

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret du 28 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gruyère »

NOR : AGRP0700430D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 et les textes pris pour leur application ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115.1 et L. 115.16 ;

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, et notamment les articles 7 et 9 ;

Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 novembre 2006,

Décète :

Art. 1^{er}. – L'appellation d'origine contrôlée « Gruyère » est réservée aux fromages répondant aux dispositions du présent décret.

Le Gruyère est fabriqué exclusivement avec du lait de vache, mis en œuvre à l'état cru. C'est un fromage à pâte ferme, cuite, pressée, de couleur ivoire à jaune pâle, présentant obligatoirement des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

Le Gruyère se présente sous forme de meule circulaire plate présentant un léger bombement, d'un diamètre de 53 à 63 centimètres, avec un talon convexe d'une hauteur de 13 à 16 centimètres.

Sa croûte est frottée, solide et grenée, de couleur jaune doré à brun.

Le Gruyère peut également se présenter sous forme de portions ou de râpé.

Il contient entre 47 et 52 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage.

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

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. – L'aire géographique comprend une zone de production laitière et fromagère et une zone d'affinage et de préemballage.

La production laitière et la transformation fromagère doivent être effectuées sur le territoire suivant :

Dans le département de l'Ain

Les communes de Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Billiat, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Injoux-Génissiat, Lancrans, Léaz, L'Hôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Seyssel, Surjoux, Villes, Virignin.

Dans le département du Doubs

Le canton de Morteau, ainsi que les communes de Le Barbou, Belfays, Le Bélieu, Le Bizot, Blarians, Bonnétag, La Bosse, Les Bréseux, Burnevillers, Cernay-l'Eglise, Charmauvillers, Charquemont, La Chenalotte,

Consolation-Maisonnettes, Courtefontaine, Damprichard, Les Ecorces, Ferrières-le-Lac, Fessevillers, Fontenelles, Foucherans, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Fuans, Glère, Goumois, Grand'combe-des-Bois, Guyans-Vennes, Indevillers, Laval-le-Prieuré, Le Luhier, Maïche, Mancenans-Lizerne, Le Mémont, Mondon, Montancy, Montandon, Montbéliardot, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougney, Montjoie-le-Chateau, Montussaint, Narbief, Noël-Cerneux, Orchamps-Vennes, Orgeans-Blanchefontaine, Plaimbois-du-Miroir, Les Plains-et-Grands-Essarts, Le Russey, Saint-Julien-lès-Russey, Thiébouhans, Tréwillers, Urtière, Vaufrey, Vennes, et la parcelle AI 89 de la commune de Mamirole.

Dans le département de l'Isère

Les communes de Miribel-les-Echelles, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

Dans le département de la Haute-Marne

Les communes de Enfonvelle, Fresnes-sur-Apance, Pressigny.

Dans le département de la Haute-Saône

Les cantons de Amance, Combeaufontaine, Jussey, Noroy-le-Bourg, Port-sur-Saône, Saulx, Vauvillers, Vesoul, Vesoul-Est, Vesoul-Ouest, Vitrey-sur-Mance, ainsi que les communes de Adelans-et-le-Val-de-Bithaine, Aillevans, Aillevillers-et-Lyaumont, Ailloncourt, Ainvelle, Amance, Amblans-et-Velotte, Aroz, Arpenans, Athesans-Etroitefontaine, Authoison, Les Aynans, Baignes, La Barre, Baudoncourt, Beaumotte-Aubertans, Belmont, Bouhans-lès-Lure, Boursières, Breuches, Breuchotte, Briaucourt, Brotte-lès-Luxeuil, Bucey-lès-Traves, Chantes, Chapelle-lès-Luxeuil, Chassey-lès-Scey, Chemilly, Citers, Clans, Conflans-sur-Lanterne, Corbenay, Courtesoult-et-Gatey, Dambenoît-lès-Colombe, Dampierre-sur-Linotte, Echenoz-le-Sec, Ehuns, Esboz-Brest, Ferrières-lès-Scey, Filain, Fleurey-lès-Lavoncourt, Fleurey-lès-Saint-Loup, Fontaine-lès-Luxeuil, Fontenois-lès-Montbozon, Fouvent-Saint-Andoche, Francalmont, Francheville, Francourt, Froideconche, Froideterre, Frotey-lès-Lure, Genevrevuille, Gouhenans, Hautevelle, Hyet, Lantenot, Larians-et-Munans, Larret, Lavoncourt, Linexert, Longeville, Loulans-Verchamp, Lure, Magnoncourt, Le Magnoray, Magny-Vernois, Mailley-et-Chazelot, Maizières, Marast, Mignavillers, Moffans-et-Vacheresse, Moimay, Mollans, Montbozon, Mont-Saint-Léger, Neuville-lès-Lure, Oppenans, Oricourt, Ormenans, Ormoiche, Ovanches, Pennesières, Pomoy, Pontcey, Quenoche, Quers, Raze, Recologne-lès-Rioz, Renaucourt, Rignovelle, Roche-et-Raucourt, Roche-sur-Linotte-et-Sorans-les-Cordiers, Rosey, Roye, Sainte-Marie-en-Chaux, Saint-Germain, Saint-Loup-sur-Semouse, Saint-Sauveur, Saint-Sulpice, Scey-sur-Saône-et-Saint-Albin, Senargent-Mignafans, Tincey-et-Pontrebeau, Traves, La Vaivre, Val-de-Gouhenans, Vauconcourt-Nervezain, Vellefaux, Velleguindry-et-Levrecey, Velle-le-Chatel, La Vergenne, Villafans, Villers-Pater, Villers-Vaudey, Visoncourt, Volon, Vouhenans, Vy-lès-Filain, Vy-lès-Lure.

Dans le département de la Savoie

Les cantons de Aix-les-Bains-Nord-Grézy, Aix-les-Bains-Sud, Albens, Chambéry, Chamoux-sur-Gelon, Le Chatelard, Cognin, Les Echelles, Grézy-sur-Isère, La Motte-Servolex, La Rochette, Ravoire, Ruffieux, Saint-Alban-Leyse, Saint-Pierre-d'Albigny, Yenne, ainsi que les communes de Aiguebelette-le-Lac, Aiton, Allondaz, Arbin, Ayn, La Chavanne, Dullin, Francin, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Grignon, Lepin-le-Lac, Marcieux, Marthod, Mercury, Monthion, Montmelian, Myans, Nances, Novalaise, Pallud, Planaise, Saint-Alban-de-Montbel, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Pierre-de-Soucy, Thénésol, Villard-d'Héry, Villaroux, et la parcelle n° 879 de la commune de La Bathie.

Dans le département de la Haute-Savoie

Les cantons de Alby-sur-Chéran, Annecy-Nord-Ouest, Cruseilles, Frangy, Reignier, La Roche-sur-Foron, Rumilly, Seynod, Seyssel, Thorens-Glières, ainsi que les communes de Allinges, Annecy, Annecy-le-Vieux, Anthy-sur-Léman, Argonay, Ballaison, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Cervens, Charvonnex, Chevaline, Chevrier, Cons-Sainte-Colombe, Cranves-Sales, Cuvat, Dingy-en-Vuache, Doussard, Draillant, Evian-les-Bains, Faverges, Fessy, Giez, Jonzier-Epagny, Lathuile, Lucinges, Lugrin, Lully, Machilly, Margencel, Marin, Maxilly-sur-Léman, Nâves-Parmelan, Neuvecelle, Perrignier, Pringy, Publier, Saint-Cergues, Saint-Martin-Bellevue, Savigny, Sciez, Seythenex, Thonon-les-Bains, Villy-le-Pelloux, Vulbens, et les parcelles B 1 et B 3 de la commune de Féternes.

Dans le département des Vosges

Les communes de Ameuvelle, Châtillon-sur-Saône, Fignévelle, Godoncourt, Grignoncourt, Lironcourt.

La zone d'affinage et de préemballage est constituée de la totalité de la zone de production laitière et de transformation fromagère à laquelle s'ajoute le territoire des communes suivantes :

Dans le département de l'Ain

Les autres communes des cantons de Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Collonges, Seyssel et les cantons de Ambérieu-en-Bugey, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.

Dans le département de la Côte-d'Or

Des cantons de Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

Dans le département de l'Isère

Des autres communes du canton de Saint-Laurent-du-Pont et du canton de Touvet.

Dans le département de la Haute-Marne

Des autres communes des cantons de Bourbonne-les-Bains et de Fayl-la-Forêt, et des cantons de Bourmont, Clefmont, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Évêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.

Dans le département de Saône-et-Loire

Des cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

Dans le département des Vosges

Des cantons de Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

Dans le département du Territoire de Belfort

Des cantons de Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

Les autres communes des départements du Doubs, de la Haute-Saône, de la Savoie, de la Haute-Savoie, et le département du Jura.

Art. 3. – Le lait utilisé pour la fabrication provient uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française. Les codes races autorisés sont précisés au règlement technique d'application.

On entend par troupeau laitier au sens du présent décret l'ensemble des vaches laitières et des génisses destinées au renouvellement du troupeau.

Les troupeaux composés en totalité ou en partie d'animaux de races autres ou d'animaux croisés à la date de parution du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2015. Un échéancier de mise en conformité est mis en place. Ses modalités d'application sont définies au règlement technique d'application.

Art. 4. – Les aliments fermentés, sous forme d'ensilage ou non, sont interdits pour l'alimentation du troupeau laitier toute l'année. 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 précisées au règlement technique d'application.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier les matières premières et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Les exploitations pratiquant la distribution de produits fermentés aux génisses à la date de parution du présent décret devront être en conformité avec les dispositions de l'alinéa précédent au plus tard le 31 décembre 2012.

La ration totale du troupeau laitier comporte au minimum 70 % calculé sur la matière sèche d'aliments produits sur l'exploitation.

Les fourrages grossiers consommés par le troupeau laitier proviennent au minimum à 80 % de la zone géographique définie à l'article 2.

Les aliments complémentaires sont limités à 1 800 kilogrammes par vache laitière et par an. Le règlement technique d'application précise les aliments complémentaires autorisés et interdits.

L'implantation de cultures transgéniques 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.

Les systèmes d'exploitation dans lesquels toute l'alimentation est apportée à l'auge sont interdits. Un délai d'adaptation jusqu'au 31 décembre 2012 est accordé aux exploitations pratiquant ce système d'exploitation en raison d'une situation enclavée. La pratique consistant à ce qu'un repas journalier sur deux soit pris en stabulation est admise.

Le chargement du troupeau laitier ne peut excéder 1,4 UGB par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier.

Art. 5. – La production laitière n'excède pas 5 000 litres de lait par hectare de surface fourragère réservée au troupeau laitier.

La traite a lieu deux fois par jour. De ce fait, l'automatisation intégrale de la traite n'est pas possible.

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

Art. 6. – Pour un site de transformation, la zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà des limites d'un cercle de 40 kilomètres de diamètre, mesuré à vol d'oiseau ; le site de transformation est situé à l'intérieur de ce cercle.

Cependant, un site de transformation qui produisait du gruyère avant le 28 juin 2000 peut continuer à s'approvisionner auprès des exploitations laitières situées au-delà des limites du cercle de 40 kilomètres si ces exploitations approvisionnaient déjà ce site avant cette date et qu'elles sont situées dans l'aire géographique de production définie à l'article 2. Les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) établissent une liste des exploitations concernées, par établissement de transformation.

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

Dans l'atelier de fabrication, seuls peuvent être admis des laits qui répondent aux conditions du présent décret, ou, sous réserve de la mise en œuvre d'une traçabilité enregistrée et contrôlable, des laits qui respectent les conditions de production d'une autre appellation d'origine contrôlée ou le cahier des charges d'une indication géographique protégée.

Art. 7. – 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 ne doit pas excéder une semaine. Au-delà, une nouvelle déclaration d'aptitude doit être déposée par l'atelier de transformation et enregistrée par les services de l'INAO, avec un délai minimum d'adaptation d'au moins un mois pour une continuité de l'écologie microbienne, avant de recommencer la fabrication en appellation.

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. Les pasteurisateurs sont interdits dans l'atelier de fabrication.

L'écémage partiel, naturel ou mécanique, des laits est autorisé aux fins de standardisation du taux de matière grasse. L'ajout de crème est interdit.

La fabrication du gruyère a lieu dans une cuve de cuivre ouverte, d'une capacité maximale utile de 6 600 litres. A titre dérogatoire, les cuves d'une capacité supérieure, ou en inox, utilisées pour la fabrication de gruyère avant le 28 juin 2000 peuvent être utilisées jusqu'au 31 décembre 2015.

L'emploi de cultures sélectionnées de ferments lactiques ainsi que l'addition de présure doivent répondre aux conditions du règlement technique d'application.

Le caillé doit être porté à une température minimum de 52 °C.

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

Art. 8. – La plaque de caséine qui assure l'identification du fromage doit être apposée sur le talon de chaque meule au moment de la fabrication et ne subir aucune altération. Les caractéristiques de cette plaque de caséine sont décrites dans le règlement technique d'application. Le jour, le mois et la cuve de fabrication figurent à côté de la plaque de caséine.

Le pressage dure au moins 6 heures.

Le salage est effectué au plus tôt 20 heures après moulage, soit par immersion dans une saumure répondant aux conditions définies au règlement technique d'application, soit à sec. 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.

Phase d'emmergeage :

L'affinage débute par une phase dite de « préaffinage » qui dure au minimum 15 jours et pendant laquelle les meules sont placées dans un local dont la température est comprise entre 8 °C et 15 °C. Elles sont retournées, frottées régulièrement avec du sel ou de l'eau salée et de la morge.

Phase d'affinage proprement dite : les meules sont placées dans un local dont la température est supérieure à 15 °C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 %, pendant une période minimale de trois semaines.

Une fois atteint l'objectif d'ouverture, les fromages seront placés à une température en aucun cas inférieure à 4 °C, afin de permettre une maîtrise des fermentations.

Pendant le préaffinage et l'affinage, les meules reposent sur des planches non rabotées en épicea.

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

Art. 9. – Les meules peuvent être découpées dans un délai maximum de quinze jours francs après la sortie de la cave d'affinage. Dans cet intervalle, elles doivent être conservées entre 4 °C et 8 °C et à une hygrométrie au moins égale à 85 %.

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.

Les portions d'un poids unitaire inférieur à 40 grammes ou celles destinées au râpé peuvent être écroûtées. L'écroûtage doit être immédiat après découpe pour une croûte trop humide ou détériorée. Il doit être réalisé dans les 8 heures qui suivent la première découpe dans le cas d'un croûtage sain. Les morceaux écroûtés ne peuvent être stockés à l'air que 72 heures ; au-delà, ils doivent être mis sous vide. Le délai de report sous vide ne peut excéder 15 jours. Les chutes issues d'une activité de découpe doivent être utilisées uniquement sur le même site.

Aucune opération simultanée sur un autre produit que l'appellation « Gruyère » ne doit interférer sur la ligne de découpe et de conditionnement.

Lors des opérations de râpage, le recours à des additifs, des antimottants ou des antiagglomérants est interdit.

Art. 10. – Une évaluation de conformité est effectuée sur chaque meule ayant au minimum 120 jours d'affinage révolu avant leur départ de la cave d'affinage.

Cette évaluation est réalisée par l'affineur soit à la sonde, soit à la coupe, dans le but de vérifier la présence effective d'ouvertures ainsi que leur nombre, leur répartition, leur taille et leur forme.

Art. 11. – Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Gruyère », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions des articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural relatifs à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée, dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée. 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 définis dans le règlement technique d'application. Les documents permettant la traçabilité sont tenus à la disposition des agents de contrôle.

Art. 12. – Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages et de la réglementation relative à tous les fromages d'appellation d'origine contrôlée, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Gruyère » doit comporter le nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine contrôlée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce.

Sur chaque meule vendue sous l'appellation d'origine « Gruyère » doit être apposée en talon une bande de surmarquage selon le modèle accepté par l'organisme agréé avant sa sortie de la cave d'affinage.

Art. 13. – Les entreprises et exploitations recensées par le comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité, qui sont situées en dehors de l'aire géographique de l'appellation et ayant commercialisé des fromages sous le nom de « Gruyère » de façon continue avant le 28 juin 2000, peuvent continuer à utiliser ce nom sans la mention « appellation d'origine contrôlée » pendant un délai de cinq ans prenant effet à compter de la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Gruyère » auprès de la Commission européenne.

Art. 14. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 28 mars 2007.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

DOMINIQUE BUSSEREAU

DOMINIQUE DE VILLEPIN

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

THIERRY BRETON