

VERORDENING (EEG) nr. 2081/92
REGISTRATIE-AANVRAAG BOB - ARTIKEL 17

1. **Bevoegde nationale instantie:**
Naam: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 138, Champs Elysées - 75008 PARIJS
Telefoon: (1) 45 62 54 75 **Fax:** (1) 42 25 57 97
2. **Groepering die de aanvraag indient:**
a) **Naam:** SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE D'ABONDANCE
b) **Adres:** Maison de l'Agriculture - 7, rue des Italiens - 74200 THONON
c) **Aangeslotenen:** Producent/Verwerker (X) Andere ()
3. **Naam van het produkt:** ABONDANCE
4. **Type produkt:** (zie lijst): Klasse 1 - 3 - Kazen
5. **Overzicht van het produkt dossier: (samenvatting voorwaarden art. 4, lid 2)**
 - a) **Naam:** zie 3
 - b) **Beschrijving:** Kaas op basis van rauwe koemelk, bereid uit kaasdeeg waarvan de temperatuur enigszins is verhoogd; de kaas heeft de vorm van een grote schijf van 7 tot 12 kg, heeft een holle rand en moet ten minste 3 maanden rijpen.
 - c) **Geografisch gebied:** De bergen van Haute-Savoie, met Vallée d'Abondance als bakermat van de AOC (controle oorsprongsbenaming).
 - d) **Voorgeschiedenis:** Al voor het jaar 1000 brengen de kanunniken van het klooster van Abondance de fok tot ontwikkeling van koeien van het door de Bourgondiërs in deze regio geïntroduceerde Abondance-ras, en ontwikkelen zij de fabricage van een kwaliteitskaas. In 1381 worden ter gelegenheid van het conclaaf voor de uitverkiezing van de nieuwe paus 15 kwintalen Abondance naar Avignon vervoerd. Van Lodewijk XIV was bekend dat hij dol was op deze kaas, die zijn faam sindsdien heeft weten te behouden. De aanvraag voor de AOC, die in november 1985 werd ingediend, is in 1990 gehonoreerd.
 - e) **Toegepaste werkwijze:** De van koeien van de rassen Tarine, Abondance en Montbéliard afkomstige melk wordt zo snel mogelijk na het melken in rauwe toestand verwerkt. De wrongel wordt onder een kaasdoek samengeperst in een houten ring, waardoor de rand van de kaas, die ten minste 3 maanden moet rijpen, zijn holle vorm krijgt.
 - f) **Verband met het geografische gebied:** Het productiegebied van de Abondance wordt gekenmerkt door weelderige alpenweiden, een zeer bijzonder klimaat met overvloedige regenval en eeuwenoude kaasmakerijtradities waarvan de wortels liggen bij de monniken in deze streek die de kaas meer dan 10 eeuwen geleden voor het eerst produceerden.
 - g) **Controlestructuur:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIJS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIJS CEDEX 13
 - h) **Etikettering:** Verplichting tot het voeren van het logo met de afkorting INAO, van de vermelding "Appellation d'Origine Contrôlée" (controle oorsprongsbenaming) en van de naam van het produkt.
 - i) **Eisen waaraan krachtens nationale bepalingen moet worden voldaan (eventueel):** Besluit van 23 maart 1990.