

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 111/15)

La Commissione europea ha approvato la presente domanda di modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«ABONDANCE»

N. UE: PDO-FR-00105-AM02 — 26.9.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Abondance»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il formaggio «Abondance» è un formaggio a pasta pressata semicotta, prodotto da latte crudo e intero, cagliato. La sua stagionatura è di almeno 100 giorni.

Si presenta sotto forma di cilindro piatto, di altezza compresa fra i 7 e gli 8 cm a scalzo concavo e peso fra 6 e 12 kg.

Presenta una crosta lavata, dall'aspetto che riproduce la struttura del telo in cui è stato avvolto e di colore dal giallo dorato al marrone. La pasta è soffice, morbida, non elastica, di colore dall'avorio al giallino pallido. Essa presenta generalmente qualche piccola occhiatura regolare e ben ripartita. Vi si possono osservare lievi fenditure.

Il prodotto contiene come minimo 48 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa e il suo tenore in materia secca non deve essere inferiore a 58 grammi per 100 grammi di formaggio.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Allo scopo di assicurare il legame con il territorio, l'alimentazione della mandria deve essere costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione. La razione di base è costituita nella misura minima del 50 % (in peso lordo) da erba brucata al pascolo durante il periodo estivo e da fieno, distribuito a volontà durante il periodo invernale.

La parte dell'alimentazione proveniente dall'esterno della zona geografica non può essere superiore al 35 % (in peso secco) della materia secca consumata annualmente dalla mandria.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Durante il periodo estivo, la durata minima di pascolo delle vacche da latte è di 150 giorni, consecutivi o meno.

L'apporto di foraggi essiccati prodotti all'esterno della zona geografica della denominazione è autorizzato soltanto ad integrazione delle risorse locali e non può essere superiore al 30 % del fabbisogno annuo di foraggi essiccati, espressi in peso lordo della mandria dell'azienda.

Ad integrazione della razione di base, la somministrazione di alimenti complementari è limitata a 1 800 kg (in peso lordo) per vacca da latte e per anno e a 500 kg/UBA per giovenca e per anno. Gli alimenti complementari semplici o composti figurano in un elenco positivo.

Nell'alimentazione della mandria è vietato utilizzare prodotti insilati, alimenti fermentati, foraggi in balle avvolte nella plastica nonché alimenti che possono influire sfavorevolmente sull'odore e sul sapore del latte o del formaggio o che comportano rischi di contaminazione batteriologica.

Le colture transgeniche sono vietate su tutte le superfici di un'azienda che produce latte destinato a essere trasformato in formaggio «Abondance». Questo divieto si intende a tutte le specie vegetali che possono essere somministrate nell'alimentazione degli animali dell'azienda e a qualsiasi coltivazione di specie che possa contaminarle.

Il latte adoperato per la lavorazione proviene esclusivamente da vacche appartenenti alle seguenti razze: *Abondance*, *Tarentaise* o *Montbéliarde*.

L'insieme delle mandrie oggetto di una dichiarazione di identificazione ai fini della denominazione di origine «Abondance» è costituito per almeno il 45 % da animali di razza *Abondance*.

La mandria di ogni singolo produttore di latte che ha sottoscritto una dichiarazione di identificazione ai fini della denominazione di origine «Abondance» successivamente alla data del 7 dicembre 2012 è costituita per almeno il 45 % da animali di razza *Abondance*.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione di latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi devono essere effettuate nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le forme di formaggio devono essere confezionate individualmente per proteggere i microrganismi. Tuttavia, quando sono destinati ad essere tagliati, confezionati oppure stagionati in altri impianti di lavorazione, i formaggi possono essere dispensati da questo obbligo purché il materiale di trasporto permetta di non alterarne la crosta.

Quando il formaggio è venduto in forma pre-confezionata, le singole porzioni devono obbligatoriamente presentare tre lati muniti di crosta, la quale può tuttavia essere priva di microrganismi.

Nel caso delle porzioni destinate all'industria di seconda trasformazione, è ammesso il confezionamento senza croste.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'etichettatura dei formaggi interi o porzionati che beneficiano della denominazione d'origine «Abondance» deve includere il nome della denominazione d'origine scritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta e contenere il simbolo DOP dell'Unione europea.

Tutti i formaggi venduti nel reparto formaggi devono essere muniti, su uno dei lati, di un'etichetta o di un pezzetto di mussola.

Ogni forma di «Abondance» destinata alla vendita è identificata mediante una placca specifica che garantisce l'identificazione del formaggio e che viene apposta sullo scalzo durante la fase di pressatura.

Questa placca di identificazione è quadrata e rossa per i formaggi prodotti nei caseifici, mentre è ovale e verde nel caso dei formaggi artigianali; vi devono figurare almeno le seguenti iscrizioni:

- il codice d'identificazione del caseificio
- il termine «*fermier*» (artigianale) per i formaggi lavorati in fattoria.

Il giorno e il mese di produzione devono essere indicati sullo scalzo, vicino alla placca di identificazione, mediante numeri o lettere di caseina oppure tracciati con inchiostro ad uso alimentare.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Abondance, Alex, Allèves, Allonzier-la-Caille, Amancy, Andilly, Annecy (solo per la parte corrispondente al territorio dell'antico comune di Annecy-le-Vieux), Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoay, Ayse, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boège, Bogève, Bonnevaux, Bonneville, (Le) Bouchet-Mont-Charvin, 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, 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, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillière, 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, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin-Talloires, Montriond, Morillon, Morzine, (La) Muraz, Mûres, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, 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-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, (Le) Sappey, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sévrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Theyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, Val de Chaise, 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.

5. Legame con la zona geografica

Per quanto riguarda i fattori naturali, la zona geografica del formaggio «Abondance» è stata stabilita nella zona in cui la produzione di questo formaggio ha avuto origine: il *Pays d'Abondance* (compresa la valle *d'Abondance*), nello *Chablais*, parte nord-orientale del dipartimento dell'Alta Savoia, tra il lago Lemano e la valle del Giffre. Questa zona geografica presenta peculiarità climatiche dovute alla sua posizione geografica e alla sua orografia, alla vicinanza del lago Lemano e all'estensione delle sue foreste.

La natura geologica dei suoli, essenzialmente i massicci calcarei prealpini o subalpini e i massicci calcarei delle Alpi settentrionali, in cui il piano alpino è scarsamente sviluppato, unita a un clima particolare (piovosità elevata in periodo estivo), con escursioni termiche marcate, hanno determinato la formazione di rilievi dolci e consentito il disboscamento di superfici di alpeggio caratterizzate da grande varietà di flora.

Per quanto riguarda i fattori umani, l'allevamento delle vacche da latte costituiva il modo più ovvio di sfruttare l'ambiente in queste difficili condizioni di vita. Tale allevamento, presente ormai da secoli, è caratterizzato dall'utilizzo di razze specifiche e a un particolare tipo di organizzazione degli alpeggi.

Le razze adoperate dagli allevatori (*Abondance*, *Tarentaise* e *Montbéliarde*) sono particolarmente adatte all'ambiente naturale. In tal senso, la razza *Abondance* (che deve il proprio nome all'omonima valle), abituata alle difficili condizioni climatiche e orografiche, produce animali estremamente rustici e resistenti, adatti a duplice sfruttamento ma usati prevalentemente per la produzione di latte, il quale ha caratteristiche particolarmente idonee alla fabbricazione del formaggio. Tale razza, storicamente associata a questo formaggio, è stata oggetto di particolare attenzione da parte degli allevatori, i quali hanno desiderato preservarne e rafforzarne la presenza nella zona geografica e, in tal modo, il suo contributo alla produzione del formaggio.

Il formaggio «Abondance» è prodotto ormai da secoli in questa regione. Sono stati i monaci dell'abbazia di *Abondance* a incoraggiarne fin dal XIII secolo la fabbricazione, in particolare promuovendo il dissodamento dei pascoli. Ancora oggi l'alimentazione delle vacche da latte è garantita essenzialmente dalle risorse dei pascoli o degli alpeggi. Lo sfruttamento di questi alpeggi avviene secondo il c.d. sistema della «*montagne individuelle*», in base al quale le mandrie, anziché essere raggruppate, pascolano separatamente, suddivise per famiglia. Questo tipo di organizzazione rappresenta una caratteristica degli alpeggi della regione ed è storicamente associato a una produzione di formaggi del tutto tradizionale.

Al giorno d'oggi, una parte non trascurabile dell'«Abondance» viene prodotta nelle fattorie, ma le modalità di lavorazione di questo formaggio sono state trasferite anche in caseificio, pur mantenendo le conoscenze tradizionali, fra cui l'utilizzo di latte crudo e la tecnologia associata a una pasta semicotta.

L'«Abondance» è un formaggio a pasta pressata, semicotta, ottenuto esclusivamente da latte vaccino, crudo e intero, sottoposto a lungo periodo di stagionatura.

L'«Abondance» si distingue dagli altri formaggi a pasta pressata cotta soprattutto per il formato più piccolo, per lo scalzo concavo, la tessitura soffice e la ricca gamma aromatica, generalmente accompagnata da un leggero gusto amaro.

La ricca flora della zona geografica è sfruttata dalle vacche da latte, che sono ben adatte alle locali condizioni ambientali. La flora dei prati è la fonte dei precursori aromatici nel formaggio «Abondance». Questo fenomeno è favorito dall'utilizzo, da parte dei produttori, di latte crudo e intero, che non viene sottoposto ad alcun trattamento che possa alterarne la flora.

L'«Abondance» è un formaggio a pasta pressata semicotta. L'uso della pasta pressata semicotta gli conferisce una tessitura più morbida rispetto ai formaggi a pasta pressata cotta. Questa morbidezza della pasta ha portato i produttori a utilizzare un tipo di stampo capace di conferire al formaggio il caratteristico formato dell'«Abondance», formato che consente di maneggiare più facilmente il formaggio, soprattutto quando lo si porta a valle dagli alpeggi.

Il formato del prodotto, relativamente piccolo rispetto ad altri formaggi, soprattutto quelli a pasta pressata cotta, è direttamente legato alle modalità di gestione della mandria di famiglia tenuta negli alpeggi e alla trasformazione storicamente effettuata nella fattoria stessa.

La produzione di questo formaggio costituisce parte integrante dell'equilibrio dell'economia locale e il riconoscimento della denominazione ha consentito di mantenere in questa regione attività agricole di tipo tradizionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63b62c15-490c-417a-bde8-c73f4f4c4711
