

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1211/2013,**25. november 2013,****millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Banon (KPN)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Prantsusmaa taotluse, millega soovitakse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 641/2007 ⁽²⁾ alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Banon” spetsifikaadi muudatusele.
- (2) Taotluse eesmärk on spetsifikaati muuta, et täpsustada päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistust, riiklikke nõudeid ja toote päritolunimetuse kontrolliga tegelevate asutuste andmeid.

- (3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Banon” spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 25. november 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT L 150, 12.6.2007, lk 3.

I LISA

Kiidetakse heaks kaitstud geograafilise tähise „Banon” spetsifikaadi järgmine muudatus.

1.1. Päritolutõend

Punkti on täiendatud päritolu kontrolli ja tagamise sätete ning nimetuse jälgitavust tagavate sätetega, spetsifikaadi sätteid on muudetud seoses Prantsusmaa kaitstud päritolunimetuste kontrollimeetmete reformimisega.

1.2. Tootmismeetod

Riiklike õigusaktide alusel lisati punkti järgmisi valdkondi käsitlevad üksikasjad:

— karja määratlus:

„Karja all mõistetakse kogu kitsekarja, mis koosneb lakteerivatest kitsedest, kinnisloomadest, talledest ja sokkudest.”

Selline lähenemine võimaldab karja mõistet paremini määratleda.

„Kuni 31. detsembrini 2013 peab iga karja koosseisu kuuluvate lüpsikitsede tõug vähemalt 60 % ulatuses olema Communes provençales, Rove või Alpine või peab olema tegemist nende tõugude ristanditega.”

Selle sätte näol on tegemist kohanemismeetmega, mis võimaldab saavutada 100 % tõugude vastavuse 1. jaanuariks 2014;

— karja sööt:

„kitsede põhisisõõt pärineb peamiselt määratletud geograafilisest piirkonnast. Sööt koosneb üksnes looduslikel karjamaadel või karjatusaladel pidamisel saadavast rohust, liblikõielistest ja/või kõrrelistest taimedest ja/või looduslikest taimedest saadud kuivsöödast, mida on hoitud heades tingimustes.”

Nende üksikasjade lisamine võimaldab täpsemalt määratleda karja põhisisõoda päritolu ja laadi.

„Kitsi karjatatakse:

puude, põõsaste või rohhtaimedega kaetud karjatusaladel, kus kasvavad looduslikud ühe- või mitmeaastased taimed;

kohalikke taimeliike sisaldava taimestikuga püsikarjamaadel;

kõrreliste või liblikõieliste taimedega või nii kõrreliste kui ka liblikõieliste taimedega karjamaadel.”

Need üksikasjad on lisatud, et täpsemini määratleda sööda jaoks lubatud karjamaade liike.

„Ajavahemikul, millal kitsede põhisisõõt peab pärinema põhiliselt karjamaadelt, ei või antava heina kogumass ületada 1,25 kg täiskasvanud kitse kohta päevas.

Antava heina kogumass on piiratud 600 kg heinaga ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.

Künadesse pandavat haljassööta on lubatud anda üksnes 30 mittejärjestikuse päeva kestel aastas.”

Selle sätte eesmärk on tagada karjamaade eelistamine.

„Antava lisaõõda kogumass on piiratud 800 grammiga täiskasvanud kitse kohta päevas ning 270 kilogrammiga ühe täiskasvanud kitse kohta aastas. Aasta jooksul antav lisaõõt peab vähemalt 60 % ulatuses koosnema teraviljadest. Kitsedele antava kuivatatud lutserni kogumass on piiratud 400 grammiga täiskasvanud kitse kohta päevas, mis on jaotatud vähemalt kahele söötmiskorrale, ning 60 kilogrammiga ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.”

Nende sätete eesmärk on piirata sööda kogust, mis ei pärine karjamaadelt.

„Kitsedele antava väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärineva sööda ja kuivatatud lutserni kogumass on piiratud 250 kilogrammiga täiskasvanud kitse kohta aastas.”

Selle sätte eesmärk on piirata sellise sööda kasutamist, mis ei pärine määratletud geograafilisest piirkonnast.

„Söödaks on keelatud anda silo, heinapallides säilitatud heina, ristõielisi taimi ning muid taimi ja seemneid, mis võivad anda piimale ebameeldiva maitse.”

Selle sätte eesmärk on keelata söödaks anda aineid, mis võivad piimale ja sellest tulenevalt ka juustule anda ebameeldiva maitse;

— karja piimatoodang:

„Karja keskmine aastane toodang lakteeriva kitse kohta ei tohi olla üle 850 kg.”

See juba varasemalt olemasolev säte on ümber sõnastatud, arvestades keskmist piimatoodangut karja kohta;

— juustu valmistamise tehnoloogia:

et võtta arvesse suuri vahemaid piima kogumisel, asendatakse lause „Alates 1. jaanuarist 2009 peab piima kogumine toimuma iga päev, enne kogumist säilitatakse piima temperatuuril 8 °C”, lausetega „Kogutav piim peab pärinema kuni neljast lüpsist ja kogumine peab toimuma maksimaalselt kahe päeva jooksul. Piima säilitatakse enne kogumist temperatuuril, mis ei ületa 6 °C”.

„Kasutatava laabi kogus kontsentratsiooniga 520 mg kümosiini liitri kohta on 20–35 ml 100 liitri piima kohta.”

Selle sätte eesmärk on täpsustada laabi kogust. Selline kogus on vajalik optimaalse kalgendumisaja saavutamiseks.

„Soolamine kestab 5–8 minutit.”

Selle sätte eesmärk on täpsustada soolamise kestust;

— laagerdumine:

„Selle etapi kestel peab juustu peale tekkima ühtlane väljakujunenud pindmine hallituskiht, juust peab olema kaetud kreemjasvalge õhukese koorikuga, juustumass peab olema pehme kuni südamikuni.”

Selle sätte eesmärk on täpsustada juustu välimust laagerdumise vaheetapil;

— lehtedesse mähkimine:

„Lehtede korjamise tingimused

Korjatavad lehed peavad olema pruunid, st neid korjatakse sügisel lehtede langemise ajal. Lehed peavad olema puhtad ja defektideta.

Lehtede hoidmistingimused

Lehti hoitakse kuivatatult.

Töötlemine

Enne juustu mähkimist tuleb lehti niisutada. Võimalik on kasutada kolme meetodit:

— keeva veega;

— keeva veega, millele on lisatud 5 % äädikat;

— veega, millele on lisatud 5 % äädikat.

Lehevarre eemaldamine ei ole kohustuslik, samal ajal on lubatud ära lõigata üksnes lehe alaosa, mis tahes muu täiendav lõikamine ei ole lubatud.

Juustu lehtedesse mähkimine

Juust kaetakse täielikult lehtedega, et tagada teise, „anaeroobse” laagerdumise jaoks nõutavad tingimused.

Kui juust kaetakse lehtedega, mille varred ei ole eemaldatud, tuleb vars asetada juustu alapoolle.”

Selle sätte eesmärk on täpsustada kastanilehtede korjamise ja kasutamise tingimusi. Lehtede kvaliteeti hõlmav määratlus on vajalik optimaalse lehtede all toimuva laagerdumise saavutamiseks.

1.3. Märgistus

Muudeti märgistust käsitlevaid sätteid, et lisada kohustus esitada märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol. Lisatud on riiklikest õigusaktidest tulenevad täiendavad nõuded.

1.4. Riiklikud nõuded

Riiklike nõudeid täiendati tabeliga, mis hõlmab peamisi kontrollitavaid punkte ja nende hindamise metoodikat vastavalt riiklikes õigusaktides sätestatud korrale.

1.5. Muu

Toote päritolunimetuse kontrolliga tegelevate ametiasutuste kontaktandmeid on ajakohastatud.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„BANON”

EÜ nr: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Banon”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Tooteliik

Klass 1.3. Juust

3.2. Tootekirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Banoni juust on rasvasest toorkitsepiimast valmistatud pehme juust. See saadakse kiire kalgendamise abil (laabiga kalgendamine). Laagerduv juust on mähitud pruunidesse kastanilehtedesse (see tähendab lehtedega täielikult kaetud), mis seotakse kokku naturaalsest raffiast paelaga, mis moodustab 6 kuni 12 kiirt.

Pärast 15päevast laagerdumist (sellest vähemalt 10 päeva lehtedesse mässituna) on Banoni juust ühtlase, kreemja, sametise ja elastse koostisega. Selle koorik lehtede all on kreemjas kollane. Juustu läbimõõt koos lehtedega on 75–85 mm ja kõrgus 20–30 mm. Banoni juustu netokaal ilma lehtedeta ja pärast laagerdusaga on 90–110 grammi.

Juust sisaldab vähemalt 40 grammi kuivaineid 100 grammi juustu kohta ja pärast täielikku kuivatamist 40 grammi rasvaineid 100 grammi kohta.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kuni 31. detsembrini 2013 peab iga karja koosseisu kuuluvate lüpsikitsede tõug vähemalt 60 % ulatuses olema Communes provençales, Rove või Alpine või peab olema tegemist nende tõugude ristanditega.

Alates 1. jaanuarist 2014 peab Banoni juustu valmistamiseks kasutatav piim pärinema üksnes kitsedelt, kes kuuluvad tõugu Communes provençales, Rove või Alpine, või nende tõugude ristamise teel saadud kitsedelt.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Kitsede põhisööt pärineb peamiselt määratletud geograafilisest piirkonnast. Sööt koosneb üksnes looduslikel karjamaadel või karjatusaladel pidamisel saadavast rohust, liblikõielistest ja/või kõrrelistest taimedest ja/või looduslikest taimedest saadud kuivsöödast, mida on hoitud heades tingimustes. Niipea kui ilmastikutingimused ja taimestiku kasvustaadium seda võimaldavad, tuleb kitsi pidada karjamaadel ja/või karjatamisaladel. Kitsi tuleb tavapäraselt karjatada geograafilise piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas. Vähemalt nelja kuu kestel aastas peavad kitsed saama oma põhilise sööda karjamaalt.

Kitsi tuleb tavapäraselt karjatada geograafilise piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas.

Kitsi karjatatakse:

— kohalikke taimeliike sisaldava taimestikuga püsikarjamaadel;

— puude, põõsaste või rohhtaimedega kaetud karjatusaladel, kus kasvavad looduslikud ühe- või mitmeaastased taimed;

— kõrreliste või liblikõieliste taimedega või nii kõrreliste kui ka liblikõieliste taimedega karjamaadel.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Lisaks antava sööda (kuivisööt ja söödalisandid) kogus on piiratud aastaste ja igapäevaste piirmääradega. Samuti on piiratud sööda juurdeostmine väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda.

Vähemalt nelja kuu kestel aastas peavad kitsed saama oma põhisööda peamiselt karjamaalt.

Ajavahemikul, mil kitsede põhisööt peab pärinema peamiselt karjamaalt, ei või antava heina kogumass ületada 1,25 kg täiskasvanud kitse kohta päevas.

Antava heina kogus on piiratud kogumassiga 600 kg ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.

Künadesse pandavat haljassööta on lubatud anda üksnes 30 mittejärjestikuse päeva kestel aastas.

Antava lisaööda kogus on piiratud kogumassiga 800 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas ning kogumassiga 270 kilogrammi ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.

Aasta jooksul antav lisaöödt peab vähemalt 60 % ulatuses koosnema teraviljadest.

Kitsedele antava kuivatatud lutserni kogus on piiratud kogumassiga 400 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas, mis on jaotatud vähemalt kahele söötmiskorrale, ning kogumassiga 60 kilogrammi ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.

Kitsedele antava väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärineva sööda ja kuivatatud lutserni kogus on piiratud kogumassiga 250 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.

Söödaks on keelatud anda silo, heinapallides säilitatud heina, ristöielisi taimi ning muid taimi ja seemneid, mis võivad anda piimale ebameeldiva maitse.

Majandis peab kitsekarja söödamaa suurus olema vähemalt 1 hektar looduslikku ja/või tehiskarjamaad 8 kitse kohta ja 1 hektar karjatamisala 2 kitse kohta.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, juustu laagerdumine ja pakendamine peab toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Iga kaitstud päritolunimetuse all turustatav juust peab olema varustatud individuaalse märgisega, millel on toote nimetus, mis on esitatud tähtedega, mille tähesuurus on vähemalt võrdne kõikide teiste märgisel toodud tähtede tähesuurusega.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Banon” märgisel peab olema esitatud Euroopa Liidu KPN sümbol.

Nimetus „Banon” peab kindlasti esinema arvetel ja kaubadokumentidel.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune:

Alpes-de-Haute-Provence departemang (04)

Järgmised kommuunid kuuluvad geograafilisse piirkonda täies ulatuses

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, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Järgmised kommuunid kuuluvad geograafilisse piirkonda osaliselt

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

Viimati nimetatud kommuunide määratletud geograafilise piirkonna piirid on esitatud asjaomaste kommuunide omavalitsustes olevatel kaartidel.

Hautes-Alpes'i departemang (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Lagrange-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.

Vaucluse'i departemang (84)

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

Drôme'i departemang (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. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

a) Looduskeskkond

Banoni juustu sünnikoht on Haute-Provence'i maakonnas Banoni kommuuni ümbruses. Tegemist on keskmise kõrgusega kuiva mäestikualaga, mille maastikus domineerivad vahemerelise kliimaga künkad ja platood.

Piirkonda iseloomustab veepuudus, põhjavesi asub sügaval ja pinnaveed pärinevad haruldastest ja väga ebaregulaarsetest sademetest, mis esinevad peamiselt sügisel ja kevadel, jättes suveperioodi väga kuivaks.

Banoni juustu geograafilisele alale on iseloomulikud väheviljakad, eeskätt lubjakivimullad, mis on vett läbilaskvad ja väga heade vihmavett imavate omadustega.

Tegemist on looduskeskkonnaga, kus vahelduvad hõredamad metsaalad, mis hõlmavad süüria mäнди, tamme, leetpõõsast, lõhnavaid puuid ja pöõsaid, hajutatud võsa- ja pöõsastikualad ja põllukultuurid, mis on kohanenud Provence'i keskmise kõrgusega mäestiku karmi kliimaga, mis on kuiv, päikeseline, talvel tihtipeale küllalt jahe ja soodne kitsede karjatusaladel pidamiseks.

Piirkonna looduslikud tingimused selgitavad asjaolu, et piirkonna peamiseks majandustegevuseks on karjakasvatamine ja väikese saagikusega põllukultuurid.

b) Banoni juustu ajalooline ülevaade

Banoni juustu ajaloolised juured ulatuvad XIX sajandisse. Siin, madala põllumajandusliku potentsiaaliga maal on põllumees püüdnud saada maksimaalset kasu looduskeskkonna suhteliselt vaestest ressurssidest – vähestel hea pinnasega maalappidel on samaaegselt kasvatatud mitut äraelamist võimaldavat põllukultuuri, metsa või võsa all olevalt põllunduseks vähem sobivatelt aladelt on hangitud puitu, jahitud ulukeid, korjatud seeni, marju, trühvleid või lavendlit. Lisaks sigadele ja mõnele kodulinnule peeti igas talus ka väikest karja, kuhu kuulusid eeskätt lambad, kuid ka mõned kitsed, kes on selle metsase ja võsase piirkonna jaoks väga kohased koduloomad ja on samas ka majanduslikult väga sobivad. Kui lammast peeti peamiselt liha pärast, siis kitse, „vaese inimese lehma” pidamise eesmärk oli eeskätt piim. Piima kasutati perekonna toidusedelis värskena, kuid seda töödeldi ka ümber juustuks, mis oli ainus viis piima toiteväärtuse säilimise pikendamiseks.

Juustu valmistati esialgu oma kodumajapidamise tarbeks, alles ülejääkide tekkimisel omandas juust ka kaubandusliku väärtuse. Juustutoodangu ülejääk leidis tee kohalikele turgudele, kus see kiiresti ära osteti.

Banon oli kantoni keskus, mis asus oluliste transporditeede ristumispunktis Lure ja Albioni maade geograafilises keskkohas, ning siin hakati korraldama kõige tähtsamaid juustuturge ja -laatasid.

Esimesed teated Banoni-nimelisest lehtedesse mähitud juustust pärinevad Marius MORARDi teosest „Cuisinière provençale” 1886. aastast.

Sõjajärgsel perioodil hakati juustutööstuses järk-järgult üle võtma uusi juustuvalmistamise tehnoloogiaid. Kitsekarjad hakkasid spetsialiseeruma, kodumajapidamise raamid jäid kitsaks – kui esmalt valmistati juustu peamiselt oma vajaduseks ja sellele lisaks ka müügiks, siis nüüd jõuti järgmisesse etappi, kus kehtis vastupidine olukord, st juustu toodeti eeskätt müügiks, oma pere vajadusteks jäi müügist ülejääv toodang.

5.2. Toote eripära

Banoni juustul on kaks eripära, mis muudavad selle juustu kitsejuustude seas eriliseks – tegemist on pehme juustumassiga (kiire koagulatsiooniprotsessiga ehk laabi lisamise teel kalgendatud juust), mis on mähitud kastanilehtedesse.

J.M. MARIOTTINI uuringus „À la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie” (Juustu otsinguil: Banoni juustu ajaloolised ja etnoloogilised tegurid) on märgitud, et Banoni juustu valmistamisel on alati kasutatud laapi ning et tegemist on ühega vähestest juustudest, mille puhul seda tehnoloogiat kasutatakse.

Ajalugu annab tunnistust asjaolust, et Provence'i maakond asub kindlalt laabijuustude piirkonnas ja eristub seega Põhja-Prantsusmaast, kus domineerivad nn laktilised ehk piimhappebakteri abil valmistatavad juustud (mille puhul kasutatakse ligikaudu 24 tunni pikkust aeglast koaguleerimist). Juba XV sajandil pakuti kuningas René'le „pehmet kohalikku juustu, ehk *presur'i*” – seos laabiga (pr. k. *présure*) on ilmne.

Provence'is kasutusel olnud juustuvormid on traditsiooniliselt suurte avadega, mis annab tunnistust sellest, et kalgendatud piima saamiseks kasutati laapi (aeglase kalgendamise korral voolaks kalgendatud piim sellistest suurtest avadest välja).

Banoni juustule iseloomulikul lehtedesse mähkimisel on kaks eesmärki – ühelt poolt on tegemist säilitamistehnoloogiaga, teiselt poolt aga ka juustu valmistamise meetodiga. Lehtede all laagerdumisel juustumassi konsistents muutub, samas paranevad ka juustu säilivus ning lõhna- ja maitseomadused.

Toote töötlemine seisneb eeskätt selle kokkuviimises kastanilehtedega, juustu „mähkimises”. Nimelt selle menetluse teel saab lihtsast kitsejuustust Banoni juust. Lehed takistavad õhu juurdepääsu ja toimivad abiainena, võimaldades välja kujuneda juustu iseloomulikel lõhnaomadustel.

Kuigi mitu taime tundub juustu valmistamisprotsessi jaoks sobivat (viinamari, kastan, plataan, kreeka pähkel ...), on tugevuse ja parkivate omaduste tõttu kõige sobivamad siiski kastanilehed.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

a) Looduskeskkond

Kaitstud päritolunimetuse geograafiline piirkond asub Vahemere kliima mõjualas; pinnas on väheviljakas, koosnedes peaaesjalikult lubjakivist, mis tihtipeale ulatub maapinnani välja ega pea vett kinni. Nende asjaolude tõttu on välja kujunenud spetsiifiline taimkatte tüüp – ainulaadne võsastik ehk gariig, kus kasvavad astelhernerid, viirpuud, laukapuud, viirukipõõsad, kadakad, lavendel, piparrohi, liivatee ja kastanid, mis toodi 1860. aasta paiku sisse viljakama muldadega piirkondadest.

Tegemist on looduskeskkonnaga, mis on väga sobiv kitsede kasvatamiseks ja karjatamiseks.

b) Karjatamisel põhinev loomakasvatussüsteem

Loomakasvataja jaoks on kitsedele antava sööda aluseks karjamaad ja söödapõllud. Need on karja söödastrateegia lahutamatu osa. Seetõttu on loomakasvatajad töötanud välja ainulaadse süsteemi olemasolevate loodusressursside kõigi võimaluste ärakasutamiseks.

Karjamaade haldus hõlmab kolme liiki loodusressursse – looduslikud karjamaad, metsad ja lämmastikurikaste liblikõieliste taimede kasvualad. Suurem osa loomakasvatajaid hoiab kitsi järelevalve all, mis võimaldab neile karjatusaladel sügise poole anda lisaööta ning täiendada karjamaalt saadavat sööta loomade ajutise pidamisega ristiku- või lutsernikarjamaal.

Selle loomakasvatussüsteemi näol on tegemist põllundustavaga, mis on väga heas kooskõlas kõnealuse juustu ja selle määratletud geograafilise piirkonnaga.

c) Valmistamisviis

Pehme kalgendatud juustu valmistamise meetodi määrasid ära piirkonna ilmastikutingimused (kõrged suvised temperatuurid ja kuiv kliima). Kõnealusel piirkonnas on ilma tehniliste erivahenditeta väga keeruline piima esmalt jahutada ja hoida seejärel madalal temperatuuril, et võimaldada piimhappebakteritel toimida, ilma et piim rikneks. See tähendab, et piima kalgendumist ehk koaguleerumist tuleb laabi abil kunstlikult esile kutsuda.

Juustukalgendi lehtedesse mähkimine võimaldab seda hoida kogu aasta vältel, ka talveperioodil, mil kitsed piima ei anna.

Banoni juust on kõikide nimetatud tegurite koosmõju tulemus – väheviljakas ja inimese tegevuse tulemusena väärtustatud looduskeskkond, mis on sobilik ekstensiivse kitsekasvatuse jaoks, soe ja kuiv kliima, mis tingib loogiliselt laabi kasutamise, ning spetsiifiline töötlemine (lehtedesse mähkimine), mis võimaldab juustu säilitada pikema aja kestel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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