

0105

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'AOP - ARTICLE 17**

1 . Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008 PARIS
Tél : (1) 45 62 54 75 Fax : (1) 42 25 57 97

2 . Groupement demandeur :

- a) Nom : SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE D'ABONDANCE
b) Adresse : Maison de l'Agriculture - 7, rue des Italiens - 74200 THONON
c) Composition : producteurs/ transformateurs (x) autre ()

3 . Nom du produit : ABONDANCE

4 . Type de produit (cf. liste) : Classe 1-3- Fromages.

5 . Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4(2))

a) Nom : cf. 3

b) Description : Fromage au lait cru de vache à pâte demi-cuite, se présentant sous la forme d'une meule de 7 à 12 kg, à talon concave, affinée pendant au minimum 3 mois.

c) Aire géographique : La zone montagne de Haute-Savoie, le berceau de l'AOC étant la Vallée d'Abondance.

d) Historique : Dès avant l'an mille, les Chanoines du Monastère d'Abondance développent l'élevage des vaches de race Abondance, implantée dans la région par les Burgondes, et la fabrication d'un fromage de qualité. En 1381, lors de la réunion du conclave à Avignon pour procéder à l'élection du nouveau Pape, 15 quintaux de fromage d'Abondance y sont expédiés. Le roi Louis XIV en était friand et depuis le fromage d'Abondance a maintenu sa renommée. Demande en AOC faite en novembre 1985 - Reconnue en AOC en 1990.

e) Méthode d'obtention : Le lait, issu de vaches de race Tarine, Abondance et Montbéliarde est mis en oeuvre à l'état cru dans les plus brefs délais après la traite. Le moulage est effectué sous toile dans un cercle en bois qui donne au fromage sa forme concave. L'affinage se poursuit pendant 3 mois au minimum.

f) Lien : Zone d'alpage, l'aire de production du fromage d'Abondance se caractérise par des pâturages d'une grande richesse, un climat très particulier, à la pluviosité élevée, et des traditions fromagères développées par les moines de la région il y a plus de 10 siècles.

g) Structures de contrôle : - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V.Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) Etiquetage : Obligation de porter le logo comportant le sigle INAO, les mentions "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'appellation

i) Exigences nationales : Décret du 23 mars 1990.

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : G/FR/0105/95.05.11

Date de la réception du dossier complet : / /