

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1211/2013 DER KOMMISSION**vom 25. November 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Banon (g.U.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2, Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Frankreichs auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Banon“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 641/2007 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Spezifikation zur Präzisierung des Ursprungsnachweises, des Herstellungsverfahrens, der Etikettierung, der einzelstaatlichen Vorschriften und der Kontaktdaten der für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung zuständigen Stellen.

- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der genannten Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Banon“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das einzige Dokument (konsolidierte Fassung) mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 25. November 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 150 vom 12.6.2007, S. 3.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Banon“ wird genehmigt:

1.1. Ursprungsnachweis

Die Rubrik wurde um Bestimmungen zur Kontrolle und zur Ursprungsgarantie sowie zur Rückverfolgbarkeit der Bezeichnung ergänzt, um geänderten Bestimmungen im Zusammenhang mit der Reform des Systems zur Kontrolle auf nationaler Ebene Rechnung zu tragen.

1.2. Herstellungsverfahren

Auf Grundlage nationaler Rechtsvorschriften wurde die Rubrik um folgende Aspekte ergänzt:

— Definition der Herde

„Als Herde wird der Gesamtbestand einer Ziegenherde bezeichnet, der sich aus Ziegen in der Laktationsphase, Ziegen, die keine Milch mehr geben, Zicklein und Ziegenböcken zusammensetzt.“

Mit dieser Bestimmung lässt sich der Begriff der Herde genauer definieren.

„Bis zum 31. Dezember 2013 müssen Milchziegen der Rassen Provençales, Roves und Alpines und deren Kreuzungen mindestens 60 % einer Herde ausmachen.“

Bei dieser Bestimmung handelt es sich um eine Maßnahme zur Anpassung der Herden, um den Tierhaltern die Möglichkeit zu geben, bis zum 1. Januar 2014 die Zielvorgabe von 100 % zu erreichen.

— Ernährung der Herde

„Die Basisration für die Ernährung der Ziegen stammt überwiegend aus dem geografischen Gebiet. Sie setzt sich ausschließlich aus Futter von Weidegängen und/oder Triften sowie Trockenfutter in Form von Leguminosen und/oder Futtergräsern und/oder Wildpflanzen zusammen, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.“

Folgende Elemente werden hinzugefügt, um Herkunft und Art der Basisration für die Herde näher zu beschreiben.

„Die Ziegen weiden:

auf Triften mit ein- oder mehrjährigen Wildpflanzen, -bäumen, -sträuchern oder -kräutern;

auf Dauergrünland mit einheimischer Vegetation;

auf Wechselgrünland mit Grasarten, Leguminosen oder beiden Pflanzenarten.“

Diese Elemente werden hinzugefügt, um die für die Ernährung zulässigen Weidearten näher zu bestimmen.

„Während der Periode, in der die Basisration überwiegend durch Weidegang abzudecken ist, darf die zugeführte Heumenge pro Tag und pro ausgewachsene Ziege im Betrieb 1,25 kg Rohmaterial nicht überschreiten.“

Die Zuteilung von Heu ist auf jährlich 600 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb beschränkt.

Die Zuteilung von Frischfutter in Futterkrippen ist nur an 30 nicht aufeinander folgenden Tagen im Jahr zulässig.“

Mit dieser Bestimmung soll dem Weidegang Vorrang eingeräumt werden.

„Die Zugabe von Ergänzungsfutter ist auf 800 g Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Tag und auf insgesamt 270 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt. Die jährliche Zusatzration muss zu mindestens 60 % aus Getreide bestehen. Die Zuführung von getrockneten Luzernen ist auf 400 g Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Tag in mindestens 2 Rationen und auf 60 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt.“

Mit diesen Bestimmungen soll die Zuführung von Futtermitteln außerhalb der Weideflächen beschränkt werden.

„Die Zuführung von Weidefutter und getrockneten Luzernen, die nicht aus dem geografischen Ursprungsgebiet stammen, ist auf 250 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt.“

Mit dieser Bestimmung soll die Zuführung von Futtermitteln, die nicht aus dem geografischen Ursprungsgebiet stammen, eingeschränkt werden.

„Silage und Heulage, Kreuzblütler und andere Pflanzen und Körner, durch die die Milch einen schlechten Geschmack bekommen könnte, sind nicht zulässig.“

Mit dieser Bestimmung soll die Verwendung von Futtermitteln, durch die die Milch und damit auch der Käse einen schlechten Geschmack bekommen könnten, untersagt werden.

— Milchproduktion der Herde

„Die durchschnittliche Produktion der Herde ist auf jährlich 850 kg Milch je Ziege in der Laktationsphase beschränkt.“

Diese bereits geltende Bestimmung wurde neu formuliert, um einen Jahresdurchschnitt für die Herde zu bestimmen.

— Herstellungsmethoden

Der Satz *„Ab dem 1. Januar 2009 muss die Milch jeden Tag im Haltungsbetrieb abgeholt und bis dahin bei einer Temperatur von 8 °C gelagert werden“* wird ersetzt durch: *„Die Milch von höchstens 4 Gemelken muss innerhalb höchstens zwei Tagen abgeholt werden. Die Milch muss bis zur Abholung bei einer Temperatur von höchstens 6 °C gelagert werden.“* Damit sollen Entfernungsprobleme bei der Abholung der Milch berücksichtigt werden.

„Der Milch wird Lab mit einer Konzentration von 520 mg Chymosin/l in einer Dosis von 20 bis 35 ml je 100 l Milch zugesetzt.“

Mit dieser Bestimmung soll die Labdosis festgelegt werden. Es handelt sich um die erforderliche Dosis für eine optimale Dicklegungszeit.

„Das Eintauchen in die Salzlake erfolgt für eine Dauer von 5 bis 8 Minuten.“

Mit dieser Bestimmung soll die Zeit des Einsalzens näher beschrieben werden.

— Reifung

„Zum Abschluss dieser Phase muss der Laib vollständig mit einer ausgeprägten Oberflächenflora bedeckt sein, eine feine hellbeige Hülle sowie einen elastischen Teig im Inneren aufweisen.“

Mit dieser Bestimmung soll die Beschaffenheit des Käses in einem Zwischenstadium des Reifeprozesses näher beschrieben werden.

— Blatthülle

Erntebedingungen

Im Herbst während des Blätterfalls werden braune Blätter gesammelt. Die Blätter sind sauber und frei von Krankheiten.

Einlagerungsbedingungen

Die Blätter werden in getrockneter Form gelagert.

Behandlung

Die Blätter werden vor der Verwendung zum Einwickeln rehydriert. Hier sind drei Verfahren möglich:

— mit kochendem Wasser,

— mit kochendem fünfprozentigem Essigwasser,

— mit fünfprozentigem Essigwasser.

Die Entfernung der Blattstiele ist fakultativ, allerdings dürfen Schnitte ausschließlich am unteren Blattrand ausgeführt werden. Ein weiterer Zuschnitt ist nicht zulässig.

Einwickeln des Käses

Der Käse wird vollständig mit Blättern bedeckt, um eine zweite Reifephase unter Luftabschluss zu ermöglichen.

Wird der Laib in nicht entstielte Blätter gewickelt, befindet sich der Stiel an der Unterseite des Käses.“

Mit dieser Bestimmung sollen die Bedingungen für die Beschaffung und Verwendung der Kastanienblätter festgelegt werden. Die Qualitätsbeschreibung der Blätter ist notwendig, um eine optimale Reifung unterhalb der Blätterhülle zu gewährleisten.

1.3. **Etikettierung**

Die Bestimmungen zur Etikettierung werden geändert, um die Verpflichtung zur Anbringung des EU-Logos „g.U.“ aufzunehmen. Es werden ergänzende Hinweise aus nationalen Rechtsvorschriften übernommen.

1.4. **Einzelstaatliche Vorschriften**

Die einzelstaatlichen Vorschriften werden um die in den nationalen Vorschriften vorgesehene Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und der Bewertungsmethode ergänzt.

1.5. **Weiteres**

Die Kontaktdaten der für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung zuständigen Stellen werden aktualisiert.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„BANON“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0969-23.2.2012

G.G.A. () G.U. (X)

1. Bezeichnung

„Banon“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das die unter Punkt 1 aufgeführte Bezeichnung gilt

Die Käsesorte „Banon“ ist ein Weichkäse aus roher Ziegenvollmilch. Er wird durch rasches Dicklegen der Milch gewonnen (Labgallerte). Der gereifte Käse ist in herbstbraune natürliche Kastanienblätter eingewickelt (also vollständig durch die Blätter bedeckt), die mit sich drei- bis sechsmal überkreuzenden Naturbastbändern befestigt sind.

Nach einer Reifezeit von mindestens 15 Tagen, davon zehn in seiner Blätterhülle, hat der „Banon“ eine homogene, cremig-sahnige und elastische Konsistenz. Seine Rinde ist unter den Blättern hellgelb. Der Käse hat einschließlich der Blätter einen Durchmesser zwischen 75 und 85 mm bei einer Höhe von 20 bis 30 mm. Das Nettogewicht des „Banon“ ohne Blätter beträgt nach der Reifezeit zwischen 90 und 110 g.

Der Käse enthält mindestens 40 g Trockenmasse je 100 g Käse und 40 g Fett je 100 g Käse nach dessen vollständiger Trocknung.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Bis zum 31. Dezember 2013 müssen Milchziegen der Rassen Provençales, Roves und Alpines und deren Kreuzungen mindestens 60 % einer Herde ausmachen.

Ab dem 1. Januar 2014 stammt die für die Herstellung der Käsesorte „Banon“ verwendete Milch ausschließlich von Ziegen der Rassen Provençales, Roves und Alpines und deren Kreuzungen.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Basisration für die Ernährung der Ziegen stammt überwiegend aus dem geografischen Gebiet. Sie setzt sich ausschließlich aus Futter von Weidegängen und/oder Triften sowie Trockenfutter in Form von Leguminosen und/oder Futtergräsern und/oder Wildpflanzen zusammen, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden. Sobald die Witterungsbedingungen und der Pflanzenwuchs es erlauben, müssen die Weidehaltung und/oder die Triften beginnen. Die Ziegen müssen regelmäßig an mindestens 210 Tagen pro Jahr auf den Triften und Flächen des Gebiets weiden. Während mindestens vier Monaten im Jahr muss die Fütterung überwiegend durch Beweidung erfolgen.

Die Ziegen müssen regelmäßig an mindestens 210 Tagen pro Jahr auf den Triften und Flächen des Gebiets weiden.

Die Ziegen weiden:

— auf Triften mit ein- oder mehrjährigen Wildpflanzen, -bäumen, -sträuchern oder -kräutern;

— auf Dauergrünland mit einheimischer Vegetation;

— auf Wechselgrünland mit Grasarten, Leguminosen oder beiden Pflanzenarten.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (AbL. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Die Zufütterung (Trockenfutter und Futterzusatzstoffe) in Futterkrippen ist pro Jahr und pro Tag ebenso begrenzt wie der Zukauf von außerhalb des geografischen Gebiets erzeugtem Futter.

Während mindestens vier Monaten im Jahr muss die Fütterung überwiegend durch Beweidung erfolgen.

Während der Periode, in der die Basisration überwiegend durch Weidegang abzudecken ist, darf die zugeführte Heumenge pro Tag und pro ausgewachsene Ziege im Betrieb 1,25 kg Rohmaterial nicht überschreiten.

Die Zuteilung von Heu ist auf jährlich 600 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb beschränkt.

Die Zuteilung von Frischfutter in Futterkrippen ist nur an 30 nicht aufeinander folgenden Tagen im Jahr zulässig.

Die Zugabe von Ergänzungsfutter ist auf 800 g Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege und Tag und auf insgesamt 270 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt.

Die jährliche Zusatzration muss zu mindestens 60 % aus Getreide bestehen.

Die Zuführung von getrockneten Luzernen ist auf 400 g Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Tag in mindestens zwei Rationen und auf 60 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt.

Die Zuführung von Weidefutter und getrockneten Luzernen, die nicht aus dem geografischen Ursprungsgebiet stammen, ist auf 250 kg Rohmaterial pro ausgewachsene Ziege im Betrieb und Jahr beschränkt.

Silage und Heulage, Kreuzblütler und andere Pflanzen und Körner, durch die die Milch einen schlechten Geschmack bekommen könnte, sind nicht zulässig.

Die in einem Haltungsbetrieb effektiv für die Ziegenherde genutzte Futterfläche muss mindestens 1 ha Natur- und/oder Kunstweide je acht Ziegen und 1 ha Trift je zwei Ziegen betragen.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem unter Ziffer 4 abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7. *Besondere Bestimmungen für die Etikettierung*

Jeder Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung wird zur Vermarktung mit einem Einzeletikett versehen, auf dem der Name der Ursprungsbezeichnung in Buchstaben zu lesen ist, die mindestens ebenso groß sein müssen wie jede andere Aufschrift auf dem Etikett.

Die Verwendung des EU-Logos „g.U.“ ist bei der Etikettierung von Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Banon“ zwingend vorgeschrieben.

Die Bezeichnung „Banon“ muss auf den Rechnungen und Geschäftsunterlagen angegeben werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet setzt sich aus folgenden Gemeinden zusammen:

Departement Alpes-de-Haute-Provence (04)

Gemeinden, die vollständig zum Gebiet gehören

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, 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, Montlaux, 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.

Gemeinden, die teilweise zum Gebiet gehören

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

Für diese Gemeinden gelten die Grenzen des geografischen Gebiets gemäß den im Rathaus der jeweiligen Gemeinden hinterlegten Plänen.

Departement 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.

Departement Vaucluse (84)

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

Departement 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. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

a) Die natürliche Umgebung

Die Wiege des „Banon“ liegt in der Haute-Provence in der Umgebung der Gemeinde Banon. Es handelt sich um eine trockene Mittelgebirgsregion mit einer von Hügeln und Plateaus durchzogenen Landschaft und mediterranem Klima.

Das Gebiet ist durch Wassermangel gekennzeichnet. Der Grundwasserspiegel liegt sehr tief und die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser wird durch außerordentlich starke und unregelmäßige Niederschläge bestimmt, die hauptsächlich im Herbst und Frühjahr fallen, während die Sommer von starken Dürreperioden geprägt sind.

Das Gebiet des „Banon“ zeichnet sich zudem durch wenig fruchtbare, überwiegend kalkhaltige und durchlässige Böden aus, die sich hervorragend für die Aufnahme von Regenwasser eignen.

Die Landschaft wechselt zwischen einer spärlichen Waldvegetation aus Aleppo-Kiefern, Eichen, Ginster, Buchsbäumen und Kräutersträuchern, kargem Heide- und Buschland und Kulturpflanzen, die an das trockene, sonnige, im Winter oft kalte Klima der provenzalischen Mittelgebirgslandschaft angepasst sind, und eignet sich hervorragend für die Triften der Ziegenherden.

Aufgrund der natürlichen Bedingungen bietet diese Region gute Voraussetzungen für ein auf Hütewirtschaft und Kulturpflanzen mit geringem Ertrag beruhendes System.

b) Geschichte des „Banon“

Die Geschichte des „Banon“ lässt sich bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurückverfolgen. In einer Region mit geringem Potenzial für die Landwirtschaft waren die Bauern bemüht, das Beste aus den begrenzten natürlichen Ressourcen zu machen: auf den wenigen guten Böden bauten sie Mischkulturen an und versorgten sich darüber hinaus in der Wildnis der Wälder und des Heidelandes mit Holz, Wild, Pilzen, Beeren, Trüffeln oder Lavendel. Neben einem Schwein und ein wenig Geflügel hielt jede Familie eine kleine Schafherde, aber auch einige Ziegen, für die die Heidelandschaft und das Buschland der Umgebung einen geeigneten Lebensraum boten und die gleichzeitig erschwinglich waren. Während die Schafe wegen ihres Fleisches gehalten wurden, diente die Ziege als „Kuh der armen Leute“ zur Milchherzeugung. Die Milch wurde im frischen Zustand zur Ernährung der Familie verwendet, um ihren Nährwert länger zu erhalten aber auch zu Käse verarbeitet.

Nachdem der Käse zunächst nur für den familiären Eigenbedarf produziert wurde, erhielt er durch Produktionsüberschüsse auch einen Handelswert. Dieser überschüssige Käse fand schließlich den Weg auf die Märkte der Umgebung und wurde dort zum Verkauf angeboten.

In Banon, dem Hauptort des Kantons und geografischen Mittelpunkt des Pays de Lure et d'Albion, schnitten sich zu dieser Zeit wichtige Verkehrswege, und die Stadt war einer der wichtigsten Orte für Käsemessen und -märkte.

Erstmals Erwähnung finden in Blätter gewickelte Käselaibe mit der Bezeichnung Banon im „Manuel complet de la cuisinière provençale“ (Handbuch für die provenzalische Köchin) von Marius MORARD aus dem Jahre 1886.

In der Nachkriegszeit hielt schließlich der technische Fortschritt schrittweise Einzug in die Käseherstellungsmethoden. Es vollzog sich eine Spezialisierung der Ziegenherden und der Käse wurde nicht mehr nur für den Eigenbedarf produziert: während er bis dahin der Ernährung der Familie diente und lediglich Überschüsse verkauft wurden, trat nun eine Phase ein, in der sich die Käseherstellung auf den Verkauf ausrichtete (und nur die nicht verkauften Käse von den Bauernfamilien selbst verbraucht wurden).

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Banon“ hat in zweifacher Hinsicht einen besonderen Stellenwert unter den Ziegenkäsesorten: es handelt sich um einen Süßmilchkäse (Käse mit rascher Milchgerinnung auf Labbasis), und er wird mit Kastanienblättern umhüllt.

Der Forschungsarbeit von J. M. MARIOTTINI mit dem Titel „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie“ (Auf der Suche nach einem Käse: historische und ethnologische Aspekte des „Banon“) ist zu entnehmen, dass dieser Käse stets durch Labzugabe hergestellt wurde und heute eine der wenigen Käsesorten ist, die noch nach diesem Verfahren produziert werden.

Wie die Geschichte zeigt, ist die Provence ganz eindeutig eine Region, in der Käse durch Labzugabe erzeugt wird — ganz im Unterschied zu Nordfrankreich, wo hauptsächlich Käsekulturen (für eine langsame Milchsäuregärung innerhalb von etwa 24 Stunden) verwendet werden. Bereits im 15. Jahrhundert wurden König René laut Überlieferung kleine weiche Labkäse serviert.

Traditionell werden in der Provence groblöchrige Käseformen verwendet, was ein sicheres Anzeichen für eine Labdicklegung ist (bei der Verwendung von Milchsäurebakterien würde der Bruch nicht in der Form verbleiben).

Darüber hinaus erfüllt das für den „Banon“ typische Umhüllen des Käses mit Kastanienblättern zwei Ziele: es dient einerseits der Haltbarmachung und stellt andererseits eine Herstellungsmethode dar. Der Frischkäse wird weiterverarbeitet, um ihn auf diese Weise haltbar zu machen und seinen Geschmack zu verfeinern.

Die Weiterverarbeitung besteht hauptsächlich darin, den Käse mit Kastanienblättern zu umhüllen, ihn „einzuwickeln“. Durch diesen Verarbeitungsschritt wird aus dem ursprünglichen Käselaiab der „Banon“. Die Blätter dienen dem Luftabschluss sowie als Hilfsstoff zur Entwicklung der für diese Käsesorte typischen Aromen.

Zum Einhüllen des Käses würden sich verschiedene Blätter (Wein, Kastanie, Platane, Nussbaum) anbieten, die Kastanienblätter haben sich jedoch aufgrund ihrer soliden Struktur und ihres Tanningehalts bewährt.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

a) Die natürliche Umgebung

Das Ursprungsgebiet weist ein mediterran geprägtes Klima sowie überwiegend kalkhaltige Böden mit häufig freiliegenden Kalksteinen auf, die das Wasser nicht speichern. Die an diese Gegebenheiten angepasste Vegetationsform der provenzalischen Strauchheide (Garrigue) besteht aus Stechginster, Weißdorn, Schlehen, Zistrosen, Wacholder, Lavendel, Bohnenkraut, Thymian usw. sowie Kastanienbäumen, die gegen 1860 auf kalkfreien Böden angepflanzt wurden.

Das Gebiet eignet sich ganz besonders für die Haltung von Ziegen und die Hütewirtschaft.

b) Das agropastorale System

Für den Tierhalter bilden Weide- und Futterflächen die Ernährungsgrundlage der Ziegen und werden in die Fütterungsstrategie für die Tiere integriert. In diesem Zusammenhang haben die Tierhalter ein besonderes Produktionssystem entwickelt, das diese vielfältigen natürlichen Ressourcen miteinander verbindet.

Bei der Weidewirtschaft werden drei verschiedene Ressourcen kombiniert: das Grünland, die Wälder und die stark stickstoffhaltigen Leguminosen. Die Mehrheit der Ziegenhalter betreibt Hütewirtschaft und hat in Abhängigkeit von der Nahrungsaufnahme auf den Triften und der Jahreszeit die Möglichkeit, diese auf Weiden mit Eparsetten und Luzernen zu ergänzen.

Das beschriebene Haltungssystem steht für eine landwirtschaftliche Nutzung, die einen wesentlichen Einfluss auf den typischen Charakter dieser Käsesorte in Verbindung mit ihrem Ursprungsgebiet hat.

c) Das Herstellungsverfahren

Das Verfahren der Milchgerinnung auf Labbasis ist auf die Klimabedingungen (hohe Umgebungstemperatur und Trockenheit) zurückzuführen. In dieser Region ist es ohne besondere technische Mittel nicht möglich, die Milch zu kühlen und anschließend bei niedriger Temperatur aufzubewahren, um die Milchfermente zur Wirkung kommen zu lassen, ohne dass die Milch sauer wird. Aus diesem Grund muss die Milch mit Hilfe von Lab zum Dicklegen, also zum Gerinnen gebracht werden.

Durch das Umhüllen der Laibe mit Kastanienblättern stand der Käse somit bereits früher während des ganzen Jahres als Nahrungsmittel zur Verfügung, insbesondere während der Winterperiode, in der die Ziegen keine Milch geben.

Der „Banon“ ist das Ergebnis des Zusammenwirkens all dieser Faktoren: er stammt aus einer armen Region, die sich für eine extensive und durch den Menschen aufgewertete Ziegenhaltung eignet und ein heißes und trockenes Klima aufweist, das für eine langfristige Lagerung der Käse die Labdicklegung und ein besonderes Verarbeitungsverfahren (das Umhüllen mit Kastanienblättern) erforderlich machte.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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