

REGISTRATION DATE

**June 29, 1998**

REGISTRATION NUMBER

**AO-803**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**France**

APPELLATION OF ORIGIN

**ABONDANCE**

GOOD(S)

- Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Producers and groups of producers enjoying the appellation of origin in question

GEOGRAPHICAL AREA

Delimited territory within the department of Haute-Savoie

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

- Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.  
For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 23, 1990.

COMPETENT AUTHORITY

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

*Address* 12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 3000393555 Montreuil-sous-Bois  
France

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

**29 juin 1998**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-803**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**France**

APPELLATION D'ORIGINE

**ABONDANCE**

PRODUIT(S)

- 1. Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1. Producteurs ou groupements de producteurs des produits bénéficiant de l'appellation d'origine en cause**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Territoire délimité dans le département de Haute-Savoie

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

- 1. Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.  
Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 23 mars 1990.**



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

*Adresse* 12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 3000393555 Montreuil-sous-Bois  
France

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

**29 de junio de 1998**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-803**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Francia**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**ABONDANCE**

PRODUCTO(S)

- 1. Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Productores o agrupaciones de productores de los productos con la denominación de origen en cuestión**

ZONA GEOGRÁFICA

Territorio delimitado en el departamento de Alta Savoya

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

- 1. Reglamento (CE) n.º 1107/96, de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.  
A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 23 de marzo de 1990.**

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

*Dirección* 12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 3000393555 Montreuil-sous-Bois  
Francia

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3))<sup>1</sup>**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

In terms of natural factors, the geographical area of 'Abondance' is based on the area where production of the cheese originated, i.e. the Pays d'Abondance (including the Abondance Valley) in the Chablais region, in the northern part of the Department of Haute-Savoie between Lake Geneva and the Giffre Valley. The geographical area has specific climatic conditions owing to its geographical location and topography, its proximity to Lake Geneva and its extensive woodlands.

The geological characteristics of its soils (essentially calcareous pre-Alpine and sub-Alpine massifs and the calcareous massifs of the northern Alps, where the alpine level is poorly developed), along with its particular climate (high rainfall in summer) and marked temperature differences have resulted in rolling landscapes and enabled clearing of mountain pastures with a very rich flora.

In terms of human factors, raising dairy cattle was the most obvious way to use the land due to the difficult living conditions. Dairy farming, which has been practised in the area for centuries, is characterised by the use of specific breeds and a particular way of organising the use of mountain pastures.

The breeds reared by the dairy farmers (Abondance, Tarentaise and Montbéliarde) are particularly well adapted to the natural environment. The 'Abondance' breed (its name comes from the 'Abondance Valley'), which is accustomed to the difficult climatic and topographical conditions, produces particularly hardy and resilient dual-purpose cattle which are predominantly used for milk production. Its milk has characteristics which make it particularly suitable for cheese-making. The breed, which is historically associated with this cheese, has been a particular focus of attention for dairy farmers in their desire to preserve and strengthen its presence in the geographical area and its contribution to the production of the cheese.

'Abondance' has been produced in this region for several centuries. Starting in the 13th century, the monks of Abondance Abbey encouraged the making of this cheese, in particular by promoting the clearing of pastures. Even today, the feed given to the dairy cows is essentially derived from the local pastures and alpine meadows. The alpine meadows are exploited using a system known in French as 'montagne individuelle' ('private mountain'). Under this system, herds are not grouped together. Rather, each

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

family grazes their own herd separately. This grazing management method is characteristically employed in the alpine meadows of the region and historically associated with farm-based cheese production.

Nowadays, a considerable amount of 'Abondance' is still produced on farms but the production method has also been transferred to production in dairies. Nevertheless, the traditional know-how has been maintained, e.g. regarding the use of raw milk and the technology associated with semi-cooked cheese.

'Abondance' is a pressed, semi-cooked cheese made exclusively from raw and whole cow's milk and with a long ripening period.

'Abondance' distinguishes itself from other pressed cooked cheeses in particular by having a smaller size, a concave heel, a soft texture and a diverse range of aromas, generally accompanied by a slightly bitter taste.

The dairy cows, which are well adapted to the local environmental conditions, make good use of the rich flora of the geographical area. The flora of the meadows is the source of the aromatic precursors in 'Abondance'. The cheese-makers promote the presence of these precursors in the cheese by using raw whole milk which is not treated in any way liable to affect the flora.

'Abondance' is a pressed, semi-cooked cheese. The use of technology for making pressed semi-cooked cheeses gives it a softer texture than pressed cooked cheeses. This softness of texture has led to the use of a type of mould enabling the characteristic shape of 'Abondance' to be obtained. This shape makes the cheese easier to handle, especially when bringing it down from alpine pastures.

The cheese is relatively small compared to others, especially pressed cooked cheeses. This is directly linked to the way the family herd is managed on alpine pastures and the processing of the milk into cheese, which historically took place on the farm.

Production of this cheese is an integral part of the local economy and recognition of the designation has enabled traditional farming activities in the region to be maintained.

S'agissant des 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. S'agissant des 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 13<sup>e</sup> 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.

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

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.

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.

En el caso de los factores naturales, la zona geográfica del queso «Abondance» se ha establecido a partir de la cuna de producción de este queso: Pays d'Abondance (incluido el valle de Abondance), en Chablais, al noreste del departamento de Alta Saboya, situado

entre el lago Lemán y el valle del Giffre. Esta zona geográfica presenta particularidades climáticas derivadas de su ubicación y su relieve, a su proximidad con el lago Lemán y a la importancia de las zonas boscosas.

El carácter geológico de los suelos, fundamentalmente macizos calcáreos prealpinos o subalpinos y macizos calcáreos de los Alpes del norte, en los que el piso alpino está bastante poco desarrollado, vinculado a un clima particular (pluviosidad elevada en la época estival) con contrastes térmicos marcados, tiene como consecuencia la formación de relieves suaves y ha permitido el desbroce de superficies de praderas alpinas de una gran riqueza florística.

En el caso de los factores humanos, en estas condiciones de vida difíciles, el aprovechamiento más obvio del espacio lo constituía la cría de vacas lecheras. Este tipo de ganadería, presente desde hace siglos, se caracteriza por el uso de razas específicas y una organización particular de las praderas alpinas.

Las razas utilizadas por los ganaderos (Abondance, Tarentaise y Montbéliarde) están especialmente adaptadas al medio natural. Así, la raza Abondance (que recibe su nombre por el del valle), habituada a las condiciones difíciles de clima y relieve, produce animales especialmente rústicos y resistentes, con aptitudes mixtas de predominio lechero y con una leche muy adecuada a la producción de queso. Se trata de una raza histórica asociada a este queso que ha recibido especial atención por parte de los ganaderos, quienes han querido conservar y reforzar su presencia en la zona geográfica y, así, su contribución a la fabricación del queso.

Desde hace varios siglos se produce el queso «Abondance» en la región. Desde el siglo XIII, son los eclesiásticos de la abadía de Abondance los que han potenciado su fabricación, especialmente al favorecer el desbroce de los pastos. Todavía hoy, las vacas se alimentan fundamentalmente en los pastos o en las praderas alpinas. A través del sistema denominado «montaña individual» se efectúa un uso razonable de dichas praderas, que consiste en no reagrupar los rebaños sino en que cada familia lo haga individualmente. Este tipo de organización es característica de las praderas alpinas de esta región y se asocia históricamente a la producción de queso artesanal.

A día de hoy, el queso «Abondance» mantiene una parte importante de su producción artesanal, aunque las modalidades de fabricación también se han llevado a las explotaciones lecheras, manteniendo siempre los conocimientos tradicionales entre los que se encuentran el uso de leche cruda y la tecnología de una pasta semicocida.

«Abondance» es un queso de pasta prensada semicocida, fabricado exclusivamente con leche de vaca, cruda y entera, con una larga maduración.

El queso «Abondance» se diferencia de otros quesos de pasta prensada cocida tanto por su formato más pequeño como por su canto cóncavo, su textura suave y su rica paleta aromática acompañada generalmente de un ligero amargor.

Las vacas lecheras adaptadas a las condiciones del medio aprovechan la riqueza florística de la zona geográfica. A la flora de sus prados se debe la presencia de precursores aromáticos en el queso «Abondance». Este fenómeno se ve favorecido por el uso, por parte de los productores, de leche cruda entera y sin un tratamiento que haya podido alterar su flora.

«Abondance» es un queso de pasta prensada semicocida. El uso de la tecnología de pasta prensada semicocida aporta una textura más suave que la de los quesos de pasta

prensada cocida. Esta textura suave ha llevado a utilizar un tipo de molde que permite obtener el formato característico del queso «Abondance», un formato que permite mantener mejor el queso, especialmente cuando se baja de las praderas alpinas. Dicho formato, relativamente pequeño en comparación con otros quesos (especialmente los de la familia de pasta prensada cocida), está directamente relacionado con el modo de explotación de la ganadería familiar existente en las praderas alpinas, así como con la transformación histórica de las explotaciones. Esta producción forma parte integrante del equilibrio de la economía local y el reconocimiento de la denominación ha permitido mantener actividades agrícolas tradicionales en esta región.

---