

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION D'ORIGINE

«ABONDANCE»

Typographie :

Les modifications apparaissent en caractères gras

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

SOMMAIRE

<u>1) NOM DU PRODUIT :</u>	<u>4</u>
<u>2) DESCRIPTION DU PRODUIT:</u>	<u>4</u>
<u>3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :.....</u>	<u>4</u>
<u>4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :</u>	<u>5</u>
<u>5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</u>	<u>6</u>
<u>6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE:</u>	<u>12</u>
<u>7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....</u>	<u>15</u>
<u>8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE.....</u>	<u>15</u>
<u>9) EXIGENCES NATIONALES.....</u>	<u>15</u>

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arborial - 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 - Nom : SIFA – Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance

2 - Adresse:

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

3 – Composition : producteurs de lait

Producteurs fermiers

transformateurs et / ou affineurs

4 – 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 au territoire des communes du département de la Haute-Savoie suivantes :

Abondance, Alex, Allèves, Allonzier-la-Caille, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Aviernoz, Ayse, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boège, Bogève, Bonnevaux, Bonneville, (Le) Bouchet, 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, Cons-Sainte-Colombe, 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, Évires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, 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, Marlens, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin, Montriond, Morillon, Morzine, (La) Muraz, Mûres, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, (Les) Ollières, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, 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-Boège, 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-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, (Le) Sappey, Saxel, Scionzier,

Serraval, Servoz, Sévrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, 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

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 Obligations déclaratives liées 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.
- 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 événements liés à la fabrication et à l'affinage.

4.4. Eléments 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

5.1 Races

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

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 tarées et des génisses de race laitière.

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.

L'ensemble des troupeaux concernés par une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine protégée « Abondance » à la date du 1er janvier 2006, est constitué :

- d'au minimum 35 % d'animaux de race Abondance ~~à partir du 1^{er} janvier 2011,~~ **jusqu'au 31 décembre 2015 ;**

~~En cas de non respect des dispositions de l'alinéa ci-dessus, le troupeau de chaque exploitation concernée par une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine protégée « Abondance » à la date du 1er janvier 2006, est constitué d'au minimum 45 % d'animaux de race Abondance à partir du 1er janvier 2016.~~

~~l'ensemble des troupeaux concernés par une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine « Abondance » à la date du 1^{er} janvier 2006, est constitué~~

- ~~- d'au minimum 45% d'animaux de race Abondance à partir du 1^{er} janvier 2016.~~

En cas de non respect de cette disposition, le troupeau de chaque exploitation concernée par une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine protégée « Abondance » à la date du 1er janvier 2006 est constitué d'au minimum ~~55%~~ **45%** d'animaux de race Abondance **à partir du 1^{er} janvier 2016.** ~~à partir du 1^{er} janvier 2021~~

Le troupeau de tout producteur de lait ayant souscrit une déclaration d'aptitude ou une déclaration d'identification de l'appellation d'origine « Abondance » après la date du 1^{er} janvier 2006 est constitué :

- d'un minimum de 35% d'animaux de race Abondance ~~à partir du 1^{er} janvier 2011~~ **jusqu'au 31 décembre 2015 ;**
- d'un minimum de **45%** d'animaux de race Abondance **à partir du 1^{er} janvier 2016.** ~~d'un minimum de 55% d'animaux de race Abondance à partir du 1^{er} janvier 2021~~

5.2

La ration de base du troupeau est constituée d'au minimum 50 % 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

~~La production de lait est limitée à 5 000 litres de lait par hectare de surface fourragère de l'exploitation réservée au troupeau, y compris la surface d'alpage pondérée retenue dans la déclaration de surfaces PAC.~~

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.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant la surface fourragère, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées par ~~les services~~ **le Directeur** de l'INAO, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

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 foin 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, moisiss, 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% maximum des besoins annuels en fourrages secs du troupeau.

5.9

Tout apport au troupeau laitier 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 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, remoulage, 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 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 traitées 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. A titre dérogatoire, les cuves en inox utilisées pour la fabrication d'Abondance avant le 06 juillet 2006 peuvent être utilisées ~~jusqu'à leur renouvellement.~~ **jusqu'au 1^{er} septembre 2017**

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 cm³. 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 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. A titre dérogatoire, les cuves de taille supérieure utilisées pour la fabrication d'Abondance avant le 6 juillet 2006 peuvent être utilisées jusqu'à leur renouvellement, jusqu'au 1^{er} septembre 2017.
- 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.

~~Le fromage de fabrication fermière affiné par un affineur peut également porter cette mention.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE:

6.1 Spécificités de l'aire géographique :

L'aire géographique de l'Abondance se caractérise par des pâturages d'une grande richesse floristique, un climat particulier avec une pluviosité élevée, et une tradition d'exploitation du sol de façon individuelle.

Facteurs naturels :

L'aire de production d'origine de l'appellation Abondance est le Pays d'Abondance dans le Chablais, partie nord est du département de la Haute Savoie, situé entre le Lac Léman et la vallée du Giffre.

L'aire géographique de l'Abondance présente des particularités climatiques due à sa situation géographique, et son relief, à la proximité du Lac Léman et à l'importance des masses forestières.

En effet, les Préalpes du Nord présentent un versant au vent qui reçoit de plein fouet de fortes masses pluvieuses et se trouvent ainsi particulièrement arrosées notamment pendant la période estivale.

Cette région est également soumise à de forts contrastes thermiques.

La nature géologique des sols est essentiellement constituée des massifs calcaires préalpins ou subalpins et des massifs calcaires des alpes du Nord (où l'étage alpin est assez peu développé).

Ces massifs, associés à un climat particulier ont eu pour conséquence la formation de reliefs doux. Concernant l'occupation des sols d'un point de vu végétal, comme dans l'ensemble des deux Savoie, la forêt constitue une ressource importante et l'épicéa y tient une place prépondérante.

Zone d'alpage et de prairies de montagne, l'aire de production de l'Abondance se caractérise par des pâturages d'une grande richesse floristique et aromatique.

Facteurs humains :

Dans ces conditions de vie difficile, la valorisation la plus évidente de l'espace semblait être 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.

La production d'Abondance existe dans cette région depuis plusieurs siècles. Les ouvrages retrouvés mettent en évidence le rôle joué par les moines de l'Abbaye fondée au village d'Abondance au XIème siècle dans le développement du fromage Abondance. Issue de Saint Maurice en Valais, cette communauté religieuse aurait organisé l'élevage, le système d'alpage et la production fromagère dès son arrivée.

L'abbaye possédait plusieurs montagnes pour lesquelles elle percevait l'ochéage c'est-à-dire le fruit des trois premiers jours de lactation. Rapidement, les moines ont pris conscience du potentiel de ce fromage. Afin de permettre sa production, les chanoines ont lancé un vaste chantier de défrichage des pâturages, et ont encouragé la création d'un fromage de qualité.

Ce défrichement a permis l'apparition de prés et de verts alpages propices au développement de l'agriculture.

Avec patience, les moines ont appris à découvrir les secrets de l'Abondance. En 1381, l'Abondance est présent sur la table du Conclave, réuni en Avignon pour l'élection du Pape. Le fromage acquière alors ses lettres de noblesse.

Les archives soulignent et notent le soin que les moines ont eu de perfectionner, sur leur terre, l'élevage de la race Abondance, repris par le Code de la Table (XIV^{ème} siècle) qui précise les soins que doit recevoir le cheptel : meilleurs pâturages, bon regain et foin salé en hiver. En ces temps, le fromage sert également de monnaie d'échange, avant que les montagnards n'utilisent les pièces et les billets, ce qui permettait la diffusion et la connaissance du fromage au-delà des alpages. Pour exemple, cette tour à restaurer pour laquelle Maître Chappuis d'Evian reçut un demi quintal de fromage gras d'Abondance.

Les producteurs ont de tout temps favorisé la race Abondance (introduite dans la région vers le V^{ème} siècle par les Burgondes) puis ont élargi à la Tarine et la Montbéliarde qui présentent les mêmes caractéristiques. Ces races ont su s'adapter à ce type de milieu naturel. Ainsi, la race Abondance, habituée aux conditions difficiles de climat et de relief, produit des animaux particulièrement rustiques et résistants, d'aptitudes mixtes à prédominance laitière.

Le choix de ces races a également été fait pour leur aptitude à produire un lait de très bonne qualité fromagère mesurable notamment grâce au rapport taux butyreux/taux protéique (1,14). Au fil des temps, la mise en valeur des alpages s'est effectuée de façon spécifique en Haute Savoie. On a vu se développer un système de « montagne individuelle » à savoir sans regroupement de troupeaux. Contrairement aux autres appellations de la région, les alpagistes producteurs de lait à destination de la fabrication d'Abondance ont préféré exploiter l'espace avec des troupeaux individuels. Ainsi, chaque famille exploitait son terrain (en propriété ou en location) avec son propre troupeau.

Ce type d'organisation explique en partie le développement d'une production fermière de fromage.

6.2 Spécificités 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 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.

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 compris entre 6 et 12 kilos.

Son affinage est long, il ne peut être inférieur à 100 jours, et est réalisé sur des planches en bois d'épicéa.

Il présente une croûte emmorgée, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun. La pâte est souple, fondante, non élastique, de couleur ivoire à jaune pâle. Elle présente généralement quelques petites ouvertures régulières et bien réparties. Elle peut présenter quelques fines lainures.

L'Abondance se singularise par sa texture souple et sa palette aromatique riche accompagnée d'une pointe d'amertume, à la fois typique de l'Appellation d'Origine Abondance et de chaque point de fabrication.

Pour que s'expriment au mieux les caractéristiques de l'Abondance, sa fabrication requiert l'utilisation de matériaux traditionnels tels que les cuves en cuivre ou les planches d'épicéa pour son affinage.

L'Abondance a gardé une part non négligeable de production fermière, perpétuant la tradition de l'utilisation d'alpages laitiers et contribuant à sa diversité.

6.3 Lien causal :

L'Abondance est un produit fidèle aux méthodes de production traditionnelles tant pour sa partie production de lait que pour sa partie élaboration. Les savoirs faire ancestraux ont été maintenus de la phase d'alimentation des animaux à la phase finale d'affinage.

La définition de l'aire de l'appellation a été établie à partir du berceau d'origine de production de ce fromage : la Vallée d'Abondance et des zones avoisinantes présentant des caractéristiques équivalentes.

Le maintien de l'utilisation de la race Abondance, née dans la vallée de l'Abondance, (d'où la race tire son nom) n'est pas le seul élément qui montre le lien entre ce territoire et la valorisation qui en est faite.

L'alimentation du cheptel joue également un rôle important. L'alimentation des animaux est essentiellement assurée par les ressources des pâturages ou des alpages puisque les rations de base des vaches laitières doivent être constituées de fourrages issus de l'aire d'appellation. La richesse floristique des alpages est valorisée par ces vaches laitières conduites de manière à utiliser toutes les potentialités de la ressource fourragère.

L'alimentation doit également être exempte de produits d'ensilage ou d'autres aliments fermentés afin de ne pas engendrer de goût inhabituel au fromage.

Il a été démontré que la flore est bien responsable de la présence de précurseurs aromatiques dans le fromage. Le lien de la flore au fromage observé empiriquement par des générations de producteurs fermiers a pu être démontré objectivement dans le fromage Abondance. Ce phénomène est rendu possible par l'utilisation traditionnelle du lait sous forme cru et entier, sans qu'un traitement n'ait pu en altérer sa flore.

Le fromage est l'aboutissement d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'observation et d'ajustement.

L'Abondance en est un parfait exemple. Le savoir faire des éleveurs, des fromagers, et des affineurs tient un rôle essentiel dans les caractéristiques du produit.

Tout d'abord, l'Abondance est un fromage plutôt petit au regard des autres fromages du même type. Ce fait est directement lié à la transformation fermière de la seule production du troupeau familial tenu en alpage. Du fait de l'exploitation de l'espace par des troupeaux individuels ou familiaux sans regroupement, les troupeaux comptaient généralement peu de bêtes, ce qui entraînait la production de fromages de petite taille.

Une fois ramassé, le lait est mis en œuvre de façon traditionnelle.

Le lait est versé à l'intérieur de chaudrons en cuivre pour y être ensuite transformé en caillé sous l'action de la présure. Le cuivre, matériau traditionnellement utilisé facilite le chauffage du lait et permet une plus grande réactivité de mise en œuvre des différentes étapes de fabrication.

Une fois le caillé tranché, il est moulé dans une toile placée ensuite sous presse pendant une journée avant d'être salé.

Le savoir faire des fromagers permet de surveiller la température de prise du caillé (qui ne doit pas dépasser les 50°), de vérifier le temps de presse afin d'assurer l'implantation de la microflore de surface, caractéristique de l'appellation.

Placé en cave, il entame alors sa phase d'affinage qui va durer au moins 100 jours.

L'affinage se fait en perpétuant la méthode traditionnelle sur des planches en bois d'épicéa ce qui présente de nombreux atouts comme la régulation de l'humidité des fromages et l'absence de coloration excessive de la croûte. Celles-ci ont été transposées à la fabrication en laiteries qui pour garantir la préservation du produit doivent rester de taille artisanale.

L'Abondance est depuis longtemps un fromage apprécié des consommateurs qui ont l'habitude de le manger froid en fin de repas ou chaud, préparé en Berthoud, spécialité culinaire savoyarde mélangeant Abondance, pommes de terre et vin blanc savoyard.

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

Nom : CERTIPAQ

Adresse : 44 rue de la Quintinie 75015 PARIS

Tél : 01.45.30.92.92

Fax : 01.45.30.93.00

Certipaq est l'organisme certificateur. Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère **chargé de l'économie, de l'industrie et de l'emploi**.

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 ~~logo~~ **symbole AOP de l'Union européenne**.

En l'absence de réglementation nationale sur l'usage de la mention fermier lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, les modalités suivantes s'appliquent :
l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant la dite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et les papiers de commerce, à l'exception de la mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière dans l'étiquetage, qui est autorisée lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci et répondant aux dispositions du présent cahier des charges (point 5-22). L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur, précédés de la mention « affiné par : ».

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

9) EXIGENCES NATIONALES

—Décret relatif à l'Appellation d'origine Abondance

- 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)	Exploitation située dans l'aire géographique	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Localisation des parcelles	35 % de matière sèche maximum hors zone	
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
	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
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.