

**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE****af 14. maj 2019****om offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende* af ansøgningen om godkendelse i henhold til artikel 53 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af en væsentlig ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Banon« (BOB)**

(2019/C 177/02)

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 <sup>(1)</sup>, særlig artikel 50, stk. 2, litra a), sammenholdt med artikel 53, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Frankrig har i henhold til artikel 49, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 indsendt en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for »Banon« (BOB).
- (2) Kommissionen har i henhold til artikel 50 i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet ansøgningen og konkluderet, at den opfylder betingelserne i forordningen.
- (3) For at gøre det muligt at indgive meddelelse om indsigelse i henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 skal ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen, jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 <sup>(2)</sup>, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, for den registrerede betegnelse »Banon« (BOB) offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

*Eneste artikel*

Ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for den registrerede betegnelse »Banon« (BOB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, er indeholdt i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod den ændring, der er nævnt i stk. 1, inden for tre måneder fra datoen for offentliggørelsen af afgørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. maj 2019.

*På Kommissionens vegne*

Phil HOGAN

*Medlem af Kommissionen*

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

## BILAG

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET  
OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»BANON«

EU-nr.: PDO-FR-0290-AM02 — 10.1.2018

BOB ( X ) BGB ( )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Navn: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adresse:

570 Avenue de la libération

04100 MANOSQUE

FRANKRIG

Tlf. +33 492874755

Fax +33 492727313

E-mail: v.enjalbert@mre-paca.fr

Sammenslutningen består af mælkeproducenter, forarbejdningsvirksomheder og modningslagre og er derfor berettiget til at ansøge om ændringer af varespecifikationen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: ajourføring af kontrolorganets og sammenslutningens kontaktoplysninger, krav i nationale bestemmelser.

**4. Type ændring**

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

**5. Ændring(er)**

**5.1. Produktets betegnelse:**

I afsnittet »Produktets betegnelse« erstattes følgende bestemmelse:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse, som er defineret i denne varespecifikation, er: »Banon«.«

med:

»Banon«.

Følgende punkt slettes:

»Osten »Banon« har sit navn fra kommunen Banon i departementet Alpes-de-Haute-Provence, som har været et handels- og markedssted lige siden Middelalderen.«

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse betragtes som tilstrækkelig i dette afsnit i varespecifikationen.

#### 5.2. *Beskrivelse*

Bestemmelsen »Skorpen under bladene er cremegul« erstattes med »Skorpen under bladene er cremegul eller gyldenbrun«.

Hvad angår farven på skorpen under bladene, suppleres »cremegul« med »eller gyldenbrun« for at beskrive produktet bedre.

Følgende punkt tilføjes:

»Det er en ost, som kendetegnes ved animalske noter, navnlig af ged, der ofte ledsages af aromaer af ammoniak og underskov med en let bitterhed til sidst. Den har en blød og smeltende tekstur i munden.«

Disse præciseringer er baseret på arbejdet i udvalget om undersøgelse af produktets organoleptiske egenskaber.

Disse ændringer foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

#### 5.3. *Geografisk område*

I afsnittet »Afgrænsning af det geografiske område« ajourføres listen over de kommuner, som det geografiske område består af, efter at visse kommuner i det geografiske område har skiftet navn. Perimeteren ændres ikke.

#### 5.4. *Bevis for oprindelse*

Landbrugernes pligt til at føre register over de indkøbte mælkemængder slettes, da det i henhold til de nationale regler ikke er tilladt for dem at købe mælk. Pligten opretholdes derimod for erhvervsdrivende, som ikke er landbrugere.

#### 5.5. *Produktionsmetode*

— Gederace:

Følgende punkt slettes:

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

Følgende punkt:

»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.«

ændres til:

»Mælk, der anvendes til fremstilling af »Banon«, skal udelukkende komme fra geder af racerne Communes Provençales, Roves, Alpines og krydsninger af disse racer.«

De frister, der er medtaget i varespecifikationen, slettes, da de ikke længere er aktuelle.

Disse bestemmelser slettes ligeledes fra resuméet.

— Minimal græsningstid og minimal varighed af den periode, hvor græs skal udgøre gedernes grovfoderindtag:

Følgende punkt:

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

erstattes med:

»Gederne skal have regelmæssig adgang til græsning i det geografiske område i mindst 210 dage om året.«

Udtrykket »det geografiske område« er mere præcist end »området« og gør kontrollen lettere.

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

Bestemmelserne

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

og

»Gederne skal have regelmæssig adgang til græsning i det geografiske område i mindst 210 dage om året.«

slettes således én gang.

Den minimale græsningstid og varighed af den periode, hvor græs skal udgøre gedernes grovfoderindtag, som er medtaget to steder i varespecifikationen, slettes for at undgå en gentagelse.

Disse ændringer foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

— Begrænsning af tilførsel af foder i stalden:

Sætningen

»Tilførsel af foder i stalden er begrænset på årsbasis og dagsbasis.«

slettes, da denne sætning ikke tilføjer noget nyt i forhold til de maksimale begrænsningsværdier, der allerede er medtaget i varespecifikationen.

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

— Fodertilskud:

Udtrykket »eller biprodukter af korn« tilføjes for ikke at udelukke sammensat foder, hvor etiketten angiver, at det indeholder korn og biprodukter af korn.

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

— Begrænsning af indkøb af foder, som ikke er dyrket i det geografiske område:

Sætningen »og det samme gælder indkøb af foder, som ikke er dyrket i det pågældende område« slettes, da den uden en målværdi ikke tilføjer nogen faktuelle oplysninger om begrænsningen. Begrænsning af indkøb af foder, som ikke er dyrket i det geografiske område, indgår således også i følgende bestemmelse i den gældende varespecifikation:

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

Denne bestemmelse slettes ligeledes i enhedsdokumentet.

— Metode til daglig fordeling af tørret lucerne:

Følgende bestemmelse:

»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.«

erstattes med:

»Der må kun tilføres 400 g tørret lucerne (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag, dog højst 60 kg pr. voksen ged pr. år.«

Pligten til at give tørret lucerne ad to omgange slettes, da de små mængder ikke berettiger en forsigtighedsregel (som var blevet indført, fordi et stort indtag af kvælstof kan medføre alkalose, der er en alvorlig metabolisk sygdom).

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

— Forbudte fodermidler:

Punktet:

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

erstattes med:

»Der må ikke tilføres ensilage og foder i baller samt korsblomstrede planter.«

Målværdien »og andre planter og frø, der kan give mælken en dårlig smag« slettes, da den ikke er præcis nok til let at kunne kontrolleres.

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

— Indførelse af et forbud mod gmo'er:

Følgende punkt tilføjes:

»Dyrefoderet må kun indeholde planter, biprodukter og fodertilskud, der ikke stammer fra genmodificerede produkter. Det er forbudt at dyrke genmodificerede planter på alle arealer tilhørende en bedrift, der producerer mælk til forarbejdning med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon«. Dette forbud gælder alle plantearter, der kan gives som foder til bedriftens mælkeproducerende dyr, og alle arter, der kan kontaminere disse.«

Med denne bestemmelse bliver det muligt at bevare både foderets traditionelle karakter og dyrenes traditionelle fodringsmetoder.

Denne bestemmelse tilføjes ligeledes i enhedsdokumentet.

— Foderets herkomst:

Følgende sætning tilføjes i enhedsdokumentet: »Med hensyn til foderets herkomst er det, på grund af de naturbestemte faktorer i det geografiske område, vanskeligt at producere kraftfoder, og derfor er produktionen af ensilage begrænset. Da kraftfoderets herkomst ikke er præciseret, kan det stamme fra andre områder end det geografiske område. Grundfoderet stammer hovedsagelig fra det geografiske område, men der kan gives hø, som ikke stammer fra det geografiske område, til gederne. Begrænsningen af kraftfodermængden og begrænsningen af den mængde hø, der kan stamme fra andre områder end det geografiske område, betyder, at foder produceret i området udgør hovedfoderkilden. Der må således tilføres følgende mængde foder, som stammer fra andre områder end det geografiske område, pr. ged pr. år:

— 250 kg ensilage og tørret lucerne (råmateriale), svarende til ca. 213 kg tørstof (en mængde på 190 kg ensilage med et gennemsnitligt tørstofindhold på 84 % svarer til 160 kg tørstof, og en mængde på 60 kg tørret lucerne med et gennemsnitligt tørstofindhold på 89 % svarer til 53 kg tørstof).

— 250 kg kraftfodertørstof (svarende til 270 kg råmateriale) produceret uden for det geografiske område pr. ged pr. år.

Med udgangspunkt i et gennemsnitligt årligt indtag pr. ged på 1 100 kg udgør andelen af foder fra det geografiske område således mindst 58 % (tørstof).«

Denne tilføjelse i enhedsdokumentet gør det muligt at påvise, at gedernes foder for størstedelens vedkommende stammer fra det geografiske område. På grund af de naturbestemte faktorer, der er beskrevet i punktet »Tilknytning til det geografiske område«, kan dette foder ikke udelukkende stamme fra det geografiske område.

— Temperatur ved og frist for tilsætning af løbe:

Punktet:

»Fysisk og kemisk behandling er forbudt, bortset fra filtrering til fjernelse af makroskopiske urenheder, køling til en temperatur over 0 °C med henblik på opbevaring af mælken og genopvarmning af mælken til højst 35 °C inden tilsætning af løbe.«

erstattes med:

»Fysisk og kemisk behandling er forbudt, bortset fra filtrering til fjernelse af makroskopiske urenheder, køling til en temperatur over 0 °C med henblik på opbevaring af mælken og genopvarmning af mælken inden tilsætning af løbe.«

Eftersom temperaturintervallet for tilsætning af løbe er nøje fastlagt i varespecifikationen, der er registreret i henhold til forordning (EU) nr. 1211/2013 af 28. november 2013 (mellem 29 °C og 35 °C), og den anvendte mælk er råmælk fra geder, slettes det mellemliggende begreb genopvarmningstemperaturen, da det er overflødig. Der er nemlig tale om genopvarmning af mælken i forbindelse med tilsætning af løbe (hvor temperaturen allerede er fastlagt).

Bestemmelsen:

»På osterier tilsættes løbe senest 4 timer efter den seneste mælkeafhentning.«

erstattes med:

»På osterier tilsættes løbe senest 18 timer efter mælkens ankomst til osteriet og inden kl. 12.00 dagen efter den seneste mælkeafhentning.«

Fristen for tilsætning af løbe på osterier ændres for at give virksomhederne mulighed for at tilpasse deres organisation til mælkeafhentningens varighed og den mindste mælkemængde, der anvendes ved hver tilsætning af løbe. Med den aktuelle mælkeafhentningsplan bliver mælken nemlig indsamlet om natten. Sidste mælkeafhentning sker ved 2.30-tiden, og løben tilsættes i et stort kar (1 000 liter) for hele denne portion efter kl. 6.30. På grund af det reducerede antal berørte opdrættere og de ringe mængder er det dog ønskeligt at begrænse natarbejdet og muliggøre tilsætning af løbe til mælken fra kl. 8.00 i små mængder (kar på 80 liter), hvilket kan medføre, at dette arbejde først er afsluttet kl. 12.00.

— Formning:

Punktet:

»Formningen finder sted umiddelbart efter aftapning af valle. Osten formes manuelt i osteforme. Det er tilladt at anvende en fordeler og at anvende multiforme. Enhver form for mekanisk formning er forbudt.«

erstattes med:

»Formningen finder sted umiddelbart efter aftapning af valle. Osten formes manuelt i osteforme. Det er tilladt at anvende en fordeler og at anvende multiforme med mekanisk hjælp til formningen (vendeapparat til karrene og transportbånd). Enhver form for fuldstændigt mekanisk formning er forbudt. Det er obligatorisk at fordele ostemassen manuelt i multiformene.«

For at de erhvervsdrivende kan tilpasse sig til de nye teknikker, præciseres det, at mekanisk hjælp i formningsfasen er tilladt (vendeapparat til karrene og transportbånd), men at det er obligatorisk at fordele ostemassen manuelt i multiformene. Enhver form for fuldstændigt mekanisk formning er således forbudt.

— Afdrypning- og udtagning af formene

Punktet:

»Afdrypning finder sted ved mindst 20 °C. Osten tages ud af formen efter 24-48 timer.«

erstattes med

»Afdrypning finder sted ved mindst 20 °C og skal vare i højst 18-48 timer efter formningen. Osten tages først ud af formene efter denne fase. Herefter lægges osten til tørring/eftertørring ved minimum 13 °C i mindst 24 timer.«

I overensstemmelse med de erhvervsdrivendes knowhow er de enkelte etapers varighed (18-48 timer for afdrypningen og mindst 24 timer for tørringen/eftertørringen) samt eftertørringstemperaturen (minimum 13 °C) tilføjet med henblik på at fastlægge rammerne for deres praksis.

— Saltningstiden

Saltningstidens varighed slettes, så de erhvervsdrivende kan tilpasse den til koncentrationen af den anvendte saltlage for at opnå det samme resultat.

— Modningsfasen

Punktet:

»Modningen, som varer mindst 15 dage efter tilsætningen af løbe, finder sted i det geografiske område ad to omgange:

- Inden ostens indsvøbning og efter tilsætningen af løbe modnes den i 5-10 dage ved en temperatur på mindst 8 °C. Den modnede ost har en homogen overflade med en veludviklet overfladeflora, en fin, cremefarvet skorpe og en blød ostemasse.
- Efter ostens indsvøbning i blade modnes den i mindst 10 dage ved en temperatur på 8-14 °C. Luftfugtigheden skal være over 80 %.

erstattes med

»Modningen, som varer mindst 15 dage efter tilsætningen af løbe, finder sted ad to omgange:

- Inden ostens indsvøbning og efter tilsætningen af løbe modnes den i 5-10 dage ved en temperatur på mindst 8 °C. Den modnede ost har en homogen overflade med en veludviklet overfladeflora.
- Efter ostens indsvøbning i blade modnes den i mindst 10 dage ved en temperatur på 8-14 °C. Den modnede ost har en fin cremegul eller gyldenbrun skorpe. Luftfugtigheden skal være over 80 %.

Henvisningen til det geografiske område slettes, da den er overflødig i denne del af varespecifikationen. Beskrivelsen af skorpen flyttes hen efter beskrivelsen af parametrene for modningsfasen og bringes i overensstemmelse med afsnittet om beskrivelse af produktet. Beskrivelsen af ostemassen slettes, da dette kriterium, som gør det nødvendigt at skære i ostemassen, ikke kontrolleres på dette tidspunkt.

Punktet:

»Ostene kan dyppes i eau-de-vie af vin eller druekvas, inden de indsvøbes i blade.«

erstattes med

»Ostene kan dyppes i eau-de-vie af vin eller druekvas eller sprøjtes med eau-de-vie af vin eller druekvas, inden de indsvøbes i blade.«

Ud over metoden med at dyppe ostene i eau-de-vie af vin eller druekvas tilføjes det, at de kan sprøjtes med eau-de-vie af vin eller druekvas, da disse to metoder giver samme resultat.

## 5.6. Tilknytning

Afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« er omskrevet i sin helhed for at få Banon-ostens tilknytning til det geografiske område til at fremgå tydeligere, uden at tilknytningen ændres i det væsentlige, og uden at der slettes oplysninger. Denne tilknytning omfatter navnlig forbindelsen mellem det geografiske område, som har middelhavskaraktter og er gunstigt for gedeopdræt og ekstensivt husdyrbrug, og den fremstillings- og modningsknowhow, der er nødvendig for at fremstille Banon.

Første del beskriver »det geografiske områdes egenart« og medtager de naturbestemte faktorer i det geografiske område og de menneskelige faktorer, idet den specifikke knowhow i forbindelse med gedeopdræt og ostefremstilling understreges.

Anden del beskriver »produktets egenart«, og der fokuseres navnlig på visse oplysninger, som medtages i beskrivelsen af produktet.

Endelig forklarer sidste del »årsagssammenhængen«, dvs. sammenhængen mellem de naturbestemte og menneskelige faktorer og produktet.

Hele den beskrevne tilknytning i varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse er medtaget i punkt 5 i enhedsdokumentet.

#### 5.7. Mærkning

I afsnittet »Særlige regler for mærkning« slettes ordene »med oprindelsesbetegnelsen« om osten, da dette afsnit og hele denne varespecifikation kun omhandler ost med oprindelsesbetegnelsen. Der er således tale om et overflødig ord.

Denne ændring foretages ligeledes i enhedsdokumentet.

#### 5.8. Andre ændringer

I afsnittet »Ansøgende sammenslutning« ændres sammenslutningens kontaktoplysninger.

I afsnittet »Henvisninger vedrørende kontrolorganet« ajourføres de officielle organers navn og kontaktoplysninger. I dette afsnit anføres kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Det tilføjes, at certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger kan findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.

Oversigten over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, ajourføres for at tage højde for en ændring (sletning af den maksimale genopvarmningstemperatur), og der tilføjes et vigtigt punkt, der skal kontrolleres i henhold til den gældende varespecifikation, nemlig mælkens karakter (fuldfed råmælk, som ikke er standardiseret, hvad proteiner og fedtindhold angår).

### ENHEDSDOKUMENT

#### »BANON«

EU-nr.: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

BOB ( X ) BGB ( )

#### 1. Betegnelse

»Banon«

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

#### 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

##### 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 eller gyldenbrun. Det er en ost, som kendetegnes ved animalske noter, navnlig af ged, der ofte ledsages af aromaer af ammoniak og underskov med en let bitterhed til sidst. Den har en blød og smeltende tekstur i munden. 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. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

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

De skal gå på græs, så snart vejret og græsvæksten tillader det. De 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 bælgplanter eller en blanding heraf.

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 eller biprodukter af korn. Der må kun tilføres 400 g tørret lucerne (råmateriale) pr. voksen ged pr. dag, 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 pr. voksen ged pr. år.

Der må ikke tilføres ensilage og foder i baller samt korsblomstrede planter.

Dyrefoderet må kun indeholde planter, biprodukter og fodertilskud, der ikke stammer fra genmodificerede produkter. Det er forbudt at dyrke genmodificerede planter på alle arealer tilhørende en bedrift, der producerer mælk til forarbejdning med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Banon«. Dette forbud gælder alle plantearter, der kan gives som foder til bedriftens mælkeproducerende dyr, og alle arter, der kan kontaminere disse.

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.

Med hensyn til foderets herkomst er det, på grund af de naturbestemte faktorer i det geografiske område, vanskeligt at producere kraftfoder, og derfor er produktionen af ensilage begrænset. Da kraftfoderets herkomst ikke er præciseret, kan det stamme fra andre områder end det geografiske område. Grundfoderet stammer hovedsagelig fra det geografiske område, men der kan gives hø, som ikke stammer fra det geografiske område, til gederne.

Begrænsningen af kraftfodermængden og begrænsningen af den mængde hø, der kan stamme fra andre områder end det geografiske område, betyder, at foder produceret i området udgør hovedfoderkilden.

Der må således tilføres følgende mængde foder, som stammer fra andre områder end det geografiske område, pr. ged pr. år:

- 250 kg ensilage og tørret lucerne (råmateriale), svarende til ca. 213 kg tørstof (en mængde på 190 kg ensilage med et gennemsnitligt tørstofindhold på 84 % svarer til 160 kg tørstof, og en mængde på 60 kg tørret lucerne med et gennemsnitligt tørstofindhold på 89 % svarer til 53 kg tørstof).
- 250 kg kraftfodertørstof (svarende til 270 kg råmateriale) produceret uden for det geografiske område pr. ged pr. år.

Med udgangspunkt i et gennemsnitligt årligt indtag pr. ged på 1 100 kg udgør andelen af foder fra det geografiske område således mindst 58 % (tørstof).«

3.4. *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.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Hver ost 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, Bevens, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Cured, 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, Pierrerie, 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-Jeanet, 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 og Volonne.

Dele af følgende kommuner: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve og 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, Val Buëch-Méouge (det område, der svarer til den gamle kommune Châteauneuf-de-Chabre), Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, 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-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers og Trescléoux.

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 og Villefranche-le-Château.

Departementet Vaucluse (84)

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

## 5. Tilknytning til det geografiske område

»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 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 provencalske 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.

For opdrætteren er græsnings- og foderarealerne grundlaget for gederens foder. Opdrætterne har udviklet et særligt produktionssystem, hvor disse mangfoldige naturressourcer kombineres. Ved græsningen kombineres tre typer ressourcer: naturenge, skove og kvælstofrige bælglplanter. 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.

Provence ligger 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.

»Banons« historie går tilbage til slutningen af det 19. århundrede. Med jordens lave dyrkningspotentiale forsøgte bonden at få mest muligt ud af de beskedne 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 ko« 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 provencalske 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).

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.

»Banon« er en blød ost, der fremstilles af fuldfed råmælk fra geder. Den fremstilles ved hurtig koagulering (blød 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.

»Banon« er kendetegnet ved:

- en cremegul eller gyldenbrun skorpe under bladene
- en ostemasse, der har en blød og smeltende tekstur i munden
- animalske noter, navnlig af ged, der ofte ledsages af aromaer af ammoniak og underskov med en let bitterhed til sidst.

Det geografiske område 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, slåenbuske, soløjtræer, lavendel, satireja, timian og kastanjetræer. Det er et ideelt miljø for gedeopdræt og ekstensivt husdyrbrug.

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 ekstensivt 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 forarbejdnings teknik (indsvøbning), der gør det muligt at konservere ostene i længere tid.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836).

---