

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1211/2013**af 25. november 2013****om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Banon (BOB))**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 1151/2012 behandlet Frankrigs ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon«, der er registreret i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 641/2007 ⁽²⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at uddybe beviset for oprindelsen, fremstillingsmetoden, mærkningen, de nationale krav og kontrolmyndighedens kontaktoplysninger.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50, 51 og 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. november 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ EUT L 150 af 12.6.2007, s. 3.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon« foretages følgende ændringer:

1.1. Bevis for oprindelse

Der er tilføjet bestemmelser vedrørende kontrol og oprindelsesgaranti samt betegnelsens sporbarhed som følge af reformen af kontrolsystemet i Frankrig.

1.2. Fremstillingsmetode

Dette afsnit er på grundlag af de nationale tekster blevet suppleret med følgende oplysninger vedrørende:

— definitionen af besætning:

»Ved besætning forstås hele gedebesætningen bestående af lakterende geder, goldgeder, gedekid og gedebukke.«

Denne bestemmelse gør det muligt at definere termen besætning mere præcist.

»Indtil den 31. december 2013 skal malkegeder af racerne Communes Provençales, Roves, Alpines og krydsninger af disse racer udgøre mindst 60 % af hver besætning.«

Formålet med denne bestemmelse er at tilpasse besætningen, således at opdrætterne kan nå målet om 100 % den 1. januar 2014.

— besætningens foder:

»Gedernes basisfoder stammer overvejende fra det geografiske område. Gederne ernærer sig udelukkende ved græsning på græsarealer og/eller overdrev, tørfoder bestående af bælplanter og/eller græs og/eller vilde planter konserveret under gode forhold.«

Disse oplysninger tilføjes for at beskrive oprindelsen og karakteren af besætningens basisfoder mere præcist.

»Gederne går på:

overdrev med naturligt forekommende enårige eller flerårige selvsåede vækster, træer, buske eller urter

varige græsarealer med egnens flora

midlertidige græsarealer udlagt med græs eller bælplanter eller en blanding heraf.«

Disse oplysninger tilføjes for at præcisere, hvilke typer græsarealer der kan anvendes som foderarealer.

»I den periode, hvor grovfoderet hovedsagelig skal indtages ved græsning, må mængden af hør ikke overstige 1,25 kg (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag.

Mængden af hør er begrænset til 600 kg (råmateriale) pr. voksen ged pr. år.

Der må kun tilføres grøntfoder i stalden i 30 dage spredt ud over året.«

Formålet med denne bestemmelse er at fremme græsning.

»Der må kun tilføres 800 g råmateriale pr. voksen ged pr. dag, dog højst 270 kg pr. voksen ged pr. år. Det årlige fodertilskud skal mindst bestå af 60 % korn. Der må kun tilføres 400 g tørret lucerne (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag, som minimum ad to omgange, dog højst 60 kg pr. voksen ged pr. år.«

Formålet med denne bestemmelse er at begrænse tilførslen af foder ud over græsning.

»Der må kun tilføres 250 kg foder og tørret lucerne (råmateriale) fra et område uden for det geografiske område for betegnelsen pr. voksen ged pr. år.«

Formålet med denne bestemmelse er at begrænse tilførslen af foder, der ikke stammer fra det geografiske område for betegnelsen.

»Der må ikke tilføres ensilage og foder i baller, korsblomstrede planter og andre planter og frø, der kan give mælken en dårlig smag.«

Formålet med denne bestemmelse er at forbyde foder, der kan give mælken og således osten en dårlig smag.

— besætningens mælkeproduktion:

»Besætningens gennemsnitlige produktion er begrænset til 850 kg mælk pr. lakterende ged pr. år.«

Denne allerede eksisterende bestemmelse er blevet omformuleret for at tage højde for besætningens årlige gennemsnitlige produktion.

— ostefremstillingsmetoden:

Sætningen »Fra den 1. januar 2009 afhentes mælken på bedriften hver dag og opbevares ved 8 °C indtil afhentning.« erstattes med sætningen »Der kan højst afhentes mælk fra fire malkninger over højst to dage. Mælken opbevares ved 6 °C eller derunder indtil afhentning.« under hensyntagen til transportafstandene ved afhentning af mælken.

»Dosen af løbe i en koncentration på 520 mg chymosin/l er 20-35 ml pr. 100 l mælk.«

Formålet med denne bestemmelse er at præcisere dosen af løbe. Denne dosis er nødvendig for at opnå en optimal koaguleringsstid.

»Saltningstiden er 5-8 minutter.«

Formålet med denne bestemmelse er at præcisere saltningstiden.

— modningen:

»Den modnede ost har en homogen overflade med en veludviklet overfladeflora, en fin, cremefarvet skorpe og en blød ostemasse.«

Formålet med denne bestemmelse er at beskrive ostens udseende mere præcist på et mellemstadium i modningen.

— indsvøbningen i blade:

»Indsamlingsforhold

De brune blade indsamles om efteråret ved løvfald. De er rene og sunde.

Opbevaringsforhold

Bladene opbevares tørt.

Behandling

Bladene rehydreres, inden de anvendes til indsvøbning. Der kan anvendes tre teknikker:

— kogende vand

— kogende eddikevand 5 %

— eddikevand 5 %

Bladene kan eventuelt afstilkes, men det er kun tilladt at bortskære bladets basis.

Indsvøbning af osten

Osten indsvøbes helt i blade for at opnå en yderligere »anaerob« modning.

Hvis osten indsvøbes i stilkede blade, placeres stilken på ostens underside.»

Formålet med denne bestemmelse er at præcisere betingelserne for indsamling og anvendelse af kastanjeblade. Det er nødvendigt at præcisere bladkvaliteten for at sikre en optimal modning af den indsvøbte ost.

1.3. **Mærkning**

Bestemmelserne om mærkning ændres for at indføre en forpligtelse til at bruge EU's BOB-logo. Dette afsnit er på grundlag af de nationale tekster blevet suppleret med oplysninger.

1.4. **Krav i nationale bestemmelser**

Kravene i de nationale bestemmelser suppleres med en tabel over de vigtigste kontrolpunkter og evalueringsmetoden i henhold til national lovgivning.

1.5. **Andet**

Kontaktoplysningerne for de strukturer, der varetager kontrollen med betegnelsen, ajourføres.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»BANON«

EF-Nr.: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Banon«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3 — Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Banon« er en blød ost, der fremstilles af fuldfed råmælk fra geder. Den fremstilles ved hurtig koagulering (ostemasse fremstillet med osteløbe). Den modne ost er helt indsvøbt i naturlige brune kastanjeblade, omviklet med 6 til 12 naturbastbånd, som danner et radiært mønster.

Efter mindst 15 dages lagring, heraf mindst 10 indsvøbt i kastanjeblade, har »Banon« en ensartet, cremeagtig og blød konsistens. Skorpen under bladene er cremegul. Ostens diameter (med bladsvøb) er mellem 75 og 85 mm og tykkelsen 20 til 30 mm. Uden blade og efter lagringsperioden er nettovægten på 90 til 110 g.

Efter tørring indeholder osten mindst 40 g tørstof pr. 100 g ost og 40 g fedtstof pr. 100 g ost.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Indtil den 31. december 2013 skal malkegeder af racerne Communes Provençales, Roves, Alpines og krydsninger af disse racer udgøre mindst 60 % af hver besætning.

Fra den 1. januar 2014 skal den mælk, der anvendes til fremstilling af »Banon«, udelukkende komme fra geder af racerne Communes Provençales, Roves, Alpines og krydsninger af disse racer.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Gedernes basisfoder stammer overvejende fra det geografiske område. Gederne ernærer sig udelukkende ved græsning på græsarealer eller overdrev, tørfoder bestående af bælplanter og/eller græs og/eller vilde planter konserveret under gode forhold. De skal gå på græs, så snart vejret og græsvæksten tillader det. Gederne skal have regelmæssig adgang til græsning i området i mindst 210 dage om året. Græs skal udgøre størstedelen af deres grovfoderindtag i mindst fire måneder om året.

Gederne skal have regelmæssig adgang til græsning i området i mindst 210 dage om året.

Gederne går på:

— overdrev med naturligt forekommende enårige eller flerårige selvsåede vækster, træer, buske eller urter

— varige græsarealer med egnens flora

— midlertidige græsarealer udlagt med græs eller bælplanter eller en blanding heraf.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

Tilførsel af foder (tørfoder og fodertilskud) i stalden er begrænset på årsbasis og dagsbasis, og det samme gælder indkøb af foder, som ikke er dyrket i det pågældende område.

Græs skal udgøre størstedelen af deres grovfoderindtag i mindst fire måneder om året.

I den periode, hvor grovfoderet hovedsagelig skal indtages ved græsning, må mængden af hø ikke overstige 1,25 kg (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag.

Mængden af hø er begrænset til 600 kg (råmateriale) pr. voksen ged pr. år.

Der må kun tilføres grøntfoder i stalden i 30 dage spredt ud over året.

Der må kun tilføres 800 g råmateriale pr. voksen ged pr. dag, dog højst 270 kg pr. voksen ged pr. år.

Det årlige fodertilskud skal mindst bestå af 60 % korn.

Der må kun tilføres 400 g tørret lucerne (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag, som minimum ad to omgange, dog højst 60 kg pr. voksen ged pr. år.

Der må kun tilføres 250 kg foder og tørret lucerne (råmateriale) fra et område uden for det geografiske område for betegnelsen pr. voksen ged pr. år.

Der må ikke tilføres ensilage og foder i baller, korsblomstrede planter og andre planter og frø, der kan give mælken en dårlig smag.

På bedriften skal det foderareal, der anvendes til gederne, være på mindst 1 ha naturlige og/eller anlagte græsningsarealer pr. 8 geder og 1 ha overdrev pr. 2 geder.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning foregår i det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Hver ost med oprindelsesbetegnelsen markedsføres med egen mærkning. På mærkningen anføres oprindelsesbetegnelsen med bogstaver, der er mindst lige så store som de øvrige bogstaver eller tegn på mærkningen.

Påsætning af EU's BOB-logo er obligatorisk i forbindelse med mærkning af oste, der bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon«.

Navnet »Banon« skal anføres på fakturaer eller i andre handelspapirer.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

Departementet Alpes-de-Haute-Provence (04)

Følgende kommuner i deres helhed

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champcerier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteaurédon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Dele af følgende kommuner

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

For disse kommuners vedkommende er afgrænsningen af det geografiske område angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.

Departementet Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Departementet Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

Departementet Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

a) Det naturlige miljø

»Banon« er skabt i Haute-Provence i området omkring kommunen Banon. Det er et tørt lavere bjergområde præget af bakke- og slettelandskaber med et middelhavsklima.

Området er præget af vandmangel, grundvandet ligger meget dybt, og overfladevandet er underlagt en voldsom og meget uregelmæssig nedbør først og fremmest om efteråret og foråret med et kraftigt underskud om sommeren.

Jorden i produktionsområdet for »Banon« er ligeledes ikke særlig frugtbar, den er meget kalkholdig og gennemtrængelig og har en fin evne til at optage regnvand.

Det er et miljø, som veksler mellem sparsom skovvegetation, der består af aleppofyr, ege, tornblad, buksbom og duftende planter, heder med lavskov og spredte buske og afgrøder, der er tilpasset det barske klima, som i de provençalske mellemhøje bjerge er tørt, solrigt og ofte ret køligt om vinteren og ideelt for gedebesætninger.

De naturlige forhold i dette område er årsagen til, at økonomien i dette område generelt er baseret på ekstensivt husdyrbrug og afgrøder med lavt udbytte.

b) Historien bag »Banon«

»Banons« historie går tilbage til slutningen af det 19. århundrede. Med jordens lave dyrkningspotentiale forsøgte bonden at få mest muligt ud af de beskudte naturressourcer. Der blev praktiseret blandet subsistenslandbrug på nogle få stykker god jord, og i det mere vilde skov- eller hedeområde blev der indsamlet brænde, fanget vildt og plukket svampe, bær, trøfler eller lavendler. Hver familie havde en gris, nogle få høns og desuden en lille besætning af får og geder, dyr, der kompletterede hinanden både i naturen, hvor de kunne hente føde på heden og i den omkringliggende underskov, og rent økonomisk. Fåret blev slagtet, og geden gav som »den fattige mands kø« mælk. Den friske mælk blev drukket af familien, men den blev ligeledes forarbejdet til ost, hvilket var den eneste metode til at bevare næringsværdien gennem længere tid.

Osten blev fremstillet til eget forbrug, men fik handelsværdi, da der skete en overproduktion i forhold til familiens forbrug. Denne overskudsproduktion blev således solgt på de lokale markeder.

Banon, hovedbyen i kantonen og det geografiske centrum for Lure og Albion, hvor vigtige kommunikationsveje mødes, blev det største ostemarked.

Indsvøbte gedeoste blev for første gang knyttet til navnet Banon i bogen om det provençalske køkken udgivet af Marius MORARD i 1886.

Efter 2. verdenskrig skete der gradvis tekniske fremskridt inden for ostefremstilling. Gedeflokkene blev specialiseret, og osten blev ikke længere hovedsagelig fremstillet til eget forbrug. Tidligere blev osten først og fremmest fremstillet til eget forbrug og dernæst med salg for øje, men nu gik man ind i en fase, hvor osten først og fremmest blev fremstillet med salg for øje (hvorefter de overskydende oste kunne gå til eget forbrug).

5.2. Produktets egenart

I gedeostsektoren adskiller »Banon« sig på en meget særlig måde fra andre oste på to punkter, dels ved, at det er en blød ostemasse (en hurtigt koagulerende ost, der fremstilles ved tilsætning af løbe), dels ved, at den omvikles med kastanjeblade.

J.M. MARIOTTINI understreger i undersøgelsen »A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie«, at »Banon« altid er blevet fremstillet med tilsætning af løbe, og det er en af de få oste, som stadig fremstilles efter denne metode.

Som historien viser, ligger Provence helt klart i et område for fremstilling af ost ved tilsætning af løbe i modsætning til Nordfrankrig, hvor kulturen hovedsagelig er »laktisk« (langsom koagulering i omkring 24 timer). Allerede i det 15. århundrede tilbydes kong René »disse små bløde oste fremstillet ved tilsætning af løbe«, hvor der klart henvises til tilsætningen af løbe.

De anvendte osteforme i Provence har traditionelt store huller, som viser, at ostemassen blev tilsat løbe (en ost lavet på surmælk ville flyde ud i sådanne osteforme).

Indsvøbningen af osten, som er et særligt kendetegn ved »Banon«, har desuden to formål. Det er både en konserveringsmetode og en fremstillingsmetode. Ved forarbejdningen af den friske ost er der både fokus på konserveringen og forbedringen af osten.

Forarbejdningen af osten består hovedsagelig i at »indsvøbe« osten i kastanjeblade. Ved denne formning bliver osten til en »Banon«. Disse blade virker som en beskyttelse mod luften og fungerer som et tilsætningsstof, idet de sikrer, at ostens typiske aroma udvikler sig.

Selv om en lang række planter kan forbindes med osten (herunder vinplanter, kastanjetræer, plataner, valnøddetræer), anvendes kastanjeblade på grund af bladenes styrke og deres indhold af garvesyre.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

a) Det naturlige miljø

Området for betegnelsen er et Middelhavsområde, hvor jorden ikke er særlig frugtbar og hovedsagelig består af kalksten, der som oftest ligger på overfladen og ikke holder på vandet. Disse elementer resulterer i en vegetation, der består af en kratbevokset hede med tornblad, hvidtjørn, slænbuse, soløjetræer, lavendler, satureja, timian... og kastanjetræer plantet omkring 1860 i kalkfattige områder.

Det er et ideelt miljø for gedeopdræt og ekstensivt husdyrbrug.

b) Driftssystem med landbrug og opdræt

For opdrætteren er græsnings- og foderarealerne grundlaget for gedernes foder. De indgår i foderstrategien for besætningen. Opdrætterne har således udviklet et særligt produktionssystem, hvor disse mangfoldige naturressourcer kombineres.

Ved græsningen kombineres tre typer ressourcer: naturenge, skove og kvælstofrige bælgplaner. De fleste opdrættere holder deres geder på overdrev, hvilket gør det muligt — alt efter indtaget af foder på overdrev, og efterhånden som sæsonen skrider frem — at supplere med græsning på græsarealer med esparsette eller lucerne.

Dette opdrætssystem er en landbrugspraksis, der bidrager fuldt ud til ostens egenart og tilknytning til området.

c) Fremstillingsteknikken

Teknikken skyldes vejrforholdene (høj temperatur og tørt vejr). I dette område er det rent faktisk umuligt at afkøle og holde mælken kold, indtil mælkesyrebakterierne er kommet i gang, og undgå, at den bliver sur, uden særlige teknikker. Koaguleringen af mælken skal således aktiveres ved anvendelse af løbe.

Indsvøbningen af ostemassen gjorde det muligt at få mad på bordet året rundt, også om vinteren, hvor gederne ikke gav mælk.

»Banon« er resultatet af kombinationen af alle disse faktorer, dvs. et magert miljø, der er egnet til ekstensiv gedeopdræt, og som bonden har fået det bedste ud af, et varmt og tørt klima, der skaber naturlige betingelser for fremstilling af ost ved tilsætning af løbe, og en forarbejdningsteknik (indsvøbning), der gør det muligt at konservere ostene i længere tid.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf>
