

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2007-949 du 15 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Abondance »

NOR : AGRP0752947D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 et les textes pris pour leur application ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer, et notamment les articles 7 et 9 ;

Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 30 novembre 2006,

Décrète :

Art. 1^{er}. – Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Abondance » les fromages répondant aux dispositions du présent décret.

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 centimètres à talon concave et d'un poids de 6 à 12 kilogrammes.

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.

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.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de l'économie, pris sur proposition du comité national des produits laitiers, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. – La production de lait, la fabrication, l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Haute-Savoie

Arrondissement d'Annecy

Canton d'Alby-sur-Chéran : communes d'Allèves, Chainaz-les-Frasses, Cusy, Gruffy, Héry-sur-Alby, Mûres, Viuz-la-Chiésaz.

Canton d'Annecy Nord-Ouest : commune de Choisy.

Canton d'Annecy-le-Vieux : communes d'Alex, Annecy-le-Vieux, Bluffy, Charvonnex, Cuvat, Dingy-Saint-Clair, Menthon-Saint-Bernard, Nâves-Parmelan, Saint-Martin-Bellevue, Talloires, Veyrier-du-Lac, Villy-le-Pelloux.

Canton de Faverges : en totalité.

Canton de Seynod : communes de La Chapelle-Saint-Maurice, Duingt, Entrevernes, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Saint-Jorioz, Sévrier.

Canton de Thônes : en totalité.
Canton de Thorens-Glières : en totalité.

Arrondissement de Bonneville

En totalité.

Arrondissement de Saint-Julien-en-Genevois

Canton d'Annemasse Nord : commune de Lucinges.
Canton de Cruseilles : en totalité.
Canton de Reignier : communes d'Arbusigny, Fillinges, La Muraz, Pers-Jussy.
Canton de Saint-Julien-en-Genevois : communes de Beaumont, Collonges-sous-Salève, Présilly, Vers.

Arrondissement de Thonon-les-Bains

Canton d'Abondance : en totalité.
Canton du Biot : en totalité.
Canton de Boège : en totalité.
Canton de Douvaine : communes de Brenthonne, Fessy.
Canton d'Evian-les-Bains : communes de Bernex, Champanges, Féternes, Larringes, Lugrin, Meillerie, Novel, Saint-Gingolph, Saint-Paul-en-Chablais, Thollon, Vinzier.
Canton de Thonon-les-Bains : communes d'Armoy, Bellevaux, Cervens, Lullin, Le Lyaud, Orcier, Reyvroz, Vailly.

Art. 3. – On entend par « troupeau », au sens du présent décret, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches tarées et des génisses de race laitière.

Le lait utilisé pour la fabrication provient exclusivement de vaches des races abondance, tarentaise ou montbéliarde. L'appartenance à ces races est vérifiée selon les dispositions prévues dans le règlement technique d'application.

A partir du 1^{er} janvier 2022, l'ensemble des troupeaux concernés par une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine contrôlée « Abondance », à la date du 1^{er} janvier 2006, est constitué d'au minimum 55 % d'animaux de race abondance.

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 contrôlée « abondance » à la date du 1^{er} janvier 2006 est constitué d'au minimum 55 % d'animaux de race abondance.

Un échéancier de mise en conformité est mis en place. Ses modalités d'application sont définies au règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}.

Le troupeau de tout producteur de lait ayant souscrit une déclaration d'aptitude de l'appellation d'origine contrôlée « abondance » après la date du 1^{er} janvier 2006 est constitué d'un pourcentage minimum d'animaux de race abondance à chaque étape de l'échéancier individuel défini dans le règlement technique d'application.

Art. 4. – 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.

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 distribuer ce type d'aliment à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour qu'aucun risque de contamination du lait par des germes butyriques ne soit pris, notamment les dispositions prévues dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}.

A partir du 1^{er} janvier 2010, la part de l'alimentation provenant de l'extérieur de l'aire géographique définie à l'article 2 ne peut représenter plus de 35 % de la matière sèche consommée annuellement par le troupeau.

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

A partir du 1^{er} janvier 2022, 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 PAC.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits 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 AOC « 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.

Les producteurs fournissent aux services de contrôles tous les éléments relatifs aux achats d'aliments et de semences, notamment les factures, étiquettes et emballages, indiquant leur volume, leur composition et leur provenance. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

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 de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), après avis de la commission « Agrément conditions de production », afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

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 prévues au règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}.

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 kilogrammes par vache et par jour.

Les caractéristiques des fourrages sont décrites dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}. Ils sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

L'alimentation du troupeau est assurée essentiellement par des fourrages provenant de l'aire géographique définie à l'article 2 du présent décret. L'apport de fourrages secs produits à l'extérieur de cette aire géographique n'est autorisé qu'en appoint des ressources locales. A compter du 1^{er} janvier 2010, cet apport est limité à 30 % maximum des besoins annuels en fourrages secs du troupeau.

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.

La distribution d'aliments complémentaires est limitée à 1 800 kilogrammes par vache laitière et par an et à 500 kilogrammes/UGB génisses et par an.

La liste des aliments complémentaires autorisés et interdits est inscrite dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}.

Art. 5. – Le temps de tarissement entre deux vêlages est d'au minimum 45 jours.

Les conditions de traite sont définies dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er} du présent décret.

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, le lait doit parvenir à l'atelier de fabrication et être mis en fabrication dans les plus brefs délais. 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.

Art. 6. – 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.

Les ateliers ne peuvent avoir une production annuelle supérieure à 5 millions de kilogrammes de lait pour les ateliers « laitiers » et 500 000 kilogrammes 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 syndicat interprofessionnel du fromage abondance qui en assure la communication aux opérateurs concernés et aux services de l'INAO.

La culture des ferments peut être réalisée soit sur milieu à base de sérum issu d'une précédente fabrication de fromage 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 définie à l'article 2 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 6 juillet 2006 peuvent être utilisées jusqu'à leur renouvellement et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2021.

Les colorants de pâte et de croûte sont interdits. Outre les matières premières laitières, le sel, la présure issue de caillète 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.

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 cinq 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 type de cercle à utiliser est décrit dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er}.

La durée de pressage ne doit pas être inférieure à sept 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.

Art. 7. – La période de préaffinage ne peut excéder dix jours à compter de la date de fabrication.

La température, lors du préaffinage, est comprise entre 7 et 16 °C.

L'affinage des fromages est réalisé sur des planches d'épicéa non rabotées, hormis sauf pendant les périodes de transport.

L'affinage des fromages est effectué en cave pendant une durée de cent 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 selon les modalités définies dans le règlement technique d'application.

Art. 8. – 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.

L'emprésurage intervient dans les quatorze 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 1 500 litres de lait. 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 et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2021 ;
- 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.

Art. 9. – 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 en être dispensés à condition que le matériel de transport permette de ne pas altérer la croûte.

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.

Art. 10. – Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Abondance » et jusqu'à la date d'approbation du plan de contrôle ou du plan d'inspection ou au plus tard jusqu'au 1^{er} juillet 2008, les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues aux articles D. 641-6 à D. 641-11 du code rural dans leur rédaction antérieure à l'ordonnance du 7 décembre 2006 susvisée et à l'arrêté du 16 février 1995 relatif à l'agrément de produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée.

Art. 11. – Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, 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 à l'organisme agréé 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).

Art. 12. – Tout fromage destiné à la commercialisation sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée est identifié par une plaque spécifique.

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, de 45 mm de côté pour les fromages fabriqués en laiterie et elliptique et verte ayant pour grand diamètre 75 mm et pour petit diamètre 40 mm dans les cas des fromages fermiers, doit porter les inscriptions suivantes imprimées en noir :

- le mot « France » en caractères de 6 mm de haut ;
- le mot « Abondance » et le code d'identification de l'atelier de fabrication en caractères de 8 mm de haut ;
- le mot fermier en caractère de 6 mm de haut 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 jusqu'au moment de la vente.

Leurs modalités de délivrance et de retrait sont définies dans le règlement technique d'application.

Art. 13. – L'étiquetage des fromages entiers ou en portions bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Abondance » doit comporter le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Abondance ».

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite 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 réservée aux producteurs fermiers répondant aux dispositions de l'article 6 du présent décret.

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

Art. 14. – Le décret du 23 mars 1990 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Abondance » est abrogé.

Art. 15. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 15 mai 2007.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

DOMINIQUE BUSSEREAU

DOMINIQUE DE VILLEPIN

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

THIERRY BRETON