

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92**  
**ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5 ( ) ARTIKEL 17 (X)**

**g.U. (X) g.g.A. ( )**  
**Nationales Aktenzeichen .....**

**1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:**

**Bezeichnung: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs-Élysées - 75008 PARIS (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnungen - 138, Champs-Élysées 75008 PARIS)**

**Tel: (1) 45 62 54 75**

**Fax: (1) 42 25 57 97**

**2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:**

- a) Bezeichnung:** SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE D'ABONDANCE (Berufsgenossenschaft Abondance-Käse)
- b) Anschrift:** Maison de l'Agriculture - 7, rue des Italiens - 74200 THONON
- c) Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**3. NAME DES ERZEUGNISSES:** ABONDANCE

**4. ART DES ERZEUGNISSES: (lt. Liste):** Klasse 1.3 - Käse

**5. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES:** (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4.2)

**a) Name:** lt. 3

**b) Beschreibung:** Käse aus roher Kuhmilch halbwärmebehandelt, in Form eines großen runden Laibs, zwischen 7 und 12 Kg mit konkavem Sockel, mindestens drei Monate lang gereift.

**c) Geographisches Gebiet:** Das Berggebiet der Haute-Savoie, Wiege der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist das Abondance-Tal.

- d) Ursprungsnachweis:** Schon vor dem Jahr 1000 nach Christus entwickeln die Mönche des Abondance-Klosters die Haltung der Rinderrasse Abondance, die in der Region von den Burgundern eingeführt wurde und die Herstellung eines Qualitätskäses. Im Jahre 1381, anlässlich des Konklaves in Avignon für die Wahl eines neuen Papstes, wurden 15 Doppelzentner Abondance-Käse verschickt. König Ludwig XIV. hatte eine Vorliebe für diesen Käse, der sich seitdem seinen Ruf bewahrt hat. Der Antrag auf kontrollierte Ursprungsbezeichnung wurde im November 1985 gestellt - Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung 1990.
- e) Gewinnungsverfahren:** Die von den Rinderrassen Tarine, Abondance und Montbéliarde stammende Milch wird im rohem Zustand und so schnell wie möglich nach dem Melken verarbeitet. Das Ausformen erfolgt unter einem Tuch in einem Holzring, der dem Käse seine konkave Form vermittelt. Die Reifung dauert mindestens drei Monate.
- f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:** Das Herstellungsgebiet des Abondance-Käses ist ein Alpenweidegebiet, das sich durch sehr reiche Weiden mit besonderem Klima und hohem Niederschlag und die von den Mönchen im Gebiet (vor mehr als 10 Jahrhunderten) entwickelten Käseherstellungstraditionen auszeichnet.
- g) Kontrolleinrichtung:**  
**Name:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS  
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
- h) Etikettierung:** Muß das Logo mit dem Stempel INAO, die Angaben "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" und den Namen der Bezeichnung enthalten.
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften (gegebenenfalls):** Dekret vom 23. März 1990.

---

**VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN**

AKTENZEICHEN EG: G/FR/0105/95.05.11

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 11/05/95