

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT article 5 ( ) article 17 (X)**

AOP (X) IGP ( )

N° national du dossier : 1190 - GR/95

1. Service compétent de l'État membre :  
Nom : Ministère des affaires économiques, service du droit de la propriété industrielle,  
Kohlmarkt 8-10, 1010 Vienne  
Tél. : ++43/1/53424-0 Fax : ++43/1/53424-520
2. Groupement demandeur :  
Nom : Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute  
Adresse : Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck  
Producteurs ou transformateurs du Tiroler Milchkäuferverband reg. Gen.m.b.h.;  
Heiliggeiststraße 21, 6020 Innsbruck  
Dipl. Ing. Thomas Lorenz, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck  
Tél. : ++43/512/5929-262, fax : ++43/512/5929-206  
Dr. Peter Völker, Meinhardstraße 14, 6021 Innsbruck  
Tél. : ++43/512/5310-293, fax : ++43/512/5310-275
3. Nom du produit : "Tiroler Graukäse g.U."
4. Type de produit : (cf. liste annexe VI)  
Fromage de lait de vache acidifié (lait écrémé)
5. Description du cahier des charges :  
(résumé des conditions de l'art. 4 (2))
  - a) Nom : "Tiroler Graukäse g.U."
  - b) Description :  
Fromage de lait acidifié de vache tyrolienne, cru ou pasteurisé, le plus souvent du lait écrémé, sans addition de présure, précipité seulement à l'acide lactique; apparence : formation de moisissures par endroits, maturation de la surface (de l'extérieur vers l'intérieur), moisissures superficielles par endroits, addition de sel et/ou de poivre;  
forme : petite roue ou bûche de 1 à 4 kg environ;  
aspect extérieur : croûte fine, gris bleuâtre à gris-vert comportant de légères fissures semblables à des cartes géographiques;

aspect intérieur : la couleur va du gris au vert de gris de l'extérieur vers l'intérieur; marbré ou à noyau blanc; pâte plutôt sèche vers l'extérieur et à l'état de maturité coloration tendant à celle du lard jaune;

goût : acidulé, piquant - relevé à fort;

le Graukäse du Tyrol a un caractère spécifique à la région de production :

- aspect de lard, bonne maturation dans l'Oberinntal,
- aspect de fromage blanc, maturation très lente dans l'Unterinntal.

c) Aire géographique :

"Le Tiroler Graukäse g.U." ne peut être fabriqué que par les producteurs ou transformateurs compétents et dans le cadre de la transformation fermière du lait du Land du Tyrol (Tyrol septentrional/Tyrol oriental).

d) Preuve de l'origine :

Le Tiroler Graukäse est un produit typique des vallées alpêtres du Tyrol ("Molkerei-Lexikon", Prof. Dr. Ing. M. E. Schulz, 1952, "Wegweiser für die Milchwirtschaft", Dr. Winkler, 1925).

e) Méthode d'obtention :

Le lait est caillé par acidification et non par addition de présure. L'affinage s'opère de l'extérieur vers l'intérieur, la pâte près de la croûte est souvent relativement sèche et prend la consistance du lard à l'intérieur à l'état de maturité, avec quelques fragments à l'aspect de fromage blanc non entièrement affiné.

f) Lien :

La fabrication du Tiroler Graukäse est depuis des siècles déjà un élément important du patrimoine gastronomique paysan au Tyrol. Dans les exploitations, la fabrication de ce fromage typique s'est répandue pour les raisons suivantes :

- le procédé de fabrication est très simple,
- la production peut se faire dans des petites exploitations,
- le lait collecté dans le secteur agricole de montagne se prête parfaitement à la fabrication de fromage,
- le babeurre peut ainsi être utilisé rationnellement,
- le Graukäse figure en bonne place dans toutes les recettes de cuisine paysannes.

Outre le procédé de fabrication, c'est surtout la qualité du lait cru (essentiellement), qui se distinguent par ses caractéristiques bactériologiques et la finesse de sa composition chimique, qui fait du Tiroler Graukäse un produit régional délimité.

g) Structure de contrôle (organisme) :

Nom : Le Landeshauptmann von Tirol

Adresse : Landhaus, A-6020 Innsbruck

h) Étiquetage :

La mention "Tiroler Graukäse g.U." (traduit dans aucune autre langue) doit figurer sur l'étiquette en lettres lisibles et indélébiles et se détacher nettement de toute autre inscription. L'utilisation de noms, de raisons sociales ou de marques particulières en revanche est autorisée lorsque l'acheteur ne s'en trouve pas induit en erreur.

i) Exigences de la législation nationale :

La réglementation applicable à la fabrication du "Tiroler Graukäse g.U." se trouve dans le Codex Alimentarius Austriacus, deuxième édition, chapitre XLII "Fromages" section C d "Fromage de caillebotte à maturation longue et unités de grande taille".

---

**À REMPLIR PAR LA COMMISSION**

N° CE : G/OS/01435/95.07.11

Date de réception du dossier complet : 11.07.1995