

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**14. mai 2019,****millega avaldatakse Euroopa Liidu Teatajas taotlus Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 53 osutatud olulise muudatuse heakskiitmiseks järgmise nimetuse tootespetsifikaadis „Banon“ (KPN)**

(2019/C 177/02)

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 50 lõike 2 punkti a koostoimes artikli 53 lõikega 2,

ning arvestades järgmist:

- (1) Prantsusmaa esitas vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 lõikele 4 taotluse olulise muudatuse heakskiitmiseks nimetuse „Banon“ (KPN) tootespetsifikaadis.
- (2) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 50 vaatas komisjon kõnealuse taotluse läbi ja jõudis järeldusele, et see vastab nimetatud määruses sätestatud tingimustele.
- (3) Selleks et võimaldada vastulausete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51, tuleb registreeritud nimetuse „Banon“ (KPN) tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotlus, nagu on osutatud komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 ⁽²⁾ artikli 10 lõike 1 esimeses lõigus, koos muudetud koonddokumendi ja viitega tootespetsifikaadi avaldamisele avaldada Euroopa Liidu Teatajas,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Registreeritud nimetuse „Banon“ (KPN) tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotlus, nagu on osutatud komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 10 lõike 1 esimeses lõigus, koos muudetud koonddokumendi ja viitega tootespetsifikaadi avaldamisele on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud muudatuse suhtes kolmekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 14. mai 2019

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ Komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

LISA

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS**Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.****„Banon“****ELi nr: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018****KPN (X) KGT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Aadress:

570, Avenue de la libération

04100 Manosque

FRANCE

Tel +33 492874755

Faks +33 492727313

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

Rühma kuuluvad piima tootjad, piima töötledajad ja juustumeistrid, seega on rühm pädev esitama tootespetsifikaadi muutmise taotlust.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab— Toote nimetus— Toote kirjeldus— Geograafiline piirkond— Päritolutõend— Tootmismeetod— Seos piirkonnaga— Märgistus— Muu: kontrolliasutuste ja taotlejate rühma kontaktandmete ajakohastamine, riiklikud nõuded**4. Muudatus(t)e liik**— Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline— Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena**5. Muudatus(ed)****5.1. Toote nimetus**

Osas „Toote nimetus“ on järgmine säte:

„Käesolevas tootespetsifikaadis määratletud kaitstud päritolunimetus on: „Banon““

asendatud järgmisega:

„Banon“

Välja on jäetud järgmine lõik:

„Juustu „Banon“ nimetus tuleneb Alpes-de-Haute-Provence'i departemangus asuva Banoni kommuuni nimest, see paik on juba keskajast tuntud laatade ja kauplemise kohana.“

Kaitstud päritolunimetusega toote nimetust tootespetsifikaadi selles osas peetakse piisavaks.

5.2. Toote kirjeldus

Lause „Selle koorik lehtede all on kreemjas kollane“ on asendatud lausega „Selle koorik lehtede all on kreemjaskollane või kuldpruun“.

Lehtede all oleva kooriku värvust „kreemjaskollane“ on täiendatud sõnadega „või kuldpruun“, mis võimaldab toodet paremini iseloomustada.

Lisatud on järgmine lõik:

„Tegemist on juustuga, mida iseloomustavad loomadele, eeskätt kitsedele viitavad lõhna- ja maitseüansid, millega kaasneb sageli ammoniaagi ja metsaaluse lõhn ning kergelt mõrkjas järelmaitse. Juustu konsistents on pehme ja suussulav“.

Need täpsustused pärinevad toote organoleptilise uurimiskomisjoni töödest.

Need muudatused on tehtud ka koonddokumenti.

5.3. Geograafiline piirkond

Osas „Geograafilise piirkonna määratlus“ on seoses geograafilise piirkonna teatavate kommuunide nimede muutumisega ajakohastatud geograafilist piirkonda moodustavate kommuunide loetelu. Piirkonna ulatust ei ole muudetud.

5.4. Päritolutõend

Talupidajatest ettevõtjate kohustus pidada sisseostetud piimakoguste registrit on välja jäetud, sest riiklikud eeskirjad ei võimalda neil piima sisse osta. See kohustus on samas säilitatud muude kui talupidajatest ettevõtjate jaoks.

5.5. Tootmismeetod

— Kitsede tõug

Välja on jäetud järgmine lõik:

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

Järgmine lõik:

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

on asendatud järgmisega:

„Juustu „Banon“ valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema üksnes kitsedelt, kes kuuluvad tõugu Communes provençales, Roves või Alpines, või nende tõugude ristamise teel saadud kitsedelt.“

Tootespetsifikaadis esitatud tähtajad on välja jäetud, sest need on möödunud.

Need sätted on välja jäetud ka kokkuvõttest.

— Karjatamise minimaalne kestus ja minimaalne periood, mille kestel kitsed peavad sööda saama karjamaalt

Järgmine lõik:

„Kitsi tuleb korrapäraselt karjatada piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas.“

on asendatud järgmisega:

„Kitsi tuleb korrapäraselt karjatada geograafilise piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas.“

Mõiste „geograafiline piirkond“ (*aire géographique*) on täpsem kui „piirkond“ (*zone*) ja hõlbustab kontrollimist.

See muudatus on tehtud ka koonddokumenti.

Järgmised sätted:

„Vähemalt nelja kuu kestel aastas peavad kitsed saama oma põhilise sööda karjamaalt.“

ning

„Kitsi tuleb korrapäraselt karjatada geograafilise piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas.“

on ühel korral välja jäetud.

Karjatamise minimaalne kestus ja minimaalne periood, mille kestel kitsed peavad sööda saama karjamaalt, mida on tootespetsifikaadis esitatud kaks korda, on ühel korral välja jäetud, et vältida kordamist.

Need muudatused on tehtud ka koonddokumenti.

— Lisaks antava sööda piiramine

Lause

„Lisaks antava sööda (kuivsööt ja söödalisandid) kogus on piiratud aastaste ja igapäevaste piirmääradega“

on välja jäetud, kuna see ei lisa midagi tootespetsifikaadis juba osutatud maksimaalsetele väärtustele.

See muudatus on tehtud ka koonddokumenti.

— Täiendav söödaratsioon

Lisatud on mõiste „või teraviljade kõrvalsaadused“, et mitte välistada sööta, mille märgisel on täpsustatud, et see sisaldab teravilja või teraviljade kõrvalsaadusi.

See muudatus on tehtud ka koonddokumenti.

— Väljastpoolt geograafilist piirkonda pärineva sööda ostmise piiramine

Lause „Samuti on piiratud sööda juurdeostmine väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda“ on välja jäetud, sest ilma sihtväärtuseta ei ole see tegelik piirang. Lisaks sellele on väljastpoolt geograafilist piirkonda pärineva sööda juurdeostmine piiratud juba kehtiva tootespetsifikaadi järgmise sättega:

„Kitsedele antava väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärineva sööda ja kuivatatud lutserni kogus ei tohi ületada kogumassi 250 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.“

See säte on samuti jäetud välja koonddokumendist.

— Kuivatatud lutserni päevaratsiooni jaotamisviis

Järgmine säte:

„Kitsedele antava kuivatatud lutserni kogumass ei tohi ületada 400 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas, mis on jaotatud vähemalt kahele söötmiskorrale, ning 60 kilogrammi ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.“

on asendatud järgmisega:

„Kuivatatud lutserni kogumass ei tohi ületada 400 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas ning 60 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.“

Kohustus anda kuivatatud lutserni kaks korda päevas on välja jäetud, sest antavad väikesed kogused ei põhjenda seda ettevaatusabinõu (see nõue kehtestati seoses sellega, et liiga suur lämmastikukogus võib põhjustada rasket ainevahetushaigust alkaloosi.)

See muudatus on tehtud ka koonddokumenti.

— Keelatud sööt

Järgmine lõik:

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

on asendatud järgmisega:

„Söödaks on keelatud anda silo, heinapallides säilitatud heina ja ristõielisi taimi.“

Lauseosa „ning muid taimi ja seemneid, mis võivad anda piimale ebameeldiva maitse“ ei ole piisavalt täpne, et võimaldada kontrollimist ning on seetõttu välja jäetud.

See muudatus on tehtud ka koonddokumenti.

— GMOde keelamise lisamine

Lisatakse järgmine lõik:

„Loomade söödas on lubatud üksnes taimed, ühendtooted ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete taimekultuuride kasvatamine on keelatud kogu KPN toote „Banon“ jaoks piima tootva põllumajandusliku majapidamise territooriumil. See keeld kehtib kõikide taimeliikide puhul, mida on võimalik kasutada põllumajanduslikus majapidamises olevate loomade söödana või mis võivad söödaks antavaid taimi mõjutada.“

See säte võimaldab säilitada ühelt poolt traditsioonilise sööda ja teiselt poolt traditsioonilised kariloomadele sööda andmise meetodid.

See säte on samuti lisatud koonddokumenti.

— Sööda päritolu

Koonddokumenti lisatakse järgmine lõik: „Sööda päritolu puhul tuleb seoses geograafilise piirkonna looduslike teguritega arvestada, et kontsentreeritud sööda tootmine on keeruline ja põhisööda tootmine piiratud. Kontsentreeritud sööda päritolu ei ole täpsustatud, see võib pärineda väljastpoolt geograafilist piirkonda. Põhiratsioon pärineb peaaesjalikult geograafilisest piirkonnast, kuid kitsedele võib anda ka väljastpoolt geograafilist piirkonda pärit heina. Kontsentreeritud sööda koguse ja väljastpoolt geograafilist piirkonda pärit heina koguse piiramine tagavad, et suurem osa söödast pärineb geograafilisest piirkonnast. Kogused, mis võivad pärineda väljastpoolt geograafilist piirkonda ühe kitse kohta aastas, on järgmised:

— 250 kg sööda ja kuivatatud lutserni kogumassist, st ligikaudu 213 kg kuivainet (190 kg sööta kuivainesisaldusega 84 % vastab 160 kg-le kuivainele ja 60 kg kuivatatud lutserni keskmise kuivainesisaldusega 89 % vastab 53 kg-le kuivainele).

— 250 kg väljastpoolt geograafilist piirkonda pärinevat kontsentreeritud sööta (vastab kogumassile 270 kg) ühe kitse kohta aastas.

Arvestades ühe kitse aastaseks söödavajaduseks 1 100 kg, moodustab geograafilisest piirkonnast pärineva sööda osakaal seega vähemalt 58 % (väljendatuna kuivaines).“

Selle lisamine koonddokumenti võimaldab näidata, et suurem osa kitsede söödast pärineb geograafilisest piirkonnast. See sööt ei saa pärineda täies ulatuses geograafilisest piirkonnast looduslike tegurite tõttu, mida on kirjeldatud punktis „Seos piirkonnaga“.

— Laabiga kalgendamise temperatuur ja ajavahemik kuni kalgendamiseni

Järgmine lõik:

„Igasugune piima töötlemine füüsiliselt või keemiliselt on keelatud, välja arvatud piima filtreerimine makroskoopilise võõrolluse eemaldamiseks, jahutamine temperatuuril üle 0 °C säilitamiseks ning piima soojendamine kuni 35 °C enne laabiga kalgendamist.“

on asendatud järgmisega:

„Igasugune piima töötlemine füüsiliselt või keemiliselt on keelatud, välja arvatud piima filtreerimine makroskoopilise võõrolluse eemaldamiseks, jahutamine temperatuuril üle 0 °C säilitamiseks ning piima soojendamine enne laabiga kalgendamist.“

Kuivõrd kalgendamise temperatuurivahemik on 28. novembri 2013. aasta määruse (EL) nr 1211/2013 kohaselt registreeritud tootespetsifikaadis täpselt määratletud (29–35 °C) ja kuna kasutatav piim on kitse toorpiim, on piima soojendamise temperatuur välja jäetud, sest selle esitamine ei ole vajalik: tegemist on piima soojendamisega kalgendamise etapi jaoks (mille temperatuur on juba määratletud).

Järgmine säte:

„Meiereides tuleb seda teha 4 tunni jooksul pärast piima kogumist.“

asendatakse järgmisega:

„Meiereides peab laabiga kalgendamine toimuma 18 tunni jooksul pärast piima saabumist juustukotta ja enne kogutud piima viimasele lüpsikorrale järgneva päeva keskpäeva.“

Kalgendamisele eelneva ajavahemiku kestust meiereide jaoks on muudetud, et võimaldada ettevõtjatel kohandada oma töökorraldust vastavalt piima kogumise kestusele ning arvestades kalgendamiseks kasutatavate väiksemate piimakogustega. Praegu kehtiv kogumissüsteem hõlmab piima kogumist öösi. Viimane lüpsitud piim kogutakse kell 2.30 ja see kalgendatakse täies ulatuses suures kalgendamisanumas (1 000 liitrit) alates kella 6.30-st. Seoses asjaomaste põllumajandusettevõtjate arvu vähenemisega ja väiksemate piimakogustega on soovitatav vähendada öist töötamist ja võimaldada alustada piima kalgendamist alates 8.00-st väikeste koguste kaupa (kalgendamisanuma suurus 80 l), mis võib pikendada toimingu kestust kuni keskpäevani.

— Vormimise etapp

Järgmine lõik:

„Kalgend asetatakse vormi kohe pärast vadaku nõrutamist. Juustud asetatakse vormidesse käsitsi. Jaotusseadme ja mitmest vormist koosneva süsteemi kasutamine on lubatud. Mehaaniline kalgendi vormidesse paigutamine ei ole lubatud.“

on asendatud järgmisega:

„Kalgend asetatakse vormi kohe pärast vadaku nõrutamist. Juustud asetatakse vormidesse käsitsi. Jaotusseadme ja mitmest vormist koosneva süsteemi kasutamine on lubatud, samuti on lubatud vormidesse paigutamise mehaaniliste abivahendite (kalgendusanuma tõstuk, konveier) kasutamine. Kalgendi vormidesse paigutamine täielikult mehaaniliselt ei ole lubatud, kalgendi mitmesse vormi jaotamisel on nõutav inimtöö.“

Selleks et ettevõtjad saaksid kohaneda uute tehnoloogiatega, on täpsustatud, et vormi asetamise etapil on lubatud kasutada mehaanilisi abivahendeid (kalgendamisanuma tõstuk, konveier), kuid kalgendi jaotamist vormidesse peavad tegema inimesed: kalgendi mehaaniline vormidesse paigutamine ei ole lubatud.

— Kuivatamise ja vormist väljavõtmise etapp

Järgmine lõik:

„Kuivatamisel peab temperatuur olema vähemalt 20 °C. Juust eemaldatakse vormidest 24 kuni 48 tundi pärast vormidesse panekut.“

on asendatud järgmisega:

„Nõrutamine toimub temperatuuril 20 °C ja peab kestma 18–48 tundi pärast vormidesse panekut. Alles pärast seda eemaldatakse juust vormidest. Seejärel toimub juustude kuivatamine ja lisakuivatamine temperatuuril mitte alla 13 °C vähemalt 24 tunni jooksul.“

Vastavalt oskusteabele on lisatud iga etapi kestus (nõrutamine 18–48 tundi, kuivatamine/lisakuivatamine vähemalt 24 tundi), samuti on lisatud lisakuivatamise temperatuur (vähemalt 13 °C), millega piiritletakse ettevõtjate toiminguid.

— Soolalahuses hoidmise kestus

Soolalahuses hoidmise kestus on välja jäetud, ettevõtjad võivad seda kohandada lähtuvalt kasutatava soolalahuse kontsentratsioonist, nii et saadakse sama tulemus.

— Laagerdumise etapp

Järgmine lõik:

„Laagerdumise etapp, mis kestab pärast laabiga kalgendamist vähemalt 15 päeva, toimub geograafilises piirkonnas ja hõlmab kaht osa:

- enne lehtedesse mähkimist laagerdub katmata juust 5 kuni 10 päeva temperatuuril vähemalt 8 °C. Selle etapi kestel peab juustu peale tekkima ühtlane väljakujunenud pindmine hallituskiht, juust peab olema kaetud kreemjasvalge õhukese koorikuga, juustumass peab olema pehme kuni südamikuni.
- Pärast lehtedesse mähkimist jäetakse juust laagerduma vähemalt 10 päevaks temperatuuril 8 kuni 14 °C. Niiskustase peab olema üle 80 %.“

on asendatud järgmisega:

„Laagerdumise etapp, mis kestab vähemalt 15 päeva pärast laabiga kalgendamist, hõlmab kaht osa:

- enne lehtedesse mähkimist laagerdub katmata juust 5–10 päeva temperatuuril vähemalt 8 °C. Selle etapi kestel peab juustu peale tekkima ühtlane väljakujunenud pindmine hallituskiht.
- Pärast lehtedesse mähkimist jäetakse juust laagerduma vähemalt 10 päevaks temperatuuril 8–14 °C. Selle etapi lõppedes peab juust olema kaetud õhukese kreemjasvalge või kuldpruuni koorikuga. Niiskustase peab olema üle 80 %.“

Viide geograafilisele piirkonnale on välja jäetud, kuna see ei ole tootespetsifikaadi selles osas vajalik. Kooriku kirjeldus on ümber paigutatud laagerdumise etapi kirjelduse järele ning see on viidud kooskõlla toote kirjeldusega. Juustumassi kirjeldus on välja jäetud, sest seda kriteeriumi, mis nõuab juustu lõikamist, selles etapis ei kontrollita.

Järgmine lõik:

„Juustu võib enne kastanilehtedesse mähkimist kasta veinist või viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud viinasse.“

on asendatud järgmisega:

„Juustu võib enne kastanilehtedesse mähkimist kasta veinist või viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud viinasse või aurutada juustu koos veinist või viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud viinaga.“

Lisaks võimalusele, et juustu võib kasta veinist või viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud viinasse, on lisatud ka võimalus aurutada juustu koos veinist või viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud viinaga, kuna need meetodid annavad samalaadseid tulemusi.

5.6. Seos geograafilise piirkonnaga

Osa „Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga“ on täielikult ümber kirjutatud, et tuua selgemalt välja seos juustu „Banon“ ja vastava geograafilise piirkonna vahel, ilma et sellega muudetakse seost piirkonnaga või jäetaks mingid tegurid välja. Selle muudatusega tuuakse eeskätt esile seos kitsekasvatust ja karjatamistava toetava vahemerelist tüüpi geograafilise keskkonna ning juustu valmistamiseks ja laagerdamiseks vajaliku eripärase oskusteabe vahel, mis on vajalik juustu „Banon“ valmistamiseks.

Esimeses osas kirjeldatakse „geograafilise piirkonna eripära“ ning tuuakse esile geograafilise piirkonna looduslikud ja inimtegurid, rõhutades kitsekasvatuse ja juustu valmistamise eripärast oskusteavet.

Teises osas kirjeldatakse „toote eripära“, tuues välja teatavad tegurid, mis on esitatud ka toote kirjelduses.

Viimases osas kirjeldatakse „põhjuslikku seost“, see tähendab looduslike ja inimtegurite ning toote koostoimeid.

KPN toote spetsifikaadis kirjeldatud seos on täies ulatuses esitatud ka koonddokumendi punktis 5.

5.7. Märgistus

Osas „Erieeskirjad märgistamise kohta“ on juustu kohta kasutatav mõiste „nimetus“ välja jäetud, kuna selles osas ja laiemalt kogu tootespetsifikaadis käsitletakse üksnes kaitstud päritolunimetusega juustusid, seega ei ole selle mõiste kasutamine vajalik.

See muudatus on tehtud ka koonddokumendi.

5.8. Muud muudatused

Osas „Taotlejate rühm“ on taotlejate rühma kontaktandmeid ajakohastatud.

Osas „Kontrolliasutuse kontaktandmed“ on ajakohastatud ametlike kontrolliasutuste nimetusi ja kontaktandmeid. Selles osas on esitatud järgmiste Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: riiklik päritolunimetuste instituut (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)) ning konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)). Lisatud on, et sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on esitatud INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.

Ajakohastatud on peamiste kontrollitavate punktide tabelit, võttes arvesse tehtud muudatust (maksimaalse soojendamistemperatuuri väljajätmine) ning kehtiva tootespetsifikaadi kohaselt on lisatud üks peamine kontrollitav punkt, mis on seotud piima liigiga (täistoorpiim, mille valgu- ja rasvasisaldust ei ole reguleeritud).

KOONDDOKUMENT

„Banon“

ELi nr: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Banon“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Juust „Banon“ on rasvasest toorkitsepiimast valmistatud pehme juust. See saadakse kiire kalgendamise abil (laabiga kalgendamine). Laagerduv juust on mähitud pruunidesse kastanilehtedesse (on lehtedega täielikult kaetud), mis seotakse kokku naturaalsest raffiast paelaga, mis ümbritseb juustu 6–12 sektorina.

Pärast 15 päevast laagerdumist (sellest vähemalt 10 päeva lehtedesse mähituna) on juust „Banon“ ühtlase, kreemja, sametise ja elastse koostisega. Selle koorik lehtede all on kreemjaskollane või kuldpruun. Tegemist on juustuga, mida iseloomustavad loomadele, eeskätt kitsedele viitavad lõhna- ja maitsenüansid, millega kaasneb sageli ammoniaagi ja metsakõdu lõhn ning kergelt mõrkjas järelmaits. Juustu konsistents on pehme ja suussulav. Juustu läbimõõt koos lehtedega on 75–85 mm ja kõrgus 20–30 mm. Juustu „Banon“ netokaal ilma lehtedeta ja pärast laagerdumisaega on 90–110 grammi.

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

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kitsede põhisoöt 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 kuivisöödast, mida on hoitud heades tingimustes.

Niipea kui ilmastikutingimused ja taimestiku kasvustaadium seda võimaldavad, tuleb kitsi pidada rohumaadel ja/või karjamaadel. Kitsi tuleb tavapäraselt karjata geograafilise piirkonna karjatamisaladel ja karjamaadel vähemalt 210 päeva aastas.

Kitsi karjatatakse:

- puude, põõsaste või rohttaimedega 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.

Vähemalt 4 kuu kestel aastas peavad kitsed saama oma põhisooda peamiselt karjamaalt.

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

Antava heina kogus ei tohi ületada kogumassi 600 kg ühe täiskasvanud kitse kohta aastas.

Sõimesse pandavat haljassööta on lubatud anda üksnes 30 mittejärjestikusel päeval aastas.

Antava lisa sööda kogus ei tohi ületada kogumassi 800 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas ning kogumassi 270 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.

Aasta jooksul antav lisa sööt peab vähemalt 60 % ulatuses koosnema teraviljadest või teraviljade kõrvalsaadustest. Kuivatatud lutserni kogumass ei tohi ületada 400 grammi täiskasvanud kitse kohta päevas ning 60 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.

Kitsedele antava väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärineva sööda ja kuivatatud lutserni kogus ei tohi ületada kogumassi 250 kilogrammi täiskasvanud kitse kohta aastas.

Söödaks on keelatud anda silo, heinapallides säilitatud heina ja ristõielisi taimi.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete taimekultuuride kasvatamine on keelatud kogu KPNiiga toote „Banon“ jaoks piima tootva põllumajandusliku majapidamise territooriumil. See keeld kehtib kõikide taimeliikide puhul, mida on võimalik kasutada põllumajanduslikus majapidamises olevate loomade söödana või mis võivad söödaks antavaid taimi mõjutada.

Põllumajanduslikus majapidamises peab kitsekarja söödamaa suurus olema vähemalt 1 hektar looduslikku ja/või kultuurkarjamaad 8 kitse kohta ja 1 hektar karjatamisala 2 kitse kohta.

Sööda päritolu puhul tuleb seoses geograafilise piirkonna looduslike teguritega arvestada, et kontsentreeritud sööda tootmine on keeruline ja põhisooda tootmine on piiratud. Kontsentreeritud sööda päritolu ei ole täpsustatud, see võib pärineda väljastpoolt geograafilist piirkonda. Põhiratsioon pärineb peaaugalt geograafilisest piirkonnast, kuid kitsedele võib anda ka väljastpoolt geograafilist piirkonda pärinevat heina.

Kontsentreeritud sööda koguse ja väljastpoolt geograafilist piirkonda pärineva heina koguse piiramine tagavad, et suurem osa söödast pärineb geograafilisest piirkonnast.

Kogused, mis võivad pärineda väljastpoolt geograafilist piirkonda ühe kitse kohta aastas, on järgmised:

- 250 kg sööda ja kuivatatud lutserni kogumassist, st ligikaudu 213 kg kuivainet (190 kg sööta kuivainesisaldusega 84 % vastab 160 kg-le kuivainele ja 60 kg kuivatatud lutserni keskmise kuivainesisaldusega 89 % vastab 53 kg-le kuivainele).
- 250 kg väljastpoolt geograafilist piirkonda pärinevat kontsentreeritud sööta (vastab kogumassile 270 kg) ühe kitse kohta aastas.

Arvestades ühe kitse aastaseks söödavajaduseks 1 100 kg, moodustab geograafilisest piirkonnast pärineva sööda osakaal seega vähemalt 58 % (väljendatuna kuivaines).

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

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

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Iga 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 Euroopa Liidu KPNi 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 geograafilise 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, 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, 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.

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

Nende kommuunide puhul on määratletud geograafilise piirkonna piirid esitatud asjaomaste kommuunide omavalitsustes olevatel kaartidel.

Hautes-Alpes'i departemang (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (endise kommuuni Châteauneuf-de-Chabre territooriumi ulatuses), Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, La Pierre, Lagne-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.

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-Aubansur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

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.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Banon“ hakati valmistama Haute-Provence'i maakonnas Banoni kommuuni ümbruses. Tegemist on keskmise kõrgusega kuiva mäestikualaga, mille maastikus domineerivad künkad ja platood ning valitseb vahemereline kliima.

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

Juustu „Banon“ geograafilisele alale on iseloomulikud väheviljakad, eeskätt lubjakivimullad, mis on vett läbilaskvad ja väga heade vihmavett imavate omadustega.

Tegemist on looduskeskkonnaga, kus vahelduvad hõredamad metsaalad, kus kasvavad süüria männid, tammed, leetpõõsad, pukspuud ja lõhnataimed, hajutatud võsa- ja põõsastikualad ning põllukultuurid, mis on kohanenud Provence'i keskmise kõrgusega mäestiku karmi kliimaga, mis on kuiv, päikeseline, talvel tihtipeale küllaltki jahe ja soodne kitsede karjatusaladel pidamiseks.

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

Loomakasvatata söödad kitsi karjamaadel ja rohumaadel. Loomakasvatajad on töötanud välja ainulaadse süsteemi olemasolevate loodusressursside kõigi võimaluste ärakasutamiseks. Karjatamise puhul kasutatakse kolme liiki loodusressursse – looduslikud karjamaad, metsad ja lämmastikurikaste liblikõieliste taimede kasvualad. Suurem osa loomakasvatajaid karjab oma kitsi ning sõltuvalt karjamaalt saadava sööda hulgast ja aastaajast täiendavad nad nende söödavõimalusi loomade pidamisega ristiku- või lutsernikarjamaal.

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 (presurs)“ – 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).

Juustu „Banon“ iseloomulikul lehtedesse mähkimisel on kaks eesmärki – ühelt poolt on tegemist säilitamistehnoloogiaga, teiselt poolt 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 juust „Banon“. Lehed takistavad õhu juurdepääsu ja toimivad abiaienena, võimaldades välja kujuneda juustu iseloomulikel lõhnaomadustel.

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

Juustu „Banon“ ajaloolised juured ulatuvad XIX sajandi lõppu. Sellel madala põllumajandusliku potentsiaaliga maal on põllumees püüdnud saada maksimaalset kasu looduskeskkonna suhteliselt kasinatest ressurssidest – vähestel hea pinnasega maalappidel on samaaegselt kasvatatud mitut äraelamist võimaldavat põllukultuuri, metsa või võsa all olevalt põllunduseks vähem sobivatelt aladelt on hangitud puitu, seal on jahitud ulukeid, korjatud seeni, marju, trühvleid või lavendlit. Lisaks sigadele ja mõnede kodulindudele 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 ning samas ka majanduslikult väga sobivad. Kui lammast peeti peamiselt liha pärast, siis kitse ehk „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 juustu ka kaubandusliku väärtuse. Juustutoodangu ülejääk leidis tee kohalikele turgudele, kus see kiiresti ära osteti.

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

Esimesed teated lehtedesse mähitud juustust „Banon“ 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 tarbeks ja sellele lisaks ka müügiks, siis nüüd jõuti järgmisesse etappi, kus kehtis vastupidine olukord, st juustu toodeti eeskätt müügiks, oma pere vajaduste rahuldamiseks jäi müügist ülejääv toodang.

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

Juust „Banon“ on rasvasest toorkitsepimast valmistatud pehme juust. See saadakse kiire kalgendamise abil (laabiga kalgendamine). Laagerdub juust mähitakse pruunidesse kastanilehtedesse (nii et juust on lehtedega täielikult kaetud), mis seotakse kokku naturaalsest raffiast paelaga, mis ümbritseb juustu 6–12 sektorina.

Juustu „Banon“ iseloomulikud omadused on järgmised:

- selle koorik lehtede all on kreemjaskollane või kuldpruun;
- juustu konsistents on pehme ja suussulav;
- loomadele, eeskätt kitsedele viitavad lõhna- ja maitseüansid, millega kaasneb sageli ammoniaagi ja metsaaluse lõhn ning kerge mörkjäs järelmaitse.

Geograafiline piirkond asub vahemerelise kliima mõjualas, pinnas on väheviljakas, koosnedes peaaesjalikult lubjakivist, mis tihti peale ulatub maapinnani välja ja ei 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. Tegemist on looduskeskkonnaga, mis on väga sobiv kitsede kasvatamiseks ja karjatamiseks.

Pehme kalgendatud juustu valmistamise meetodi määrasid ära piirkonna ilmastikutingimused (kõrged suvised temperatuurid ja kuiv kliima). Selles 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.

Juustu lehtedesse mähkimine võimaldab pakkuda toodet kogu aasta vältel, ka talveperioodil, mil kitsed piima ei anna.

Juust Banon 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 tootespetsifikaadi avaldamisele:

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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