RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne d’une modification mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Abondance »

Le présent avis porte à la connaissance du public qu'en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, la modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Abondance » est réputée approuvée à compter du 27 décembre 2018.

La version du cahier des charges qui entre en vigueur à cette date, est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Abondance »

homologué par l'arrêté du 29/08/2018 – JORF du 06/09/2018

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2018-37

SERVICE COMPÉTENT 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
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

SIFA – Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance
16 chemin d'Hirmentaz
74 200 Thonon les Bains
Tél. : 04 50 81 78 08
Fax : 04 50 81 78 09
courriel : contact@fromageabondance.fr

Composition : producteurs de lait, producteurs fermiers, transformateurs et / ou affineurs

Statut juridique : Syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Abondance »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le fromage « Abondance » est un fromage à pâte pressée mi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, cru et entier, emprésuré. Il se présente sous la forme d'une meule cylindrique plate d'une hauteur de 7 à 8 cm à talon concave, et d'un poids de 6 à 12 kilos. Il présente une croûte emmorgée, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun La pâte est souple, fondante et non élastique de couleur ivoire à jaune pâle. Elle présente généralement quelques petites ouvertures régulières et bien réparties. Elle peut présenter quelques fines lainures.
Il contient au minimum 48 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.
Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter trois faces croûtées, toutefois, cette croûte peut être débarrassée de la morge.

Le conditionnement des morceaux destinés à l'industrie de seconde transformation est autorisé sans présence de croûtes.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication, l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2017 :

Abondance, Alex, Allèves, Allonzier-la-Caille, Amancy, Andilly, Annecy (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune d'Annecy-le-Vieux)**,** Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Ayse, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boëge, Bogève, Bonnevaux, Bonneville, (Le) Bouchet-Mont-Charvin, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Chamonix-Mont-Blanc, Champanges, (La) Chapelle-d'Abondance, (La) Chapelle-Rambaud, (La) Chapelle-Saint-Maurice, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Choisy, (Les) Clefs, (La) Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, (Les) Contamines-Montjoie, Copponex, Cordon, Cornier, (La) Côte-d'Arbroz, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillière, Fillinges, (La) Forclaz, (Les) Gets, Giez, (Le) Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Héry-sur-Alby, (Les) Houches, Larringes, Lathuile, Leschaux, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lyaud, Magland, Manigod, Marcellaz, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin-Talloires, Montriond, Morillon, Morzine, (La) Muraz, Mûres, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonnex, Pers-Jussy, (Le) Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, (Le) Reposoir, Reyvroz, (La) Rivière-Enverse, (La) Roche-sur-Foron, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, (Le) Sappey, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sévrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, (La) Vernaz, Vers, Veyrier-du-Lac, Villard, (Les) Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes

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

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

4.1 Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Abondance » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard une semaine avant la date prévue pour le commencement de l'activité selon le modèle validé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

4.2. Obligations déclaratives.

4 .2.1. Obligation déclarative liée aux conditions de production

Dernière déclaration de surface

4.2.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine.

Les entreprises de transformation et d'affinage et les producteurs fermiers, et d'une manière générale toute entreprise intervenant dans les conditions de production, tiennent une comptabilité matière détaillée des laits, des fromages et des plaques d'identification et effectuent des inventaires réguliers. En outre, ces différentes entreprises doivent communiquer trimestriellement au groupement les éléments statistiques mensuels se rapportant à leur activité (nombre de meules et quantités produites, nombre de meules en cours d'affinage, stockées, vendues, et déclassées).

Ces éléments permettent de vérifier en permanence que la production, la transformation et l'affinage ont bien lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.3. Tenue des registres

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

4.3.1. Traçabilité

Les producteurs de lait doivent tenir à la disposition des services de contrôle :

- registre d'élevage
- carnet de fruitière/ état journalier des livraisons de lait,
- payes de lait

Les producteurs fermiers enregistrent également quotidiennement dans un registre :

- bons de livraison et factures d'achat de présures et cultures
- les quantités de lait recueillies au cours des traites,
- les quantités de lait transformées,
- le nombre de fromages fabriqués,
- le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation Abondance.
- comptabilité matière des entrées et sorties de cave

Les transformateurs laitiers enregistrent quotidiennement dans un registre :

- liste des producteurs.
- tournées
- bons de livraison et factures d'achats de présures et cultures.
- la quantité de lait collectée par producteur,
- les quantités de lait transformées,
- le nombre de fromages fabriqués et le poids des fromages fabriqués.
- le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation Abondance ainsi que les sorties et la destination des produits.

Les affineurs enregistrent quotidiennement dans le registre :

- le nombre de fromages collectés par producteur,
- comptabilité matière des entrées et sorties et la destination des produits.

4.3.2 Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait doivent tenir à la disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :

- la localisation du siège de l'exploitation
- les conditions de tarissement des vaches laitières
- le respect des conditions de pâturage des vaches laitières
- les conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole
- la composition des fumures ayant fait l'objet d'un traitement par méthanisation
- les visites de contrôle des machines à traire
- l'origine et la nature des aliments achetés

- l'origine et la nature des semences en cas de culture de maïs ou de colza sur l'exploitation.

Les transformateurs laitiers et fermiers, les affineurs tiennent à disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :

- la localisation de l'atelier
- les différentes étapes de fabrication et d'affinage et l'enregistrement des évènements liés à la fabrication et à l'affinage.

4.4. Éléments de marquage.

Tout fromage destiné à la commercialisation sous le nom de l'appellation d'origine est identifié par une plaque spécifique mise à disposition par le groupement. En cas de retrait d'habilitation, le fabricant les remet au groupement.

Cette plaque assurant l'identification du fromage est apposée sur le talon de chaque meule au cours du pressage.

Cette plaque d'identification carrée et rouge, pour les fromages fabriqués en laiterie et elliptique et verte dans les cas des fromages fermiers doit porter les inscriptions suivantes imprimées en noir :

- le mot France,
- le mot Abondance et le code d'identification de l'atelier de fabrication,
- le mot fermier pour les fromages de fabrication fermière,
- le jour et le mois de fabrication sont indiqués sur le talon à proximité de la plaque d'identification au moyen de chiffres ou de lettres de caséine ou à l'aide d'encre alimentaire.

Ces indications ainsi que celles figurant sur la plaque d'identification doivent être visibles et lisibles au moins jusqu'à la fin de la durée minimum d'affinage.

4.5. Contrôle produit :

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques conformément au plan de contrôle. Ils subissent alors un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

Le contrôle s'effectue par sondage sur les fromages ayant atteint la durée minimale d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

On entend par « troupeau », au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches taries et des génisses de race laitière.

5.1. Races

Le lait utilisé pour la fabrication provient exclusivement de vaches de races : Abondance, Tarentaise ou Montbéliarde.

Tout troupeau dont le lait est destiné à l'appellation d'origine Abondance est engagé dans le dispositif d'enregistrement et de certification de la parenté bovine. L'appartenance à la race est vérifiée à la fois par le code race de l'animal et son inscription au livre généalogique de la race considérée. Les codes des races retenus sont les suivants : 12, 31 et 46.

Le troupeau de chaque producteur de lait ayant souscrit une déclaration d'identification de l'appellation d'origine « Abondance » après la date du 7 décembre 2012 est constitué d'un minimum de 45% d'animaux de race Abondance.

L'ensemble des troupeaux concernés par une déclaration d'identification de l'appellation d'origine « Abondance » est constitué d'au minimum 45% d'animaux de race Abondance.

5.2
La ration de base du troupeau est constituée d'au minimum 50 % (en poids brut) d'herbe pâturée durant la période estivale. Elle est majoritairement constituée de foin distribué à volonté durant la période hivernale.

5.3
Les aliments fermentés sous forme d'ensilage ou non, sont interdits sur les exploitations agricoles produisant du lait destiné à la fabrication d' « Abondance ». Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent par dérogation distribuer ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre les dispositions suivantes : l'exploitant devra prévenir par écrit le groupement préalablement à la réalisation du silo ; le silo et l'étable des animaux nourris avec les aliments fermentés doivent être distants d'au moins 200 m de toute étable du troupeau laitier et nettement en dehors du parcours normal du troupeau laitier ; le silo devra être étanche avec une fosse de récupération des jus, le silo type « taupinière » est interdit.

5.4
La part de l'alimentation provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne peut représenter plus de 35% de la matière sèche consommée annuellement par le troupeau.

5.5
Le chargement à l'hectare de surface fourragère, en moyenne annuelle sur l'exploitation, ne peut excéder 1,4 UGB (unité gros bovin) par hectare de surface fourragère principale.

5.6
Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.
L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Appellation d'Origine « Abondance ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.7
La durée minimale annuelle du pâturage des vaches laitières est de 150 jours, consécutifs ou non.
La distribution de fourrages secs pendant la période de pâturage est autorisée en appoint.
La distribution de fourrage en vert est autorisée dans les conditions suivantes : le fourrage vert, récolté proprement doit être distribué à l'état frais et consommé dans les 4h après sa récolte. Cet apport ne peut être effectué qu'une fois par jour.

Les fourrages autorisés sont : l'herbe provenant des prairies permanentes ou temporaires, le maïs en vert, les betteraves fourragères, les foins et regains, la luzerne déshydratée en bouchons. L'apport en luzerne en bouchons ne doit pas être supérieur à 3 Kg par vache et par jour. Les fourrages distribués au troupeau laitier ne doivent pas être mal conservés, souillés, pourris, moisis, rancis, gâtés par la fermentation. Le seul conservateur autorisé est le sel.

5.8
L'alimentation du troupeau est assurée essentiellement par des fourrages provenant de l'aire géographique. L'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de cette aire géographique n'est autorisé qu'en appoint des ressources locales. Cet apport est limité à 30% (en poids brut) maximum des besoins annuels en fourrages secs du troupeau.

5.9

Tout apport au troupeau de mélange d'aliments complémentaires avec le fourrage haché est interdit.

5.10
L'abreuvement du troupeau avec le lactosérum issu de l'exploitation et issu d'une seule fabrication est autorisé. Il ne peut être mélangé au lactosérum d'une autre fabrication et doit être consommé dans les 24 heures.

5.11
La distribution d'aliments complémentaires est limitée à 1800 kg (en poids brut) par vache laitière et par an et à 500 kg/UGB génisses et par an. Les aliments complémentaires sont élaborés à partir d'une liste positive d'ingrédients suivants :
Graines de céréales: blé, épeautre, orge, seigle, triticale, avoine, maïs, sorgho,
Produits provenant de la transformation des céréales : son, rémoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie (orge blé, maïs),
Graines brutes ou extrudées d'oléo-protéagineux et leur tourteau (non tanné ou tanné par procédé de tannage physique) : soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol,
Sous-produits divers : pulpes de betteraves déshydratées, concentré protéique de luzerne (extraits de luzerne), azote non protéique (autorisée seulement dans les concentrés riche en protéines) : co-produits liquides ou solides issus de la fabrication des levures et de la lysine.
Liants : mélasse (betterave et canne), huiles végétales,
Minéraux, vitamines, compléments : minéraux, vitamines, oligo-éléments, bicarbonate de sodium, huiles essentielles,
Lactosérum sous forme liquide, issu de l'exploitation.

5.12
Afin de préserver l'alimentation des vaches de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du lait destiné à l' « Abondance » doit respecter les mesures suivantes : les seules fumures organiques autorisées sont :

- les fumures organiques agricoles qui proviennent de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Abondance : le compost, le fumier, le lisier ou le purin (d'origine agricole) et les effluents d'atelier de fabrication fromagère.
- les fumures ayant fait l'objet d'un traitement par méthanisation démontrant l'absence de pathogènes, et selon les conditions suivantes :
    - au moins 70% des intrants sont d'origine agricole (compost, fumier, lisier ou purin d'origine agricole, fientes de volaille après hygienisation, effluents d'atelier de fabrication fromagère, déchets de céréales, fruits et légumes),
    - les autres intrants sont : des déchets verts, sous-produits agroalimentaires hors viandes, fraction fermentescible des ordures ménagères issue d'une collecte sélective. »
- les fumures organiques d'origine non agricole, du type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts. »

Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricole :
Tout épandage s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation
L'épandage est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, …), les quantités. Dans le cadre d'un épandage sur les prés, pâtures ou alpages destinés à l'alimentation des vaches, dont le lait est destiné à la production de l' « Abondance », il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant

toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'Appellation d'Origine « Abondance ».

5.13
Le temps de tarissement entre deux vêlages est d'au minimum 45 jours. Les vaches en lactation doivent être traites 2 fois par 24 heures. L'intervalle entre chaque traite est d'au minimum 8 heures. Le pré trempage des mamelles est réservé aux cas de contamination en staphylocoques. L'utilisation des lessives désinfectantes pour le nettoyage de l'installation de traite et la désinfection des mamelles ne doivent pas être exclusives. Le fonctionnement de l'installation de traite doit être contrôlé au minimum une fois par an par un organisme compétent.

5.14
La conservation et la maturation du lait à la ferme s'effectuent à une température comprise entre 4 et 14°C, selon les modalités et dans les conditions prévues par la réglementation sanitaire. Pour la fabrication laitière, les deux traites collectées doivent être emprésurées avant midi du jour suivant la traite la plus ancienne. Si en fin de fabrication le volume de lait restant dans le tank à lait est inférieur à la moitié du volume de la cuve de fabrication, le report du lait est autorisé jusqu'à la fabrication suivante. Pour la fabrication fermière, l'emprésurage doit intervenir dans un délai maximal de 14 h après la fin de la traite la plus ancienne.

5.15
Lorsque l'atelier de fabrication est situé au sein d'une usine de fabrication de produits laitiers, le lait destiné à la fabrication d' «Abondance » est collecté et stocké indépendamment des autres laits. Les installations de dépotage et de stockage des laits sont clairement séparées. La tenue des registres sur le stockage et l'utilisation des laits est obligatoire. Dans le cas de transport du lait par camion compartimenté le système de pompage doit éviter tout mélange de lait.

5.16
Les ateliers ne peuvent avoir une production annuelle supérieure à 5 millions de kilo de lait pour les ateliers « laitiers » et 500 000 kg de lait pour les ateliers fermiers. 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 de l' « Abondance », la détention de tout appareil ou installation permettant les traitements susvisés est interdite, à l'exclusion des chaudières de fabrication. Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement avant l'emprésurage à une température comprise entre 30°C et 35°C. L'ajout ou le retrait de crème est interdit. A la fabrication, le lait cru et entier peut être additionné de ferments lactiques. Ceux-ci proviennent d'une culture réalisée à partir d'une précédente fabrication ou de ferments du commerce répertoriés dans une « banque de ferments » constituée sous la responsabilité du groupement qui en assure la communication aux opérateurs concernés et aux services de contrôle. La culture des ferments peut être réalisée soit sur milieu à base de sérum issue d'une précédente fabrication de fromage d' « Abondance », soit sur milieu lacté éventuellement déshydraté et reconstitué avec de l'eau. Dans le cas d'utilisation de milieu lacté, celui-ci peut être élaboré en dehors de l'aire géographique et ne représente pas plus de 3% du volume mis en fabrication. L'ensemencement direct est autorisé. La fabrication a lieu dans une cuve de cuivre ouverte.

5.17
Les colorants de pâte et de croûte sont interdits. 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. Tout autre ajout est interdit. Le caillé doit être découpé à l'aide de tranche caillé à fil, à lame ou sapin, pour obtenir un grain de taille inférieure à 1 cm^3. Le caillé est porté progressivement en cuve de cuivre ouverte à une température variant de 45 à 50°C. Le temps de travail en cuve du début du décaillage au moulage ne peut être inférieur à 40 minutes.

5.18
Le fromage séjourne dans un cercle, dans une toile végétale ou synthétique lui recouvrant d'une ou de deux pièces, au moins les deux faces, pendant au minimum 5 heures afin de lui donner la forme et l'aspect toilé qui permet l'implantation de la microflore de surface spécifique de l'appellation d' « Abondance ». Le moule utilisé est en forme de cercle d'une hauteur de 7 à 8,5 cm. La différence d'épaisseur entre la partie centrale intérieure du cercle qui constitue la partie la plus épaisse et les bords qui constituent la partie la moins épaisse ne peut pas être inférieure à 1 cm. Le cercle est constitué de bois ou de matériau synthétique adapté au contact alimentaire. La durée de pressage ne doit pas être inférieure à 7 heures. Une partie du salage peut être effectuée en saumure à l'issue de la phase de fabrication. L'usage des matériaux traditionnels, bois, cuivre, toile doit se faire conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

5.19
La période de pré-affinage ne peut excéder 10 jours à compter de la date de fabrication. La température lors du pré-affinage est comprise entre 7 et 16°C. L'affinage des fromages est réalisé sur des planches d'épicéa non rabotées, sauf pendant les périodes de transport. L'affinage des fromages est effectué en cave pendant une durée de 100 jours minimum à compter de la date d'emprésurage à une température comprise entre 10 et 13°C et une hygrométrie minimum de 90 %. Il est conduit afin d'obtenir une croûte emmorgée et propre, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun. Le changement d'atelier en cours d'affinage est permis sous réserve que la chaîne d'affinage ne soit pas stoppée plus de 12 h. Le frottage se fait avec une morge ou au sel sec, à l'aide d'une brosse ou d'une toile. La fréquence des retournements et des frottages est déterminée en fonction de l'aspect du croûtage, de l'âge des fromages et des spécificités des caves. Il doit y avoir au minimum trois frottages et retournements tous les 10 jours pendant le premier mois puis 1 frottage et retournement au minimum tous les 10 jours. Au-delà des 100 jours, les fromages peuvent être soit emballés sous emballage permettant de conserver les propriétés du produit et stockés à une température positive inférieure à 10°C, soit à nu sur des planches d'épicéa avec une obligation de soins conformes à ceux définis à l'alinéa ci-dessus. La poursuite de l'affinage se fait dans les mêmes conditions que l'affinage initial.

5.20
Pour protéger la morge, les fromages doivent être emballés individuellement. Toutefois, lorsque les fromages sont destinés à un atelier de découpe, de conditionnement ou à un autre atelier d'affinage ils peuvent être dispensés de cette obligation à condition que le matériel de transport permette de ne pas altérer la croûte.

5.21
Seules les exploitations qui répondent aux conditions suivantes peuvent utiliser la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière dans l'étiquetage : La production annuelle de lait totale de l'exploitation est inférieure à 500 000 kg. L'emprésurage intervient dans les 14 heures qui suivent la fin de la traite la plus ancienne. Chaque producteur dispose au minimum d'un atelier de transformation et l'utilisation commune d'un atelier est interdite. Au cours du processus de fabrication, un certain nombre d'opérations sont effectuées manuellement et ne peuvent être mécanisées, il s'agit :
- du décaillage à l'aide d'un tranche-caillé à fil ou sapin,
- du soutirage et du moulage du fromage qui doivent s'effectuer dans le respect des usages locaux, loyaux et constants. Chaque fromage doit être soutiré dans la cuve de fabrication à l'aide d'une toile et d'une baguette et placé directement dans le cercle utilisé pour le moulage. La taille maximale des cuves est de 1500 litres.
- du retournement du fromage qui doit intervenir au moins une fois au cours de la demi-heure qui suit le moulage et au minimum deux fois dans les douze heures suivantes.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE:

6.1. Spécificités de l'aire géographique :

Facteurs naturels

L'aire géographique de l' « Abondance » a été établie à partir du berceau d'origine de production de ce fromage : Pays d'Abondance (incluant la vallée d'Abondance) dans le Chablais, partie nord est du département de la Haute Savoie, situé entre le Lac Léman et la vallée du Giffre. Cette aire géographique présente des particularités climatiques dues à sa situation géographique et à son relief, à la proximité du Lac Léman et à l'importance des masses forestières.

La nature géologique des sols, essentiellement les massifs calcaires préalpins ou subalpins et les calcaires massifs des alpes du Nord, où l'étage alpin est assez peu développé, associée à un climat particulier (pluviosité élevée en période estivale) avec des contrastes thermiques marqués, ont eu pour conséquences la formation de reliefs doux et ont permis le défrichage de surfaces d'alpages d'une grande richesse floristique.

Facteurs humains

Dans ces conditions de vie difficile, la valorisation la plus évidente de l'espace était l'élevage de vaches laitières. Cet élevage présent depuis des siècles est caractérisé par l'utilisation de races spécifiques et un type particulier d'organisation des alpages.

Les races utilisées par les éleveurs (Abondance, Tarentaise et Montbéliarde) sont particulièrement adaptées au milieu naturel. Ainsi, la race Abondance (qui tire son nom de la Vallée), habituée aux conditions difficiles de climat et de relief, produit des animaux particulièrement rustiques et résistants, d'aptitudes mixtes à prédominance laitière et son lait a de très bonnes qualités fromagères. Race historique associée à ce fromage, elle a fait l'objet d'une attention particulière par les éleveurs qui ont souhaité préserver et renforcer sa présence dans l'aire géographique et par là même sa contribution à la fabrication du fromage.

La production d' « Abondance » existe dans cette région depuis plusieurs siècles. Ce sont les chanoines de l'abbaye d'Abondance qui ont dès le 13ème siècle encouragé la fabrication de ce fromage notamment en favorisant le défrichage des pâturages. Encore aujourd'hui l'alimentation des vaches laitières est essentiellement assurée par les ressources des pâturages ou des alpages. La mise en valeur de ces alpages est effectuée selon le système dénommé « montagne individuelle » à savoir sans regroupement de troupeaux, mais individuellement par chaque famille. Ce type d'organisation est une caractéristique des alpages de cette région et il est historiquement associé à une production de fromage à la ferme.

Aujourd'hui, l' « Abondance » a gardé une part non négligeable de production fermière, mais les modalités de la fabrication de l' « Abondance » ont également été transposées à la fabrication en laiterie, tout en maintenant les savoir-faire traditionnels dont l'utilisation de lait cru et la technologie d'une pâte semi-cuite.

6.2. Spécificités du produit :

L'« Abondance » est un fromage à pâte pressée mi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, cru et entier, à affinage long.

Il se présente sous la forme d'une meule cylindrique plate d'une hauteur de 7 à 8 cm à talon concave et d'un poids de 6 à 12 kg.

L' « Abondance » se singularise notamment des autres fromages à pâte pressée cuite, à la fois par son format plus petit, par son talon concave, sa texture souple et sa palette aromatique riche accompagnée généralement par une pointe d'amertume.

6.3. Lien causal :

La richesse floristique de l'aire géographique est valorisée par les vaches laitières adaptées aux conditions du milieu. La flore des prairies est responsable de la présence de précurseurs aromatiques dans le fromage « Abondance ». Ce phénomène est favorisé par l'utilisation par les fromagers du lait sous forme cru et entier, sans qu'un traitement n'ait pu altérer sa flore.

L' « Abondance » est un fromage à pâte pressée mi-cuite. L'usage de la technologie pâte pressée mi-cuite induit une texture plus souple que celle des fromages à pâte pressés cuite. Cette texture souple a conduit à utiliser un type de moule permettant d'obtenir le format caractéristique de l' « Abondance », format qui permet une meilleure tenue du fromage notamment lorsqu'il est descendu des alpages.

Le format du fromage, relativement petit par rapport à d'autres fromages, notamment ceux de la famille des pâtes pressées cuites, est directement lié au mode d'exploitation du troupeau familial tenu en alpage et à la transformation historiquement réalisée à la ferme.

Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement n°1151/2012, 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

L'étiquetage des fromages entiers ou en portions bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Abondance » doit comporter le nom de l'Appellation d'Origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

Tous les fromages mis en vente au rayon coupe devront porter sur une face une étiquette ou une mousseline.

9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler

	Point à contrôler	Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
Situation géographique des opérateurs	Localisation des bâtiments (exploitation, atelier de transformation et cave d'affinage) Localisation des parcelles	Exploitation située dans l'aire géographique 35 % de matière sèche maximum hors zone	Contrôle visuel et/ou documentaire
Conditions de production du lait	Respect des races de vaches autorisées.	Codes race : 12, 36 et 41	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Durée du pâturage	150 jours minimum par an	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Absence d'aliments fermentés dans l'alimentation du troupeau.	Absence sur l'exploitation	Contrôle visuel
Conditions de production liées à la fabrication et à l'affinage	Transformation du lait à l'état cru	Absence de matériel permettant le chauffage du lait à plus de 40°, ainsi que la bactofugation, l'ultrafiltration, la microfiltration ou tout traitement d'effet équivalent, à l'exclusion des chaudières de fabrication.	Contrôle visuel et /ou analytique
	Délai d'emprésurage	Les deux traites collectées doivent être emprésurées avant midi du jour suivant la traite la plus ancienne. Si en fin de fabrication le volume de lait restant dans le tank à lait est inférieur à la moitié du volume de la cuve de fabrication, le report du lait est autorisé jusqu'à la fabrication suivante. Pour la fabrication fermière, l'emprésurage doit intervenir dans un délai maximal de 14 heures après la fin de la traite la plus ancienne.	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Obligation de cuves ouvertes		Contrôle visuel
	Température de chauffage du caillé	Entre 45 à 50°C	Mesure et/ou documentaire

	Point à contrôler	Valeurs de référence	Méthode d'évaluation
Situation géographique des opérateurs	Localisation des bâtiments (exploitation, atelier de transformation et cave d'affinage) Localisation des parcelles	Exploitation située dans l'aire géographique 35 % de matière sèche maximum hors zone	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Présence d'une plaque d'identification conforme en talon de chaque meule, apposée lors du pressage		Contrôle visuel et/ou documentaire
	Température d'affinage	Entre 10 et 13 °C	Mesure et/ou documentaire
	Durée d'affinage	100 jours minimum à compter de la date d'emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
Aspect et poids des meules	Poids des meules	Entre 6 et 12 Kg	Mesure et/ou documentaire
	Forme concave du talon et croûte morgée		Contrôle visuel
Preuve de l'origine	Tenue d'une comptabilité matière		Contrôle documentaire
Contrôle produit	Conformité aux critères organoleptiques et aux critères analytiques	Avis conforme de la commission organoleptique et minimum 48 % de MG sur ES et 58 % minimum d'ES	Organoleptique et analytique.