



Bern, 24. September 1999

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Gruyère*

### 1 Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession du Gruyère, Grangeneuve 31, 1725 Posieux. Diese gesuchstellende Gruppierung setzt sich aus Milch- und Käseproduzenten sowie Affineuren zusammen.

### 2 Name des Erzeugnisses

„Gruyère“ und „Gruyère d'alpage“ \*<sup>1</sup>

### 3 Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

### 4 Art des Erzeugnisses

Käse

### 5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die Interprofession du Gruyère gilt aufgrund der Anzahl Milchverbände und der von den Mitgliedern dieser Branchenorganisation produzierten, verarbeiteten und zu *Gruyère* gereiften Milchmenge als repräsentativ. Die Produktions- und Verarbeitungsgebiete des *Gruyère* sind durch Mitglieder aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Bern, Neuenburg und Jura angemessen darin vertreten.

### 6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Es wurde mittels zweier Befragungen untersucht, ob die Konsumentinnen und Konsumenten die Bezeichnung *Gruyère* mit einem Käse aus einem bestimmten geografischen Gebiet assoziieren. Wie die Ergebnisse belegen, verbindet die Mehrheit von ihnen den *Gruyère* mit dem im Pflichtenheft festgelegten geografischen Gebiet.

### 7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Der *Gruyère* verdankt seinen Namen der Grafschaft Gruyère (Kanton Freiburg). Die Gründungsakte des Kluniazenser Priorats von Rougemont in der Grafschaft Gruyère erwähnt im Jahr 1115 die Herstellung eines Hartkäses (Kochkäses). Der Kranich (franz. grue) taucht erstmals auf den Wappen des Grafen von Gruyère Rudolf III im Jahr 1221 auf. Die Nachkommen dieses gräflichen Geschlechts tragen zudem seit 1498 den Ehrentitel einer „Gruerie“ (ehemali-

---

\* Die Spezifikation „alpage“ ist vom Schutz ausgeschlossen. Geschützt ist nur die ganze Bezeichnung „Gruyère d'alpage“.

ger Bezirk). Das Städtchen Gruyères am Fusse des Moléson ist seit Mitte des 14. Jahrhunderts für seinen Markt mit Milchprodukten bekannt. Im Mittelalter erfolgte die Ausfuhr von *Gruyère* über den Genfersee und die Stadt Lyon. Im 16. Jahrhundert wurde der *Gruyère* in seinem Herkunftsgebiet kurz Käse genannt. Nur im Ausland wurde er mit dem Namen seines Ursprungsgebietes bezeichnet, um ihn von den einheimischen Käsesorten zu unterscheiden. Im 17. Jahrhundert erhielt der auf den Greyerzer Alpen hergestellte Käse den Namen *Gruyère*. Im Jahr 1762 vermerkt die Académie française, dass das Wort *Gruyère* einen in Gruyère produzierten Käse bezeichnet. 1832 wird in einem Dokument bezeugt, dass „der ausgezeichnete Gruyèrekäse, der zu Recht in ganz Europa berühmt ist, in einer Bergkette produziert wird, die sich von der Sense bis zum Vivisbachbezirk erstreckt und an den Kanton Waadt grenzt“.

## **8 Aus dem „Terroir“ hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses**

Die wild wachsende Flora, mit der die Milch ausgehend von Raufutter des Herkunftsgebietes produziert wird, und die Verwendung von Betriebskulturen in den Käsereien sind die zentralen Elemente der Verbindung zum Terroir. Dank der Verarbeitung mit Rohmilch bleibt ein Teil dieser Flora erhalten und kommt nach fünf Monaten Reifung im typischen Aroma des *Gruyère* zum Ausdruck.

## **9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren**

Das Silofutterverbot, die Lieferung der Milch zweimal pro Tag in einem Einzugsgebiet mit einem Radius von 20 km, die Verarbeitung im offenen Kupferkessi, der Verzicht auf Behandlungsmethoden mit Ausnahme der Anpassung des Fettgehalts, die ausschliessliche Verwendung von Milch, Lab, Betriebskulturen und Salz bei der Herstellung und Reifung während fünf Monaten auf Fichtenbrettern in Gärkellern stellen die wichtigsten lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren dar, die im Eintragungsgesuch dokumentiert sind.

## **10 Pflichtenheft**

### **a) Geografisches Gebiet**

Die Milchproduktion, die Verarbeitung zu Käse und die Reifung des *Gruyère* beschränken sich auf das folgende geografische Gebiet: Die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura sowie die Bezirke Courtelary, La Neuveville und Moutier, die Gemeinden Ferenbalm, Guggisberg, Münchenwiler, Mühleberg und Wahlern im Kanton Bern sowie die Einzugsgebiete per 30. April 1999 der Käsereien Vordemwald, Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof Rain, Selzach, Reckenkien, Gebertingen, Alosen und Hinterberg.

### **b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften**

Der *Gruyère* ist ein aus Rohmilch hergestellter Hartkäse. Der Laib ist rund mit leicht konvexer Järbseite. Er ist zwischen 9.5 bis 12 cm hoch und wiegt 25 bis 40 kg. Die Rinde ist geschmiert, körnig und von einheitlich bräunlicher Farbe. Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig elfenbeinerne Farbe ändert sich mit den Jahreszeiten. Neben dem mehr oder weniger salzigen Grundton dominieren fruchtige Geschmacksrichtungen, die aus dem Zusammenspiel zwischen Milchgärung und Schmiere entstehen. Der Geschmack kann je nach dem „Terroir“ variieren. Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt zwischen 49 und 53 Prozent. Der *Gruyère* enthält zwischen 34.5 und 36.9 Prozent Wasser.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Für die Herstellung des *Gruyère* wird Milch verwendet, die mit silagefreiem Futter produziert und zweimal im Tag aus einem Einzugsgebiet von maximal 20 km Radius geliefert wurde. Vor der Verarbeitung in Kupferkessi darf die Milch nicht auf eine Temperatur von unter 15°C gekühlt werden. Mit Ausnahme der Anpassung des Fettgehaltes beim Morgengemelk wird sie keiner anderen Behandlung unterzogen. Sie wird mit der Abendmilch vermischt, da die Verarbeitung in Chargen verboten ist. Die Verarbeitung in Kupferkessi hat innerhalb maximal 18 Stunden nach dem ersten Gemelk zu erfolgen. Die offenen Kessi sind aus Kupfer und haben ein Fassungsvermögen von maximal 6000 Litern. Der Milch werden Betriebskulturen und Lab beigesetzt. Der Käsebruch wird auf 54 bis 59 °C erhitzt. Nach der Salzbehandlung reift der Käse während mindestens fünf Monaten auf ungehobelten Fichtenholzgestellen bei einer Temperatur zwischen 12 bis 18 °C. Die Reifung kann nach drei Monaten ausserhalb des geografischen Gebietes, jedoch im Land, in von der Zertifizierungsstelle kontrollierten Kellern erfolgen.

### d) Zertifizierungsstelle

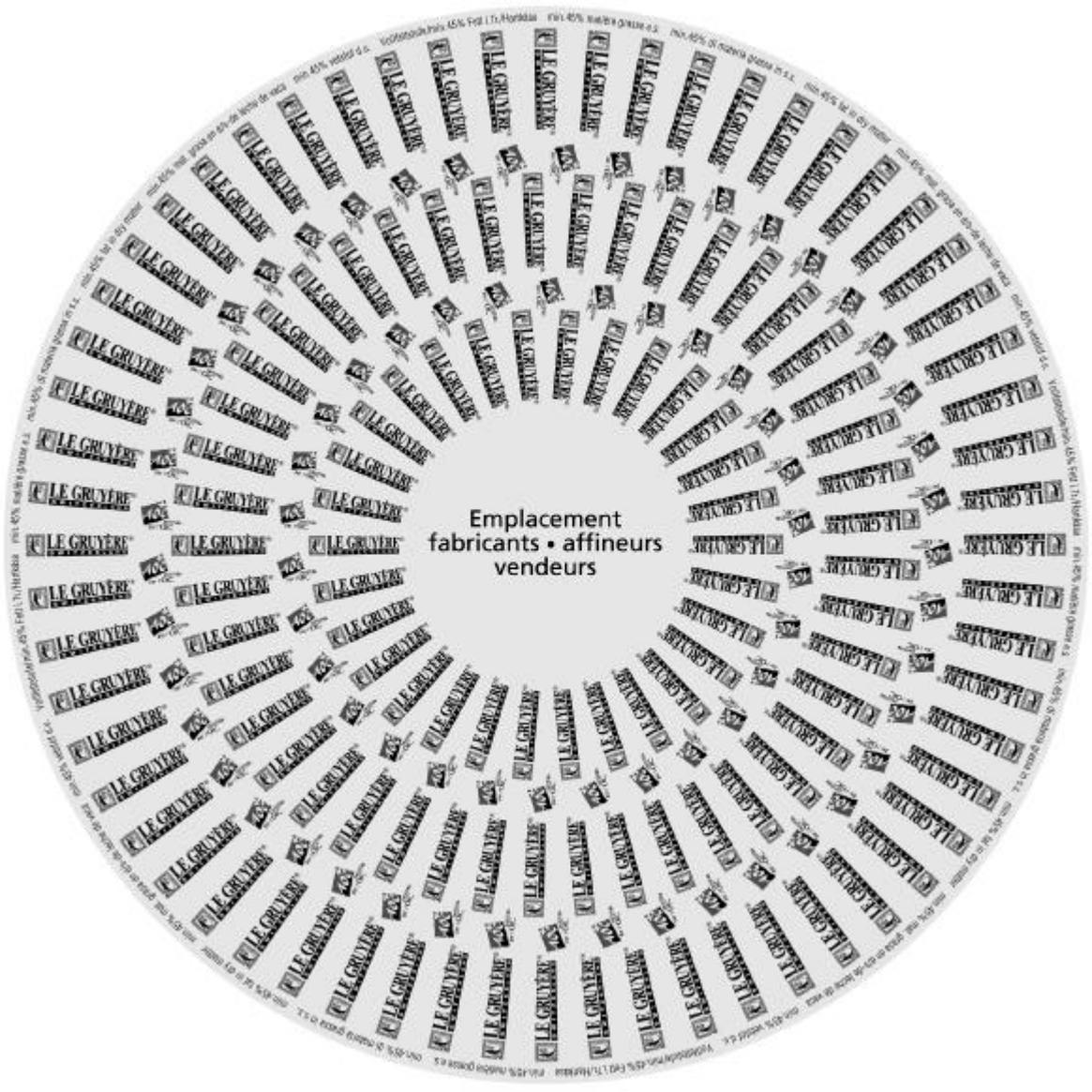
Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: *Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6*. Die Stelle ist auf dem Weg zur Akkreditierung. Das Kontrollverfahren ist im Kontrollhandbuch «Gruyère» beschrieben, das für alle Unternehmen der Branche Gültigkeit hat.

### e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Auf jedem Laib ist das Herstellungsdatum mit den eingestanzten Kaseinziffern und die von der Interprofession du Gruyère verkaufte Identitätsmarke anzubringen. Das für die Vorverpackung verwendete Kennzeichen weist den Namen *Gruyère* in blauer Farbe, das rot-schwarze AOC-Logo und den rot-schwarzen Alphornbläser auf.



Der *Gruyère* wird in Laiben vermarktet, die entweder auf der Ober- oder Unterseite mit einer Etikette versehen sind. In der Mitte des Laibes werden in einem Kreis von 7 bis 15 cm Durchmesser die Unternehmen vermerkt, die den Käse vermarkten, veredeln oder verkaufen. Der Hintergrund der Etikette ist gelb und der Namenszug *Gruyère* entspricht dem Kennzeichen der Vorverpackung.



+