sur recuite	documentaire
Délai d'emprésurage	documentaire
Température de chauffage du mélange caillé-sérum	documentaire ou visuelle
Affinage en cave chaude pendant une période suffisante permettant d'atteindre l'objectif d'ouverture, à une température supérieure à 15°C	documentaire
Durée minimale d'affinage de 120 jours	documentaire
Contrôle produit	
Caractéristiques visuelles et organoleptiques du produit fini	visuelle et organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	analytique