

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 14 de mayo de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al nombre «Banon» (DOP)**

(2019/C 177/02)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a), leído en relación con su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Francia ha enviado una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones del «Banon» (DOP), de conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud, llegando a la conclusión de que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) A fin de hacer posible la presentación de notificaciones de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones, tal como se contempla en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión⁽²⁾, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, con respecto al nombre registrado «Banon» (DOP).

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figura, en relación con el nombre registrado «Banon» (DOP), la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones.

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación de la presente Decisión conferirá el derecho de oponerse a la modificación contemplada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los tres meses siguientes a la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 14 de mayo de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«BANON»

N.º UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Dirección postal:

570, Avenue de la libération
04100 MANOSQUE
FRANCE

Tel. +33 492874755

Fax +33 492727313

Correo electrónico: v.enjalbert@mre-paca.fr

La agrupación solicitante está compuesta por productores de leche, transformadores y maduradores de quesos y tiene, por ello, legitimidad para solicitar modificaciones del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: actualización de los datos de la estructura de control y de la agrupación; requisitos nacionales.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

5. Modificaciones

5.1. Nombre del producto

En el apartado «Nombre del producto», la frase siguiente:

«La denominación de origen protegida a que se refiere el presente pliego de condiciones es: “Banon”»

se sustituye por:

«Banon».

Se suprime el párrafo siguiente:

«El nombre del queso «Banon» proviene del nombre el municipio de Banon, situado en el departamento de Alpes-de-Haute-Provence, lugar de ferias y mercado desde la edad media».

En este apartado del pliego de condiciones, se considera suficiente con el nombre de la DOP.

5.2. Descripción del producto

Se sustituye la frase «Su corteza es de color amarillo crema bajo las hojas» por la frase «Su corteza es de color amarillo crema o cobrizo bajo las hojas».

Se completa con las palabras «o cobrizo» el color de la corteza bajo las hojas para caracterizar mejor el producto.

Se añade el párrafo siguiente:

«Se trata de un queso caracterizado por notas animales, fundamentalmente caprinas, acompañadas frecuentemente por aromas amoniacales y de sotobosque, con una ligera sensación amarga final. Tiene una textura mantecosa y fundente al paladar».

Estas precisiones son el resultado del trabajo de la comisión de examen organoléptico del producto.

Estas modificaciones también se incorporan al documento único.

5.3. Zona geográfica

Se actualiza la lista de municipios de la zona geográfica debido al cambio de nombre de algunos de ellos. El perímetro no cambia.

5.4. Prueba de origen

Se suprime la obligación de llevar un registro de las cantidades de leche compradas para la categoría de operadores «ganaderos» pues la legislación nacional no les permite comprar leche. En cambio, se mantiene esa obligación para los operadores «no ganaderos».

5.5. Método de producción

— Raza de cabras:

Se suprime el párrafo siguiente:

«Hasta el 31 de diciembre de 2013, las cabras lecheras de las razas Communes provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas deberán constituir al menos el 60 % de cada rebaño».

El párrafo siguiente:

«A partir del 1 de enero de 2014, la leche utilizada para la fabricación de «Banon» procederá únicamente de cabras de las razas Communes Provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas»

se sustituye por el siguiente:

«La leche utilizada para la fabricación de «Banon» procederá únicamente de cabras de las razas Communes Provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas».

Se suprimen las fechas que figuraban en el pliego de condiciones por haber quedado desfasadas.

Se suprimen también esas disposiciones del resumen.

— Duración mínima del pastoreo y duración mínima durante la cual las cabras deben procurarse su alimentación principal mediante pastoreo:

El párrafo siguiente:

«Las cabras tienen que pastar de manera regular en los campos abiertos y prados de la zona al menos 210 días al año»

se sustituye por el siguiente:

«Las cabras tienen que pastar de manera regular en los campos abiertos y prados de la zona geográfica al menos 210 días al año».

Las palabras «zona geográfica» son más precisas que la palabra «zona» y facilitan los controles.

Esta modificación se hace también en el documento único.

Las frases:

«Durante al menos 4 meses al año, tienen que encontrar su alimentación principal en los pastos»

y

«Las cabras tienen que pastar de manera regular en los campos abiertos y prados de la zona geográfica al menos 210 días al año»

se suprimen una vez.

La duración mínima del pastoreo y la del tiempo durante el cual deben procurarse su alimentación principal mediante pastoreo figuran dos veces en el pliego de condiciones, por lo que se suprimen para evitar la repetición.

Estas modificaciones se hacen también en el documento único.

— Limitación de la alimentación en comedero:

La frase:

«La alimentación en comedero está limitada anual y diariamente»

se suprime pues no aporta nada a los valores máximos de limitación que ya figuran en el pliego de condiciones.

Esta modificación se hace también en el documento único.

— Ración complementaria:

Se añaden las palabras «o subproductos de cereales» con el fin de que no queden excluidos los piensos compuestos cuyo etiquetado precise que contienen cereales y subproductos de cereales.

Esta modificación se hace también en el documento único.

— Limitación de las compras de forrajes fuera de la zona geográfica:

Se suprime la frase «También están limitadas las compras de forrajes fuera de la zona» por no señalar ningún valor límite y no aportar información factual. La limitación de las compras de forrajes fuera de la zona geográfica se rige en realidad por la siguiente disposición del pliego de condiciones:

«El aporte de forrajes y de alfalfa deshidratada de fuera de la zona geográfica está limitado a 250 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año».

Dicha frase se suprime también del documento único.

— Regla de suministro diario de alfalfa deshidratada:

La frase siguiente:

«El aporte de alfalfa deshidratada está limitado a 400 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día en dos aportes como mínimo, con la restricción de 60 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año»

se sustituye por la siguiente:

«El aporte de alfalfa deshidratada está limitado a 400 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día, con la restricción de 60 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año».

El motivo de la supresión de la obligación de suministrar la alfalfa deshidratada de dos veces es que las escasas cantidades que se suministran no justifican esa precaución (introducida en su momento para evitar la alcalosis, una enfermedad metabólica grave, por ingesta excesiva de nitrógeno).

Esta modificación se hace también en el documento único.

— Alimentos prohibidos:

La frase:

«Están prohibidos los forrajes ensilados, los forrajes en rollo, las crucíferas y otras plantas y granos que puedan dar mal gusto a la leche»

se sustituye por la siguiente:

«Están prohibidos los forrajes ensilados, los forrajes en rollo y las crucíferas forrajeras».

Al no ser el enunciado «y otras plantas y granos que puedan dar mal gusto a la leche» suficientemente preciso para poder ser fácilmente controlado, es preciso suprimirlo.

Esta modificación se hace también en el documento único.

— Introducción y prohibición de OMG:

Se añade el párrafo siguiente:

«En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y piensos complementarios derivados de productos no transgénicos. Está prohibida la implantación de cultivos transgénicos en todas las superficies de las explotaciones que producen leche destinada a ser transformada en «Banon» DOP. Esta prohibición es extensiva a cualquier especie vegetal que pueda darse como pienso a los animales lecheros de la explotación y a cualquier cultivo de especies capaces de contaminarlos».

Esta disposición permite mantener el carácter tradicional de la alimentación y los métodos tradicionales de alimentación de los animales.

Esta disposición también se incorpora al documento único.

— Procedencia de los alimentos:

Se añade el siguiente párrafo en el documento único: «Debido a los factores naturales de la zona geográfica, la producción de concentrados en ella es difícil y la de forrajes, limitada. Al no explicitarse el origen de los concentrados, estos pueden proceder de fuera de la zona geográfica. La ración de base procede esencialmente de la zona geográfica, aunque también puede darse a las cabras heno proveniente de fuera de ella. La limitación de la cantidad de concentrados y de heno que puede proceder de fuera de la zona geográfica supone que los alimentos procedentes de ella ocupan un lugar preponderante. Ello es así debido a que el aporte de alimentos que pueden proceder de fuera de la zona geográfica supone, por cabra y año:

— 250 kg de materia bruta de forrajes y alfalfa deshidratada, lo que equivale a unos 213 kg de materia seca (190 kg de forrajes con un contenido medio de materia seca del 84 % corresponden a 160 kg de materia seca, y 60 kg de alfalfa deshidratada con un contenido medio de materia seca del 89 % corresponden a 53 kg de materia seca);

— 250 kg de materia seca de concentrados (equivalente a 270 kg de materia bruta).

Considerando que la capacidad de ingesta anual media de una cabra es de 1 100 kg, la proporción de los alimentos procedentes de la zona geográfica supone pues, como mínimo, un 58 % (en materia seca).».

Añadiendo este texto en el documento único se demuestra que la alimentación de las cabras procede mayoritariamente de la zona geográfica. Los alimentos no pueden proceder en su totalidad de la zona debido a los factores naturales descritos en el apartado «Vínculo con la zona geográfica».

— Temperatura y plazo para añadir el cuajo:

Se sustituye el párrafo siguiente:

«Está prohibido todo tratamiento físico o químico con excepción de una filtración destinada a eliminar las impurezas macroscópicas, un enfriado a una temperatura positiva para una mejor conservación y un recalentamiento de la leche hasta un máximo de 35 °C antes de la adición de cuajo»

por el siguiente:

«Está prohibido todo tratamiento físico o químico, con excepción de una filtración destinada a eliminar las impurezas macroscópicas, un enfriado a una temperatura positiva para una mejor conservación y un recalentamiento de la leche antes de la adición de cuajo».

Dado que el intervalo de temperaturas de adición del cuajo está fijado estrictamente en el pliego de condiciones registrado con arreglo al Reglamento (UE) n.º 1211/2013, de 28 de noviembre de 2013 (entre 29 °C y 35 °C) y que la leche utilizada es leche de cabra cruda, se suprime la noción intermedia de temperatura de calentamiento por resultar inútil; se trata del calentamiento de la leche para la fase de adición de cuajo (a una temperatura ya definida).

La frase:

«Para la fabricación de productos industriales, la adición se hace, como máximo, cuatro horas después del último ordeño.»

se sustituye por la siguiente:

«Para la fabricación de productos industriales, la adición de cuajo se hace, como máximo, dieciocho horas después de la llegada de la leche a la quesería y antes del mediodía del día siguiente al del último ordeño.»

La modificación del plazo para añadir el cuajo en la fabricación de productos industriales obedece a la necesidad de que las empresas puedan adaptar su organización a la duración de la recogida de la leche y al volumen más pequeño de leche utilizado en cada operación de adición de cuajo. En la actualidad, la leche se recoge de noche. La del último ordeño se recoge hacia las 2h 30 de la mañana y se le añade el cuajo enteramente en una gran cuba (1 000 litros) a partir de las 6h 30. Sin embargo, debido a que el número de ganaderos es cada vez menor y el volumen de producción, pequeño, resulta conveniente limitar el trabajo nocturno y permitir la adición de cuajo a partir de las 8 h de la mañana, en pequeñas cantidades (cubas de 80 litros), con lo que la operación puede alargarse hasta mediodía.

— Fase de moldeado

Se sustituye el párrafo:

«El moldeado se efectúa inmediatamente después de retirar el lactosuero. Los quesos se moldean manualmente en escurridores. Está autorizado utilizar repartidores y moldes múltiples. Están prohibidas todas las formas de moldeado mecánico.»

por el siguiente:

«El moldeado se efectúa inmediatamente después de retirar el lactosuero. Los quesos se moldean manualmente en escurridores. Está autorizado utilizar repartidores y moldes múltiples con ayuda mecánica de moldeado (elevador de cuba, aparato transportador). Están prohibidas todas las formas de moldeado totalmente mecánicas, es obligatorio que haya una intervención humana en el reparto de la cuajada en moldes múltiples.»

Para que los agentes económicos puedan adaptarse a las nuevas técnicas, se especifica que se autoriza una ayuda mecánica en la fase de moldeado (elevador de cuba, aparato transportador), si bien es obligatorio que haya una intervención humana en el reparto de la cuajada en los moldes; están prohibidas pues todas las formas de moldeado totalmente mecánicas.

— Fase de desuerado y desmoldado

Se sustituye el párrafo siguiente:

«El desuerado se hace a 20 °C como mínimo. El desmoldado tiene lugar entre 24 h y 48 h después del moldeado.»

por el siguiente:

«El desuerado se hace a 20 °C como mínimo y debe durar, como máximo, entre 18 y 48 horas después del moldeado. El desmoldado solo se efectúa una vez acabada esta fase. A continuación, se ponen los quesos a secar a una temperatura mínima de 13 °C durante 24 h, como mínimo.»

De acuerdo con la práctica tradicional, se añaden la duración de cada fase (entre 18 y 48 horas para el desuerado, al menos 24 horas para el secado) y la temperatura de secado (13 °C como mínimo) para regular el trabajo de los productores.

— Duración de la salazón en salmuera

Se suprime la duración de la salazón en salmuera para que los productores puedan adaptarla en función de la concentración de la salmuera utilizada para obtener el mismo resultado.

— Fase de maduración

El texto siguiente:

«La maduración, de una duración mínima de quince días a partir de la adición del cuajo, se efectúa en la zona geográfica y se hace en dos etapas:

- Una primera maduración del queso fresco antes del plegado durante cinco a diez días, después de la adición del cuajo, a una temperatura mínima de 8 °C. Al final de esta etapa, el queso debe presentar una cobertura homogénea con una flora de superficie bien definida, una corteza fina de color crema y una pasta blanda en el centro.
- Tras envolverlo en hojas, el queso se deja madurar durante al menos diez días a una temperatura comprendida entre 8 y 14 °C. La tasa de higrometría debe ser superior al 80 %.»

se sustituye por este:

«La maduración, de una duración mínima de quince días a partir de la adición del cuajo, se efectúa en dos etapas:

- Una primera maduración del queso fresco antes del plegado durante cinco a diez días, después de la adición del cuajo, a una temperatura mínima de 8 °C. Al final de esta etapa, el queso debe presentar una cobertura homogénea con una flora de superficie bien definida.
- Tras el plegado, el queso se deja madurar envuelto en hojas durante al menos diez días a una temperatura comprendida entre 8 y 14 °C. Al final de esta etapa, el queso presenta una fina corteza de color amarillo crema o cobrizo. La tasa de higrometría debe ser superior al 80 %.»

Se suprime la referencia a la zona geográfica, que resulta inútil en esta parte del pliego de condiciones. La descripción de la corteza se hace después de la descripción de los parámetros de la fase de maduración y armoniza con el apartado relativo a la descripción del producto. Se suprime la descripción de la pasta dado que este criterio, para el cual es necesario cortar el queso, no se comprueba en esta fase.

Se sustituye el párrafo:

«Los quesos pueden bañarse en aguardiente u orujo antes de ser envuelto en hojas.»

por el siguiente:

«Los quesos pueden bañarse en aguardiente u orujo, o vaporizarse con aguardiente u orujo, antes de ser envuelto en hojas.»

Se añade la vaporización con aguardiente u orujo pues este método da resultados comparables al baño en aguardiente u orujo.

5.6. Vínculo

Se ha reelaborado en su totalidad el apartado «Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico» para destacar en mayor medida el vínculo entre el «Banon» y su zona geográfica, pero sin modificar ese vínculo en cuanto al fondo ni suprimir elementos. Uno de los aspectos que se destacan en el nuevo texto es el vínculo entre el medio geográfico, de tipo mediterráneo y propicio para la cría de cabras y el pastoreo, además de los conocimientos específicos de elaboración y maduración necesarios para obtener el «Banon».

En la primera parte, se describen las características específicas de la zona geográfica y los factores naturales y humanos de ella, haciendo hincapié en los conocimientos específicos que requieren la cría de cabras y la elaboración de los quesos.

En la segunda parte, se describen las características específicas del producto, haciendo hincapié en determinados aspectos señalados en la descripción del producto.

En la última parte, se explica el vínculo causal, es decir las interacciones existentes entre los factores naturales y humanos y el producto.

En el punto 5 del documento único se reproduce la totalidad del vínculo que figura en el pliego de condiciones de la DOP.

5.7. Etiquetado

En el apartado «Elementos específicos del etiquetado», se suprimen las palabras «de la denominación» referidas a los quesos ya que tanto este apartado como, en general, el pliego de condiciones se refieren únicamente a quesos de la denominación de origen, por lo que tales palabras son inútiles.

Esta modificación se hace también en el documento único.

5.8. Otras modificaciones

En el apartado «Agrupación solicitante», se modifican los datos de la agrupación.

En el apartado «Estructuras de control», se actualizan el nombre y los datos de las estructuras oficiales. Así, se precisan las autoridades competentes en Francia, que son el *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) y la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Se añade además que el nombre y los datos del organismo certificador pueden consultarse en la página web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

Se actualiza el cuadro de los principales puntos que deben controlarse tras la incorporación de una modificación (supresión de la temperatura máxima de calentamiento) y se añade un punto importante que debe controlarse, conforme al pliego de condiciones en vigor, referido al tipo de leche (leche cruda y entera, sin normalizar en proteínas y grasa).

DOCUMENTO ÚNICO

«BANON»

N.º UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Banon»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Banon» es un queso de pasta blanda fabricado con leche de cabra cruda y entera. Se obtiene por cuajado rápido (coagulación mediante cuajo). El queso madurado se envuelve completamente en hojas naturales de castaño, ligadas con rafia natural, formando de seis a doce niveles.

El «Banon», después de un mínimo de quince días de maduración, durante diez de los cuales permanece envuelto en las hojas, presenta una pasta homogénea, cremosa, untuosa y suave. Su corteza es de color amarillo crema o cobrizo bajo las hojas. Se trata de un queso caracterizado por notas animales, fundamentalmente caprinas, acompañadas frecuentemente por aromas amoniacales y de sotobosque, con una ligera sensación amarga final. Tiene una textura mantecosa y fundente al paladar. El diámetro del queso con las hojas está comprendido entre 75 y 85 mm, y su altura oscila entre 20 y 30 mm. El peso neto del «Banon» sin las hojas y después del período de maduración es de 90 a 110 g.

El queso tiene como mínimo 40 gramos de materia seca por 100 gramos de queso y 40 gramos de grasa por 100 gramos de queso tras la desecación completa.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La ración de base de la alimentación de las cabras procede esencialmente de la zona geográfica. Está compuesta exclusivamente por pastos en prados o en campo abierto y por forrajes secos de leguminosas, de gramíneas o de plantas silvestres conservados en buenas condiciones.

En cuanto las condiciones climáticas y la fase vegetativa lo permiten, las cabras se llevan a los prados o a campo abierto. Tienen que pastar regularmente en campo abierto y en prados de la zona al menos 210 días al año.

Las cabras pastan:

- en campos abiertos compuestos de especies espontáneas anuales o perennes, arbóreas, arbustivas o herbáceas;
- en prados permanentes de flora autóctona;
- en prados temporales de gramíneas, leguminosas o mixtos.

Durante al menos cuatro meses al año, tienen que encontrar su alimentación principal en los pastos.

Durante el período en que la ración principal tiene que aportarse mayoritariamente con los pastos, la distribución de heno no excede de 1,25 kg de materia en bruto por día y por cabra adulta presente.

La distribución de heno se limita a 600 kg anuales de materia en bruto por cabra adulta presente.

La distribución de forraje verde en comedero solo está autorizada treinta días no consecutivos al año.

El aporte de complementos está limitado a 800 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día, con la restricción de 270 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

La ración complementaria anual debe estar compuesta como mínimo del 60 % de cereales o subproductos de cereales. El aporte de alfalfa deshidratada está limitado a 400 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día, con la restricción de 60 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

El aporte de forrajes y de alfalfa deshidratada de fuera de la zona geográfica está limitado a 250 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

Están prohibidos los forrajes ensilados, los forrajes en rollo y las crucíferas forrajeras.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales, coproductos y piensos complementarios derivados de productos no transgénicos. Está prohibida la implantación de cultivos transgénicos en todas las superficies de las explotaciones que producen leche destinada a ser transformada Banon DOP. Esta prohibición es extensiva a cualquier especie vegetal que pueda darse como pienso a los animales lecheros de la explotación y a cualquier cultivo de especies capaces de contaminarlos.

En la explotación, la superficie forrajera efectivamente destinada al rebaño caprino es, como mínimo, igual a 1 ha de prado natural o artificial por cada 8 cabras y a 1 ha de campo abierto por cada 2 cabras.

Debido a los factores naturales de la zona geográfica, la producción de concentrados en ella es difícil y la de forrajes, limitada. Al no explicitarse el origen de los concentrados, estos pueden proceder de fuera de la zona geográfica. La ración de base procede esencialmente de la zona geográfica, aunque también puede darse a las cabras heno proveniente de fuera de ella.

La limitación de la cantidad de concentrados y de heno que puede proceder de fuera de la zona geográfica supone que los alimentos procedentes de ella ocupan un lugar preponderante.

Ello es así debido a que el aporte de alimentos que pueden proceder de fuera de la zona geográfica supone, por cabra y año:

- 250 kg de materia bruta de forrajes y alfalfa deshidratada, lo que equivale a unos 213 kg de materia seca (190 kg de forrajes con un contenido medio de materia seca del 84 % corresponden a 160 kg de materia seca, y 60 kg de alfalfa deshidratada con un contenido medio de materia seca del 89 % corresponden a 53 kg de materia seca),
- 250 kg de materia seca de concentrados (equivalente a 270 kg de materia bruta).

Considerando que la capacidad de ingesta anual media de una cabra es de 1 100 kg, la proporción de los alimentos procedentes de la zona geográfica supone pues, como mínimo, un 58 % (en materia seca).

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se llevan a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Cada queso se comercializa provisto de una etiqueta individual en la que figura el nombre de la denominación de origen, inscrito en caracteres de dimensión al menos igual a la de cualquier otro carácter que figure en la etiqueta.

Es obligatorio incluir el símbolo DOP de la Unión Europea en la etiqueta de los quesos acogidos a la denominación de origen protegida «Banon».

El nombre de «Banon» debe figurar obligatoriamente en las facturas y documentos comerciales.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está compuesta por los municipios siguientes:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence (04)

Municipios incluidos en su totalidad en la zona: 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'Escaze, 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, Pierrerue, 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.

Municipios incluidos parcialmente en la zona: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

En relación con estos municipios, el límite de la zona geográfica figura en los planos depositados en los ayuntamientos correspondientes.

Departamento de Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (territorio del antiguo municipio de 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, Trescléoux.

Departamento de 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.

Departamento de Vaucluse (84)

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

5. Vínculo con la zona geográfica

La cuna del «Banon» es la Alta Provenza, alrededor del municipio de Banon. Se trata de un sector de media montaña seca con paisajes formados por colinas y mesetas de clima mediterráneo.

La zona se caracteriza por la ausencia de agua, al encontrarse las aguas subterráneas a gran profundidad y depender las aguas superficiales de unas precipitaciones excepcionales y muy irregulares, concentradas principalmente en otoño y en primavera, con un fuerte déficit estival.

La zona del «Banon» se caracteriza igualmente por suelos poco fértiles, esencialmente calcáreos, y permeables que absorben muy bien la lluvia.

Se trata de un medio donde alternan vegetaciones forestales de escasa densidad, formadas por pinos de Alepo, encinas, retamas, bojes y plantas aromáticas, con monte bajo y matorrales dispersos, y con cultivos adaptados a la rudeza de un clima provenzal de media altitud, seco, soleado, frío con bastante frecuencia durante el invierno, y que ofrece espacios favorables para que los rebaños de cabras pasten en campo abierto.

Las condiciones naturales de esta región explican que la economía general de la zona sea favorable al pastoreo y a los cultivos de bajo rendimiento.

Para el ganadero, las superficies de pastoreo y forrajeras son la base de la alimentación de las cabras. Los ganaderos han implantado un sistema particular de producción que combina esta diversidad de recursos naturales. El pastoreo combina tres tipos de recursos: prados naturales, bosques y leguminosas ricas en nitrógeno. La mayoría de los ganaderos guardan sus cabras, lo que les permite, en función de la alimentación obtenida en el campo abierto y de lo avanzado de la estación, completarla mediante el pastoreo en prados de esparceta o de alfalfa.

Provenza se encuentra en la zona de la «cultura del cuajo», frente a una Francia del Norte donde predomina la «cultura láctica» (coagulación lenta, de unas 24 horas). Ya en el siglo XV, se ofrecía al rey Renato «esos pequeños quesos blandos cuajados».

Tradicionalmente, los escurridores utilizados en Provenza presentan grandes agujeros, lo que indica que el cuajado se hacía mediante cuajo (una cuajada láctica se escaparía de los escurridores).

Por otra parte, la envoltura del queso, propia del «Banon», persigue dos objetivos: por un lado es una técnica de conservación y, por otro, una técnica de fabricación. Es una transformación del queso fresco que atiende a la vez al interés por conservar el queso y por mejorarlo.

Transformar el producto consiste principalmente en asociarlo a las hojas de castaño, en envolverlo en ellas. Esta operación es la que marca el paso del queso «normal» al queso «Banon». Las hojas actúan como elementos aislantes del aire y tienen también un papel de coadyuvante, ya que permiten el desarrollo de las características aromáticas del queso.

Si bien son muchos los vegetales que pueden asociarse con el queso (vid, castaño, plátano, nogal, etc.), las que se imponen son las hojas de castaño, gracias a la solidez de su estructura y a su composición de taninos.

La historia del «Banon» se remonta al final del siglo XIX. En estas tierras de bajo potencial agronómico, el campesino intenta sacar el mayor provecho de los escasos recursos naturales del entorno: policultivo de subsistencia en algunas parcelas de tierra buena, y en el espacio más salvaje del bosque o del monte bajo, aprovechamiento de la madera, la caza, las setas, las bayas, las trufas o la lavanda. Además del cerdo y de unos cuantas aves de corral, cada familia cría también un pequeño rebaño doméstico compuesto de ovejas y de algunas cabras, animales que se complementan tanto sobre el terreno, debido a que sacan el mejor partido del monte bajo o del sotobosque de la zona, como a nivel de funcionalidad económica. Mientras que el cordero se utiliza por su carne, la cabra, en su calidad de «vaca del pobre», sirve para producir leche. Esta leche servirá para la alimentación familiar en estado fresco, pero también se transformará en queso, única manera de conservar su valor nutritivo a lo largo del tiempo.

Aunque el queso tiene una vocación doméstica, su valor comercial nace del excedente de la producción respecto al consumo familiar. Así, el excedente va a dirigirse a los mercados locales para venderse en ellos.

Es ahí donde Banon, cabecera de comarca y centro geográfico de la zona de Lure y de Albion, cruce de importantes vías de comunicación, figuraba como el más importante de los lugares donde se celebraban ferias o mercados de queso.

La primera mención de los quesos de cabra envueltos, asociados al nombre de Banon, se encuentra en el libro «La Cuisinière provençale» de Marius Morard, de 1886.

El período de la posguerra está marcado por la introducción gradual del progreso técnico en los métodos de fabricación quesera. Los rebaños de cabras se especializan, se sale del marco de la fabricación doméstica: si antes se producía queso sobre todo para alimentar a la propia familia y solo secundariamente para venderlo, ahora se pasa a un estadio en que se trata principalmente de producir para vender (el excedente sirve para alimentar a la familia).

Según el estudio de J.M. Mariottini «À la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie», el «Banon» ha sido siempre un queso de tecnología de cuajo y sigue siendo uno de los pocos quesos que se produce según esta técnica.

El «Banon» es un queso de pasta blanda fabricado con leche de cabra cruda y entera. Se obtiene por cuajado rápido (coagulación mediante cuajo o cuajado suave). El queso madurado se envuelve completamente en hojas naturales de castaño, ligadas con rafia natural, formando de seis a doce niveles.

El «Banon» se caracteriza por:

- una corteza de color amarillo crema o cobrizo bajo las hojas;
- una textura mantecosa y fundente al paladar;
- notas animales, fundamentalmente caprinas, acompañadas frecuentemente por aromas amoniacales y de sotobosque, con una ligera sensación amarga final.

La zona geográfica es de clima mediterráneo, con suelos poco fértiles compuestos principalmente por calizas, que suelen aflorar a la superficie y no retienen el agua. Estos elementos hacen que la vegetación esté constituida por un monte bajo compuesto de aliagas, espinos blancos, espinos negros, jaras, enebros, lavandas, ajedreas, tomillo, etc., y por castaños. Es un entorno de predilección para la cría de cabras y la práctica del pastoreo.

La técnica del cuajado suave viene impuesta por las condiciones climáticas (temperatura elevada y sequedad del ambiente). En efecto, en esta región es imposible, si no se dispone de medios técnicos específicos, enfriar la leche y después mantenerla a baja temperatura para que actúen los fermentos lácticos sin que la leche se agríe. Es necesario pues activar el cuajado de la leche, es decir, su coagulación, gracias al cuajo.

Envolver los quesos en hojas de castaño permitía conservarlos durante todo el año alimentario y, en particular, pasar el período crítico del invierno, cuando las cabras no producen leche.

El «Banon» es el producto resultante de la combinación de todos estos factores: un medio pobre favorable para la ganadería caprina extensiva y aprovechable por el hombre, un clima cálido y seco que lleva naturalmente a la práctica de un cuajado con cuajo y a una técnica de transformación (envoltura) que permite la conservación de los quesos a lo largo del tiempo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836
