

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1211/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Βαποπ (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Βαποπ», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 641/2007 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με την εισαγωγή διευκρινίσεων στα σημεία που αφορούν την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Βαποπ» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 150 της 12.6.2007, σ. 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bacon»:

1.1. Απόδειξη προέλευσης

Το κεφάλαιο συμπληρώνεται με τις διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο και την εγγύηση της προέλευσης και της ιχνηλασιμότητας της ονομασίας, διατάξεις οι οποίες τροποποιήθηκαν κατόπιν της μεταρρύθμισης του συστήματος ελέγχων σε εθνικό επίπεδο.

1.2. Μέθοδος παραγωγής

Βάσει των εθνικών νομοθετικών κειμένων, το κεφάλαιο συμπληρώνεται με στοιχεία σχετικά με:

— τον ορισμό του κοπαδιού

«Ως κοπάδι νοείται το σύνολο του κοπαδιού αιγών, που αποτελείται από αίγες σε γαλακτοφορία, αίγες που έχουν στερέψει, νεαρές αίγες και κριούς.»

Η συγκεκριμένη διάταξη επιτρέπει τον καλύτερο ορισμό του όρου κοπάδι.

«Έως την 31η Δεκεμβρίου 2013 οι αίγες γαλακτοπαραγωγής των φυλών *Communes provençales*, *Roves*, *Alpines* και των διασταυρώσεών τους πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 60 % κάθε κοπαδιού.»

Η συγκεκριμένη διάταξη αποτελεί μέτρο προσαρμογής του κοπαδιού το οποίο επιτρέπει στους κτηνοτρόφους να επιτύχουν τον στόχο του 100 % την 1η Ιανουαρίου 2014.

— τη διατροφή του κοπαδιού

«Το βασικό σιτηρέσιο της διατροφής των αιγών προέρχεται κατά κύριο λόγο από τη γεωγραφική περιοχή. Συνίσταται αποκλειστικά σε βόσκηση στους λειμώνες και/ή σε διαδρομές, καθώς και σε ξηρές χορτονομές ψυχανθών και/ή αγρωστωδών και/ή αυθόρμητη χλωρίδα, διατηρημένων υπό καλές συνθήκες.»

Τα στοιχεία αυτά προστίθενται προκειμένου να διευκρινιστούν καλύτερα η προέλευση και το είδος του βασικού σιτηρέσιου του κοπαδιού.

«Οι αίγες βόσκουν:

στις διαδρομές οι οποίες αποτελούνται από αυθόρμητα είδη, μονοετή ή πολυετή, δέντρων, θάμνων ή χόρτου·

στους μόνιμους λειμώνες αυτόχθονης χλωρίδας·

στους προσωρινούς λειμώνες αγρωστωδών, ψυχανθών ή μεικτής βλάστησης.»

Τα στοιχεία αυτά προστίθενται ώστε να διευκρινιστούν οι τύποι λειμώνων που επιτρέπονται για τη διατροφή.

«Κατά την περίοδο όπου η αδρή τροφή λαμβάνεται κατά κύριο λόγο με βόσκηση, η διανομή άχυρου δεν υπερβαίνει τα 1,25 kg ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά παρούσα ενήλικη αίγα.»

Η διανομή άχυρου περιορίζεται στα 600 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η διανομή νωπής χορτονομής στην ταΐστρα επιτρέπεται μόνον επί 30, μη συνεχόμενες, ημέρες ετησίως.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προωθήσει τη βόσκηση.

«Η χορήγηση συμπληρωμάτων περιορίζεται στα 800 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, με περιορισμό στα 270 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος. Το ετήσιο συμπληρωματικό σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται κατά 60 % τουλάχιστον από σιτηρά. Η χορήγηση αφυδατωμένης μηδικής περιορίζεται στα 400 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, σε 2 τουλάχιστον δόσεις, με περιορισμό στα 60 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.»

Οι συγκεκριμένες διατάξεις προορίζονται να περιορίσουν τη χορήγηση ζωοτροφών, πλην της λαμβανόμενης με βόσκηση.

«Η χορήγηση χορτονομών και αφυδατωμένης μηδικής που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία προέλευσης περιορίζεται στα 250 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να περιορίσει τη χορήγηση ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή της ονομασίας.

«Απαγορεύονται η ενσίρωση και οι δεματιασμένες χορτονομές, τα σταυρανθή και άλλα φυτά και σπέρματα που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να απαγορεύσει τη χρήση ζωοτροφών που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα και, επομένως, στο τυρί.

— τη γαλακτοκομική παραγωγή του κοπαδιού

«Η μέση παραγωγή του κοπαδιού περιορίζεται σε 850 kg γάλακτος ανά αίγα σε γαλακτοφορία και ανά έτος.»

Η εν λόγω διάταξη που υπάρχει ήδη αναδιατυπώθηκε ώστε να ληφθεί υπόψη ο ετήσιος μέσος όρος του κοπαδιού.

— την τυροκομική τεχνολογία

Η φράση «Από την πρώτη Ιανουαρίου 2009, η συλλογή του γάλακτος στο αγρόκτημα είναι καθημερινή και το γάλα αποθηκεύεται μέχρι τη συλλογή σε θερμοκρασία 8 °C» αντικαθίσταται από τη φράση «Επιτρέπεται η συλλογή του γάλακτος 4 αρμεγμάτων κατ' ανώτατο όριο, σε 2 ημέρες κατ' ανώτατο όριο. Το γάλα αποθηκεύεται μέχρι τη συλλογή σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C», προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι περιορισμοί λόγω απόστασης κατά τη συλλογή του γάλακτος.

«Η δόση πυτιάς συγκέντρωσης σε χυμοσίνη 520 mg/l είναι 20 έως 35 ml ανά 100 l γάλακτος.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιοριστεί η δόση πυτιάς. Η δόση αυτή είναι αναγκαία για να επιτευχθεί ο βέλτιστος χρόνος πήξης.

«Η διάρκεια διατήρησης στην άλμη είναι 5 έως 8 λεπτά.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει τον χρόνο αλάτισης.

— την ωρίμαση

«Στο τέλος της φάσης αυτής, πρέπει να παρουσιάζει ομοιογενή κάλυψη με σταθεροποιημένη επιφανειακή χλωρίδα, λεπτή κρούστα υπόλευκου χρώματος, μάζα μαλακή στο κέντρο.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει την όψη του τυριού σε ενδιάμεσο στάδιο της τελειοποίησης.

— περιτύλιξη με φύλλα

«Συνθήκες συλλογής των φύλλων

Τα φύλλα συλλέγονται όταν είναι καστανά, δηλαδή το φθινόπωρο, όταν πέφτουν τα φύλλα. Είναι καθαρά και υγιή.

Συνθήκες αποθήκευσης

Τα φύλλα αποθηκεύονται ξηρά.

Επεξεργασία

Τα φύλλα επανυδατώνονται πριν χρησιμοποιηθούν για την περιτύλιξη. Υπάρχουν τρεις δυνατές τεχνικές:

— σε βραστό νερό,

— σε βραστό νερό με ξίδι 5 %,

— σε νερό με ξίδι 5 %,

Η αφαίρεση των μίσχων από τα φύλλα είναι προαιρετική, ωστόσο επιτρέπεται να κόβεται μόνον η βάση του φύλλου και μόνον μία φορά.

Περιτύλιξη του τυριού

Το τυρί καλύπτεται εξ ολοκλήρου με φύλλα, ώστε να εξασφαλιστεί μια δεύτερη “αναερόβια” τελειοποίηση.

Εάν το τυρί περιτυλιχτεί με φύλλα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί οι μύχοι, αυτοί τοποθετούνται στην κάτω επίπεδη πλευρά του τυριού.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει τις συνθήκες συλλογής και χρήσης των φύλλων καστανιάς. Είναι απαραίτητο να είναι καθορισμένη η ποιότητα των φύλλων ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη τελειοποίηση του περιτυλιγμένου σε φύλλα προϊόντος.

1.3. **Επισήμανση**

Οι διατάξεις που αφορούν την επισήμανση τροποποιούνται ώστε να επιβληθεί η υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εισάγονται συμπληρωματικές ενδείξεις προερχόμενες από την εθνική νομοθεσία.

1.4. **Εθνικές απαιτήσεις**

Οι εθνικές απαιτήσεις συμπληρώνονται με τον πίνακα των κυριότερων σημείων προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους, όπως προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία.

1.5. **Άλλα**

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«BANON»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0969 — 23.2.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Banon»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Banon» είναι τυρί με μαλακή μάζα, παρασκευασμένο από κατσικίσιο γάλα, ανεπεξέργαστο και πλήρες. Λαμβάνεται με μέθοδο ταχείας πήξης (τυρόπηγμα με πυτιά). Το τελειοποιημένο τυρί περιτυλίγεται (δηλαδή καλύπτεται εξ ολοκλήρου) με καστανά φυσικά φύλλα καστανιάς, που περιδέονται με φυσική ράφια δημιουργώντας 6 έως 12 ακτίνες.

Το «Banon», μετά από ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης 15 ημερών, εκ των οποίων τουλάχιστον 10 μέσα στα φύλλα, αποκτά ομοιογενή μάζα, κρεμώδη, παχύρρευστη και μαλακή. Η κρούστα του έχει χρώμα υποκίτρινο, όταν το τυρί βρίσκεται μέσα στα φύλλα. Η διάμετρος του τυριού με τα φύλλα είναι 75 έως 85 mm και το ύψος του 20 έως 30 mm. Το καθαρό βάρος του «Banon», χωρίς τα φύλλα και μετά την περίοδο τελειοποίησης, είναι 90 έως 110 g.

Το τυρί περιέχει τουλάχιστον 40 γραμμάρια ξηράς ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού και 40 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Έως την 31η Δεκεμβρίου 2013, οι αίγες γαλακτοπαραγωγής των φυλών Communes provençales, Roves, Alpines και των διασταυρώσεών τους πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 60 % κάθε κοπαδιού.

Από την 1η Ιανουαρίου 2014 το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Banon» προέρχεται αποκλειστικά από αίγες των φυλών Communes provençales, Roves, Alpines και των διασταυρώσεών τους.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Το βασικό σιτηρέσιο της διατροφής των αιγών προέρχεται κατά κύριο λόγο από τη γεωγραφική περιοχή. Συνίσταται αποκλειστικά σε βόσκηση στους λειμώνες και/ή σε διαδρομές, καθώς και σε ξηρές χορτονομές ψυχανθών και/ή αγρωστωδών και/ή αυθόρμητη χλωρίδα διατηρημένων υπό καλές συνθήκες. Μόλις το επιτρέψουν οι καιρικές συνθήκες και το στάδιο βλάστησης, οι αίγες πρέπει να οδηγηθούν στη βόσκηση και/ή στη διαδρομή. Οι αίγες πρέπει να βόσκουν τακτικά στις διαδρομές και τους λειμώνες της περιοχής επί τουλάχιστον 210 ημέρες ανά έτος. Επί τουλάχιστον 4 μήνες κατά τη διάρκεια του έτους πρέπει να λαμβάνουν την αδρή τροφή τους με βόσκηση.

Οι αίγες πρέπει να βόσκουν τακτικά στις διαδρομές και τους λειμώνες της περιοχής επί τουλάχιστον 210 ημέρες ανά έτος.

Οι αίγες βόσκουν:

— στις διαδρομές που αποτελούνται από αυθόρμητα είδη, μονοετή ή πολυετή, δέντρων, θάμνων ή χόρτου·

— στους μόνιμους λειμώνες αυτόχθονης χλωρίδας·

— στους προσωρινούς λειμώνες αγρωστωδών, ψυχανθών ή μεικτής βλάστησης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Η χορήγηση ζωοτροφών (ξηρές χορτονομές και συμπληρώματα) στην ταϊστρα είναι περιορισμένη, σε ετήσια και σε ημερήσια βάση. Είναι επίσης περιορισμένες οι αγορές χορτονομών εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Επί τουλάχιστον 4 μήνες κατά τη διάρκεια του έτους πρέπει να λαμβάνουν την αδρή τροφή τους με βόσκηση.

Κατά την περίοδο όπου η αδρή τροφή λαμβάνεται κατά κύριο λόγο με βόσκηση, η διανομή άχυρου δεν υπερβαίνει τα 1,25 kg ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά παρούσα ενήλικη αίγα.

Η διανομή άχυρου περιορίζεται στα 600 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η διανομή νωπής χορτονομής στην ταϊστρα επιτρέπεται μόνον επί 30, μη συνεχόμενες, ημέρες ετησίως.

Η χορήγηση συμπληρωμάτων περιορίζεται στα 800 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, με περιορισμό στα 270 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Το ετήσιο συμπληρωματικό σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται κατά 60 % τουλάχιστον από σιτηρά.

Η χορήγηση αφυδατωμένης μηδικής περιορίζεται στα 400 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, σε 2 τουλάχιστον δόσεις, με περιορισμό στα 60 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η χορήγηση χορτονομών και αφυδατωμένης μηδικής που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία προέλευσης περιορίζεται στα 250 kg ακατέργαστης ουσίας ανά ενήλικη αίγα παρούσα και ανά έτος.

Απαγορεύονται η ενσίρωση και οι δεματιασμένες χορτονομές, τα σταυρανή και άλλα φυτά και σπέρματα που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα.

Στην εκμετάλλευση, η χορτολιβαδική έκταση που πραγματικά προορίζεται για το κοπάδι αγών καλύπτει τουλάχιστον 1 εκτάριο φυσικού και/ή τεχνητού λειμώνα ανά 8 αίγες και 1 εκτάριο διαδρομής ανά 2 αίγες.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και τελειοποίηση των τυριών πραγματοποιούνται στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τυρί που φέρει την ονομασία προέλευσης διατίθεται στο εμπόριο με ατομική ετικέτα η οποία φέρει την ονομασία προέλευσης, με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με αυτούς κάθε άλλης ένδειξης που εμφανίζεται στην ετικέτα.

Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην επισήμανση των τυριών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Bapon».

Η ονομασία «Bapon» πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζεται στα τιμολόγια και τα εμπορικά έγγραφα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Οι κοινότητες που αποτελούν την εν λόγω γεωγραφική περιοχή είναι οι ακόλουθες:

Διοικητικό διαμέρισμα Alpes-de-Haute-Provence (04)

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή στο σύνολό τους

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, Châteauredon, 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, Pierrefeu, 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.

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εν μέρει

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

Για τις εν λόγω κοινότητες, το όριο της γεωγραφικής περιοχής εμφανίζεται στα σχέδια που έχουν κατατεθεί στα οικεία δημαρχεία.

Διοικητικό διαμέρισμα *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.

Διοικητικό διαμέρισμα *Vaucluse* (84)

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

Διοικητικό διαμέρισμα *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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

α) Φυσικό περιβάλλον

Λίκνο του «Banon» είναι η Άνω Προβηγκία, γύρω από την κοινότητα Banon. Πρόκειται για ημιορεινή περιοχή, άνυδρη, με τοπία αποτελούμενα από λόφους και υψίπεδα με μεσογειακό κλίμα.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από απουσία νερού, καθώς τα υπόγεια ύδατα βρίσκονται σε μεγάλο βάθος και τα επιφανειακά ύδατα προέρχονται κυρίως από σπάνιες και πολύ ακανόνιστες βροχοπτώσεις, συγκεντρωμένες κυρίως στο φθινόπωρο και την άνοιξη, ενώ το καλοκαίρι επικρατεί έντονη λειψυδρία.

Η περιοχή του «Banon» χαρακτηρίζεται επίσης από ελάχιστα γόνιμα εδάφη, κυρίως ασβεστολιθικά και διαπερατά, που έχουν εξαιρετική ικανότητα απορρόφησης των υδάτων από τις βροχοπτώσεις.

Πρόκειται για ένα περιβάλλον στο οποίο η δασική βλάστηση χαμηλής πυκνότητας, που περιλαμβάνει χαλέπια πεύκα, βελανιδιές, σπάρτα, βούξους και αρωματικά φυτά, λόχμες και διάσπαρτους θάμνους, εναλλάσσεται με καλλιέργειες προσαρμοσμένες στην τραχύτητα του κλίματος της ημιορεινής Προβηγκίας, το οποίο είναι ξηρό, με έντονη ηλιοφάνεια, συχνά αρκετά ψυχρό τον χειμώνα, και προσφέρει εκτάσεις κατάλληλες για διαδρομές κοπαδιών αιγών.

Οι φυσικές συνθήκες της περιοχής εξηγούν το γεγονός ότι η γενική οικονομία της περιοχής ευνοεί την ποιμενική κτηνοτροφία και τις καλλιέργειες χαμηλής απόδοσης.

β) Ιστορική διαδρομή του «Banon»

Η ιστορία του «Banon» ανάγεται στα τέλη του 19ου αιώνα. Στη συγκεκριμένη γη με το χαμηλό γεωπονικό δυναμικό, ο αγρότης προσπαθεί να εκμεταλλευτεί όσο το δυνατόν καλύτερα τους ανεπαρκείς φυσικούς πόρους του περιβάλλοντος: πολυκαλλιέργεια ιδιοκατανάλωσης στα λιγοστά εύφορα εδάφη, ενώ στα πιο άγρια δασώδη ή θαμνώδη τμήματα συλλέγει ξύλο, θηράματα, μανιτάρια, μικρούς καρπούς, τρούφες ή λεβάντα. Επιπλέον ενός χοίρου και ενός μικρού ορνιθώνα, κάθε οικογένεια συντηρεί επίσης ένα μικρό οικιακό κοπάδι από λίγα πρόβατα και μερικές κατσίκες, ζώα που αλληλοσυμπληρώνονται, τόσο στον χώρο, καθώς επωφελούνται άριστα από τις γειτονικές θαμνώδεις εκτάσεις και τον δασικό υπόροφο, όσο και σε επίπεδο οικονομικής λειτουργικότητας. Ενώ το πρόβατο χρησιμοποιείται για το κρέας του, η αίγα προσφέρει το γάλα της, παίζοντας το ρόλο της «αγελάδας του φτωχού». Το γάλα αυτό χρησιμοποιείται νωπό για τη διατροφή της οικογένειας, αλλά μεταποιείται επίσης σε τυρί, μοναδικός τρόπος να διατηρηθεί η διατροφική αξία του.

Ενώ το τυρί παραγόταν για οικογενειακή κατανάλωση, απέκτησε εμπορική αξία χάρη στην περίσσεια παραγωγής σε σχέση με τις οικογενειακές ανάγκες. Αυτή η πλεονάζουσα παραγωγή άρχισε επομένως να διοχετεύεται στις τοπικές αγορές για να διατεθεί σε αυτές.

Τότε ακριβώς το Banon, πρωτεύουσα του καντονίου και γεωγραφικό κέντρο της Lure και της Albion, σταυροδρόμι σημαντικών οδών επικοινωνίας, αναδείχθηκε στον σημαντικότερο τόπο για εμποροπανηγύρεις ή τυροκομικές αγορές.

Η πρώτη αναφορά σε κεφάλια περιτυλιγμένου κατσικίσιου τυριού σε σχέση με την ονομασία Banon απαντάται στο έργο του Marius MORARD, του 1886, *Cuisinière provençale* (Η μαγείρισσα της Προβηγκίας).

Η μεταπολεμική περίοδος χαρακτηρίστηκε από τη σταδιακή εισαγωγή της τεχνικής προόδου στις μεθόδους τυροκομικής παραγωγής. Τα κοπάδια αιγών εξειδικεύθηκαν, με εγκατάλειψη του πλαισίου της οικογενειακής παραγωγής; ενώ το τυρί παραγόταν αρχικά για τη διατροφή της οικογένειας, και δευτερευόντως προς πώληση, στη συνέχεια άρχισε να παράγεται κυρίως προς πώληση (και να χρησιμοποιείται για τη διατροφή της οικογένειας το τυχόν πλεόνασμα).

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το τυρί «Banon» παρουσιάζει διπλή πρωτοτυπία, πολύ ιδιαίτερη μεταξύ των κατσικίσιων τυριών: γλυκό τυρόπηγμα (τυρί ταχείας πήξης ή τυρόπηγμα με τυτιά) περιτυλιγμένο με φύλλα καστανιάς.

Σύμφωνα με τη μελέτη του JM MARIOTTINI *A la Recherche d'un fromage: le Banon — éléments d'histoire et d'ethnologie* (Αναζητώντας ένα τυρί: το Banon — στοιχεία ιστορίας και εθνολογίας), το «Banon» υπήρξε τυρί στο οποίο ανέκαθεν εφαρμόζονταν η τεχνική της τυτιάς και παραμένει ένα από τα ελάχιστα τυριά που παράγονται με τη συγκεκριμένη τεχνική.

Όπως μαρτυρεί η ιστορία, η Προβηγκία αποτελεί σαφώς τμήμα μιας περιοχής με παράδοση στην παραγωγή τυριών «με τυτιά», σε αντίθεση με τη βόρεια Γαλλία, όπου επικρατεί η «γαλακτική» παράδοση (αργή πήξη διάρκειας περίπου 24 ωρών). Ήδη τον 15ο αιώνα προσφέρθηκαν στον βασιλιά René «αυτά τα μικρά μαλακά τυράκια, της τυτιάς»· η αναφορά στην τυτιά είναι σαφής.

Παραδοσιακά, τα σκεύη στράγγισης που χρησιμοποιούνται στην Προβηγκία έχουν μεγάλες οπές, το οποίο σημαίνει ότι το τυρόπηγμα ήταν τύπου τυτιάς (το γαλακτικό τυρόπηγμα δεν θα συγκρατούνταν από αυτά τα σκεύη στράγγισης).

Εξάλλου, η περιτύλιξη του τυριού, που χαρακτηρίζει το «Banon», έχει δύο στόχους: αφενός πρόκειται για τεχνική διατήρησης και, αφετέρου, για τεχνική παρασκευής. Με αυτόν τον τρόπο μεταποίησης του νεπού τυριού εκφράζεται ταυτοχρόνως η φροντίδα για διατήρηση και για βελτίωσή του.

Η μεταποίηση του προϊόντος αφορά κυρίως τον συνδυασμό του με τα φύλλα καστανιάς, με τα οποία περιτυλιγεται. Αυτή η τεχνική επιτρέπει τη μετάβαση από το τυρί τύπου Tome στο «Banon». Τα φύλλα αυτά μονώνουν το τυρί από τον αέρα και έχουν ρόλο ενισχυτικών, καθώς επιτρέπουν την ανάπτυξη των αρωματικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Αν και πολυάριθμα φυτικά είδη φαίνεται ότι μπορούν να συνδυαστούν με το τυρί (άμπελος, καστανιά, πλάτανος, καρδιά...), επικρατούν τα φύλλα καστανιάς, χάρη στη στερεή δομή και τη δεσμική τους ικανότητα.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

α) Φυσικό περιβάλλον

Η περιοχή της ονομασίας δέχεται μεσογειακή επιρροή, με εδάφη ελάχιστα γόνιμα, κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα, τα οποία συνήθως φθάνουν ως την επιφάνεια και δεν συγκρατούν το νερό. Τα στοιχεία αυτά δημιουργούν θαμνώδη βλάστηση, αποτελούμενη από ακανθώδεις θάμνους, κράταιγους, τσαπουρνιές, λαδανιές, άρκευθους, λεβάντες, θρούμπι, θυμάρι κ.λπ. και καστανιές, που φυτεύθηκαν περίπου το 1860 σε απαβεστωμένες περιοχές.

Είναι ένα περιβάλλον ιδιαίτερος κατάλληλο για την αιγοτροφία και την πρακτική της ποιμενικής κτηνοτροφίας.

β) Το γεωργο-ποιμενικό σύστημα

Για τον κτηνοτρόφο, οι βοσκότοποι και οι εκτάσεις παραγωγής χορτονομής αποτελούν τη βάση της διατροφής των αιγών. Είναι ενσωματωμένα στη διατροφική στρατηγική του κοπαδιού. Οι κτηνοτρόφοι επομένως εφαρμόζουν ένα ιδιαίτερο σύστημα παραγωγής που συνδυάζει αυτή την ποικιλία φυσικών πόρων.

Η βόσκηση συνδυάζει τρεις τύπους πόρων: φυσικούς λειμώνες, δάση και ψυχανθή πλούσια σε άζωτο. Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι οδηγούν οι ίδιοι τις κατσίκες τους στη βόσκη, γεγονός που τους επιτρέπει, αναλόγως της τροφής που λαμβάνουν στη διαδρομή και όσο προχωρεί η εποχή, να συμπληρώνουν τη διατροφή τους με βόσκηση σε λειμώνες ονοβρυχιάς ή μηδικής.

Αυτό το σύστημα εκτροφής αποτελεί μια αγροτική συνήθεια που συμβάλλει σημαντικά στην τυπικότητα του τυριού σε σχέση με την περιοχή του.

γ) Η τεχνική παρασκευής

Η τεχνική γλυκού τυροπήγματος επιβάλλεται από τις κλιματικές συνθήκες (υψηλή θερμοκρασία και ξηρασία του κλίματος της περιοχής). Είναι πράγματι αδύνατον στην περιοχή, χωρίς ειδικά τεχνικά μέσα, να ψυχθεί το γάλα και στη συνέχεια να διατηρηθεί σε χαμηλή θερμοκρασία, ώστε να δράσουν οι γαλακτικές ζύμες χωρίς να ξινίσει το γάλα. Πρέπει επομένως να ενεργοποιηθεί η πήξη του γάλακτος, δηλαδή η συσσωμάτωσή του, με τη βοήθεια της πυτιάς.

Η περιτύλιξη των τυριών τύπου Tome επέτρεπε στους κτηνοτρόφους να καλύπτουν όλο το τροφικό έτος, και ιδίως να αντεπεξέρχονται στην ένδεια της χειμερινής περιόδου, όπου οι αίγες στερεύουν.

Το «Banon» είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού όλων αυτών των παραγόντων: φτωχό περιβάλλον που ευνοεί την εκτατική εκτροφή των αιγών και αξιοποιήθηκε από τον άνθρωπο, θερμό και ξηρό κλίμα που οδήγησε με φυσικό τρόπο στην πρακτική του τυροπήγματος πυτιάς και τεχνική μεταποίησης (περιτύλιξη) που επιτρέπει τη διατήρηση των τυριών με την πάροδο του χρόνου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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