

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1211/2013,**annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,****erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Banon (SAN))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 641/2007⁽²⁾ nojalla hyväksytyn suojatun alkuperänimityksen "Banon" eritelmän muutoksen hyväksymistä.
- (2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmenämällä alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää, merkintöjä ja kansallisia vaatimuksia sekä nimityksen valvonnasta vastaavien elinten yhteystietoja.
- (3) Komissio on tutkinut kyseisen muutoksen ja todennut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa tarkoitettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Banon" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 25 päivänä marraskuuta 2013.

*Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä*

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 150, 12.6.2007, s. 3.

LIITE I

Suojatun alkuperänimityksen ”Banon” eritelämään on hyväksytty seuraavat muutokset:

1.1 Alkuperätodisteet

Kohtaa täydennetään nimityksen valvontaa ja alkuperän ja jäljitettävyyden varmistamista koskevilla määräyksillä, joita on muutettu kansallisen valvontajärjestelmän uudistuksen seurauksena.

1.2 Tuotantomenetelmä

Kansallisen sääntelyn perusteella kohtaa on täydennetty tiedoilla, jotka liittyvät

— karjan määritelmään:

”karjalla tarkoitetaan kaikkia vuohikatraaseen kuuluvia maitoa erittäviä vuohia, ummessa olevia vuohia, kuttukilejä ja pukkeja.”

Näin karja voidaan määritellä tarkemmin;

”31. joulukuuta 2013 asti Provençen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lypsykuttujen osuuden on oltava jokaisessa karjassa vähintään 60 prosenttia.”

Määräys on mukautustoimenpide, jonka avulla kasvattajat voivat saavuttaa tavoitteena olevan 100 prosentin osuuden karjassa 1. tammikuuta 2014;

— karjan ruokintaan:

”vuohtien perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta ja koostuttava yksinomaan nurmi- ja/tai vapaasta luonnonlaiduntamisesta, palko- ja/tai heinäkasveista ja/tai luonnonvaraisista kasveista saadusta, asianmukaisesti säilötystä kuivatusta rehusta.”

Nämä tiedot lisätään, jotta voidaan esittää täsmällisemmin karjan perusrehuannoksen alkuperä ja koostumus.

”Vuohtet laiduntavat

luonnonlaitumilla, joilla kasvaa luonnonvaraisia yksi- tai monivuotisia puita, pensaita ja heinäkasvilajeja;

pysyvillä laitumilla, joilla kasvaa kotoperäisiä kasvilajeja;

lyhytikäisillä laitumilla, joilla kasvaa heinä- ja palkokasveja ja sekalaisia lajeja.”

Nämä tiedot lisätään, jotta voidaan esittää täsmällisemmin sallitut laiduntyyppit.

”Ajanjaksolla, jolla karkearehuannoksen on koostuttava pääosin laiduntamisesta, kuivatun heinän määrä saa olla enintään 1,25 kg päivässä karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Kuivatun heinän kokonaismäärä rehussa saa olla enintään 600 kg vuodessa karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Tuoreen nurmirehun antaminen kaukaloruokintana sallitaan ainoastaan 30 ei-peräkkäisenä päivänä vuodessa.”

Määräyksellä pyritään suosimaan laiduntamista.

”Täydennysrehun määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti 800 g päivässä ja 270 kg vuodessa. Vuotuisen täydennysrehuannoksen on sisällettävä vähintään 60 prosenttia viljaa. Kuivatun sinimailasen (alfalfa) määrä saa olla enintään 400 g karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti päivässä vähintään kaksi kertaa annettuna, ja vastaava määrä vuodessa saa olla enintään 60 kg.”

Määräysten tarkoituksena on rajoittaa laiduntamisen ulkopuolella annettavan rehun määrää.

"Nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun ja kuivatun sinimailasen määrä on rajoitettu 250 kg:aan karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti vuodessa."

Määräyksellä pyritään rajoittamaan nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun määrää.

"Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien ja muiden sellaisten kasvien tai siementen käyttö, jotka saattavat antaa maidolle ikävän maun, on kielletty."

Määräyksellä halutaan kieltää sellaisten rehujen käyttö, jotka saattavat vaikuttaa haitallisesti maidon ja siten myös juuston makuun;

— karjan maidontuotokseen:

"Karjan keskituotos saa olla enintään 850 kg maitoa lypsävää vuohta kohti vuodessa."

Olemassa oleva määräys on muotoiltu uudelleen koko karjan keskimääräisen vuosituotoksen huomioimiseksi;

— juustonvalmistusmenetelmään:

Korvataan virke *"1. tammikuuta 2009 lähtien maito kerätään tilalta päivittäin, ja maito varastoidaan ennen keruuta 8 °C:een lämpötilassa"* seuraavasti: *"Maito voidaan kerätä enintään neljästä lypsystä enintään kahden päivän aikana. Ennen keruuta maito on varastoitava enintään 6 °C:een lämpötilassa",* jotta voidaan ottaa huomioon maidonkeruussa etäisyyksistä johtuvat rajoitukset.

"Juoksetteen, jonka pitoisuus on 520 mg kymosiiniä litraa kohti, määrä on 20–35 ml sadassa litrassa maitoa."

Määräyksellä halutaan täsmentää juoksetteen annostus, joka tarvitaan optimaalisen hyyttymisajan saavuttamiseksi.

"Suolausaika on 5–8 minuuttia."

Määräyksellä halutaan täsmentää suolausaika;

— kypsytyks:

"Tämän vaiheen päättyessä juuston pinnan on oltava tasaisen hyvin kehittyneen mikrobikasvuston ja ohuen kermanvalkoisen kuoren peittämä, ja juuston on oltava sisältä notkeaa."

Määräyksellä täsmennetään juuston ulkonäkö kypsytyksen välivaiheessa;

— lehtiin käärimiseen:

Lehtien kerääminen

Lehdet kerätään ruskeina, toisin sanoen syksyllä lehtien pudotessa. Niiden on oltava puhtaita ja terveitä.

Lehtien varastoiminen

Lehdet varastoidaan kuivina.

Lehtien käsitleminen

Lehdet kostutetaan uudelleen ennen niiden käyttämistä juustojen käärimiseen. Tähän voidaan käyttää kolmea menetelmää:

— kiehuva vesi,

— kiehuva vesi, johon on sekoitettu 5 prosenttia viinietikkaa,

— vesi, johon on sekoitettu 5 prosenttia viinietikkaa.

Lehtiruotien poistaminen on vapaaehtoista, mutta lehden kanta voidaan kuitenkin leikata pois; muuta leikkaamista ei tarvita.

Juuston kääriminen lehtiin

Juusto peitetään kokonaisuudessaan lehdillä toista anaerobisesti tapahtuvaa kypsytystä varten.

Jos juusto kääritään lehtiin, joista ei ole poistettu ruoteja, ruotien on sijaittava juuston alapinnassa.”

Määräyksellä halutaan täsmentää jalokastanjan lehtien keräämistä ja käyttöä koskevat vaatimukset. Lehtien laadun määrittäminen on välttämätöntä, jotta juusto voi kypsyä optimaalisesti niihin käärittyinä.

1.3 **Merkinnät**

Merkintävaatimuksia muutetaan EU:n SAN-tunnuksen käyttöä koskevan velvoitteen lisäämiseksi. Samalla kohtaa täydennetään lisäämällä siihen kansallisesta sääntelystä johtuvat vaatimukset.

1.4 **Kansalliset vaatimukset**

Kansallisia vaatimuksia täydennetään lisäämällä taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenettelyt kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

1.5 **Muuta**

Nimityksen valvonnasta vastaavien elinten yhteystiedot päivitetään.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾

"BANON"

EY-nro: FR-PDO-0105-0969-23.2.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

"Banon"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Banon on täysirasvaisesta vuohen raakamaidosta valmistettu pehmeä juusto. Se valmistetaan nopealla hyytymisellä (juokseteella aikaansaatu juustouma). Kypsytetty juusto kääritään luonnollisiin jalokastanjan ruskeisiin lehtiin (eli peitetään kokonaisuudessaan niillä) ja sidotaan säteittäin 6–12 kertaa luonnonraffianiinestä tehdyllä nauhalla.

Vähintään 15 kypsytyspäivän jälkeen, joista 10 lehtiin käärittynä, Banon on massaltaan tasalaatuinen, kermamainen, samettinen ja notkea. Sen kuori on lehtien alta kermankeltainen. Juuston halkaisija lehtineen on 75–85 mm, korkeus 20–30 mm ja nettopaino ilman lehtiä kypsytyksajan jälkeen 90–110 g.

Juustossa on oltava kuivauksen jälkeen vähintään 40 g kuiva-ainetta ja 40 g rasvaa 100:aa juustogrammaa kohti.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

31. joulukuuta 2013 asti Provençen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lypsykuttujen osuuden on oltava jokaisessa karjassa vähintään 60 prosenttia.

1. tammikuuta 2014 alkaen Banon-juuston valmistukseen käytetyn maidon on oltava peräisin yksinomaan Provençen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvista lypsykutuista.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Vuohien perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta. Se koostuu yksinomaan nurmi- ja/tai vapaasta luonnonlaiduntamisesta, palko- ja/tai heinäkasveista ja/tai luonnonvaraisista kasveista saadusta, asianmukaisesti säilötystä kuivatusta rehusta. Heti kun sääolot ja kasvillisuuden kasvuvaihe sallivat, vuohet on laskettava nurmilaitumelle ja/tai vapaalle luonnonlaitumelle. Vuohien on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa, ja niiden on saatava laitumelta pääosa tarvitsemastaan korsirehusta vähintään neljän kuukauden ajan vuodessa.

Vuohien on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa.

Vuohet laiduntavat

— luonnonlaitumilla, joilla kasvaa luonnonvaraisia yksi- tai monivuotisia puita, pensaita ja heinäkasvilajeja,

— pysyvillä laitumilla, joilla kasvaa kotoperäisiä kasvilajeja,

— lyhytikäisillä laitumilla, joilla kasvaa heinä- ja palkokasveja ja sekalaisia lajeja.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Kaukalo-ruokinnassa annettavan lisärehun (kuivarehun ja ravintolisien) määrää on rajoitettu vuotta ja vuorokautta kohti samoin kuin rehun ostoja alueen ulkopuolelta.

Neljän kuukauden ajan vuodessa vuohtien on saatava laitumelta pääosa tarvitsemastaan korsirehusta.

Ajanjaksolla, jolla karkearehuannoksen on koostuttava pääosin laiduntamisesta, kuivatun heinän määrä saa olla enintään 1,25 kg päivässä karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Kuivatun heinän kokonaismäärä rehussa saa olla enintään 600 kg vuodessa karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Tuoreen nurmirehun antaminen kaukalo-ruokintana sallitaan ainoastaan 30 ei-peräkkäisenä päivänä vuodessa.

Täydennysrehun määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti 800 g päivässä ja 270 kg vuodessa.

Vuotuisen täydennysrehuannoksen on sisällettävä vähintään 60 prosenttia viljaa.

Kuivatun sinimailasen (alfalfa) määrä saa olla enintään 400 g karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti päivässä vähintään kaksi kertaa annettuna, ja vastaava määrä vuodessa saa olla enintään 60 kg.

Nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun ja kuivatun sinimailasen määrä on rajoitettu 250 kg:aan karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti vuodessa.

Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien ja muiden sellaisten kasvien tai siementen käyttö, jotka saattavat antaa maidolle ikävän maun, on kielletty.

Tilalla vuohtikatraan ravinnoksi tarkoitetun tosiasiallisen rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari luonnonniittyä ja/tai viljeltyä laidunta kahdeksaa vuohta kohti ja 1 hehtaari vapaata kasvatusalaa kahta vuohta kohti.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maito on tuotettava ja juustot on valmistettava ja kypsytettävä 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jokaisessa alkuperänimityksellä kaupan pidettävässä juustossa on oltava oma etikettinsä, johon on merkitty alkuperänimityksen nimi kirjasinokoolla, joka on vähintään yhtä suuri kuin kaikissa muissa etiketissä olevissa merkinnöissä.

EU:n SAN-tunnus on merkittävä kaikkien sellaisten juustojen etiketteihin, joilla on lupa käyttää suojattua alkuperänimitystä "Banon".

Nimeä "Banon" on ehdottomasti käytettävä laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

Alpes-de-Haute-Provencen departementti (04)

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, 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;

seuraavat kunnat osittain

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

näiden kuntien osalta maantieteelliseen alueeseen kuuluvien osien rajat on merkitty kyseisten kuntien kunnantalolle toimitettuihin karttoihin;

Hautes-Alpesin departementti (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, 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-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux;

Vauclusen departementti (84)

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

Drômen departementti (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, Reilhannette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

a) Luonnonympäristö

Banon-juusto on alun perin lähtöisin samannimisen kunnan ympärillä sijaitsevalta Haute-Provencen alueelta. Se on keskikorkeaa kuivaa vuoristoaluetta, jonka maisema muodostuu kukkuloista ja ylätasangoista, ja siellä vallitsee Välimeren ilmasto.

Alueelle on ominaista veden vähäinen saatavuus; pohjavesi on hyvin syvällä, ja pintavesi riippuu satunnaisista ja erittäin epäsäännöllisistä sateista, jotka ajoittuvat pääasiassa syksyyn ja kevääseen. Kesäisin vettä on hyvin niukasti.

Lisäksi alueen maaperä on erittäin karua. Se muodostuu pääosin vettä läpäisevästä kalkkikivestä ja imee itseensä helposti sataneen veden.

Kasvillisuudessa vaihtelevat harvakasvuiset metsiköt, joissa esiintyy aleponmäntyä, tammea, värihernettä, puksipuuta ja aromikasveja, vesakkoa ja pensaikkoa kasvavat nummet ja keskikorkean ylängön kuivan, aurinkoisen ja talvisin usein melko viileän Välimeren ilmaston ankariin olosuhteisiin sopeutuneet viljelykasvit. Ympäristö tarjoaa suotuisat puitteet vuohien luonnonlaiduntamiselle.

Alueen ympäristöolojen vuoksi sen elinkeinoelämässä korostuvat laiduntaminen ja vähän tuotantopanoksia käyttävä viljely.

b) Banon-juuston historia

Banon-juuston historia alkoi 1800-luvulla. Koska maaperän viljelyominaisuudet ovat heikot, talonpojat pyrkivät hyödyntämään mahdollisimman hyvin ympäristön tarjoamat niukat luonnonvarat. Muutamilla olosuhteillaan suotuisilla aloilla harjoitettiin sekalaista kotitarveviljelyä ja metsien ja nummien luonnosta haettiin puuta, riistaa, sieniä, marjoja ja hedelmiä, tryffeleitä ja laventelia. Sikojen ja kanojen lisäksi jokaisella perheellä oli myös vähän lampaita ja vuohia. Nämä eläimet täydensivät hyvin toisiaan niin laiduntamisessa käyttämällä hyväkseen nummien ja niitä reunustavien metsiköiden aluskasvillisuutta kuin taloudellisesti. Lampaita käytettiin lihantuotantoon, ja vuohista, "köyhän lehmistä", saatiin maitoa, jota käytettiin sekä perheen ravinnoksi että juustojen valmistukseen, mikä oli ainoa keino säilyttää pidempään sen ravintoarvo.

Juustoja valmistettiin aluksi omaan käyttöön, ja ylimääräiset juustot toimitettiin myytäväksi paikallisilla markkinoilla.

Lure-vuorten ja Albionin tasangon muodostaman alueen maantieteellisessä keskiössä ja tärkeiden kulkureittien risteyskohdassa sijaitseva Banon, kantonin hallinnollinen keskus, oli myös merkittävä juustomarkkinapaikka.

Lehtiin kääritty vuohenjuusto yhdistetään Banoniin ensimmäisen kerran Marius MORARDIN teoksessa "Cuisinière provençale" vuodelta 1886.

Toisen maailmansodan jälkeen juustonvalmistusmenetelmät kehittyivät vähitellen. Vuohenkasvatuksessa erikoistuttiin ja siirryttiin pois kotitarvevalmistuksesta. Kun aikaisemmin juustoja tuotettiin oman perheen tarpeisiin ja ainoastaan ylimääräiset juustot myytiin, nyttemmin juustoja tuotetaan ensisijaisesti myyntiin ja vain ylijäämä käytetään omiin tarpeisiin.

5.2 Tuotteen erityisyys

Banon on kahdella tapaa aintuatuinen vuohenjuustojen joukossa. Se on nopeasti koaguloitu juoksetteella juustoutettu pehmeä juusto, joka on kääritty jalokastanjan lehtiin.

J.M. MARIOTTININ tutkimuksen "A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie" mukaan Banonin juustouma on aina saatu juoksettamalla, ja se on edelleen yksi harvoista tällä menetelmällä valmistetuista juustoista.

Kuten historia todistaa, Provence kuuluu selkeästi juoksettamalla valmistettujen juustojen alueeseen toisin kuin Pohjois-Ranska, jossa käytetään enemmän maitohappokäymiseen perustuvaa menetelmää (hidas n. 24 tuntia kestävä hyytyminen). Jo 1400-luvulla kuningas René Anjoulaiselle tarjottiin tällaisia pieniä pehmeitä juustoja (présurs); viittaus juoksetteeseen (présure) on ilmeisen selvä.

Alueella perinteisesti käytetyissä muoteissa oli suuret reiät, mikä osoittaa, että juustouma oli saatu juoksettamalla (maitohappokäymisellä saatu juustouma valuisi pois tällaisista muoteista).

Lisäksi tyypillisellä tavalla kääriä Banon-juusto lehtiin on kaksi tavoitetta. Se vaikuttaa sekä juuston säilymiseen että sen valmistukseen parantamalla toisaalta sen säilyvyyttä ja toisaalta sen laatua.

Jalostettaessa tuote kääritään jalokastanjan lehtiin. Tämä tekee tomme-tyyppisestä juustosta Banon-juuston. Lehdet eristävät ilmaa ja toimivat apuaineena, jonka ansiosta juuston aromaattiset erityisominaisuudet pääsevät kehittymään.

Vaikka juustoon voidaan yhdistää monia kasvipäisiä aineksia (viiniköynnös, jalokastanja, plataani, saksanpähkinä jne.), nimenomaan jalokastanjan lehtien käyttö on vakiintunut niiden rakenteen kestävyuden ja tanniinin laadun vuoksi.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

a) Luonnonympäristö

Nimityksen alkuperäalueella tuntuu Välimeren ilmaston vaikutus. Maaperä on karua ja muodostuu pääosin kalkkikivestä, joka esiintyy usein aivan pinnassa ja jonka vedenpidätyskyky on hyvin heikko. Näistä tekijöistä johtuen kasvillisuus on usein pensaikkomaista ja muodostuu piikkikerneestä, orapihlajasta, oratuomesta, kistuksesta, katajasta, laventelistä, kyntelistä, timjamista ja muista yrttikasveista sekä jalokastanjasta, jota istutettiin vuoden 1860 paikkeilla kalkittomille alueille.

Ympäristö soveltuu erinomaisesti vuohenkasvatukseen ja luonnonlaiduntamiseen.

b) Laiduntamisjärjestelmä

Vuohien ruokinnan perusta ja erottamaton osa ovat laidun- ja rehualat. Kasvattajat ovatkin kehittäneet erityisen tuotantojärjestelmän, jossa hyödynnetään luonnon vuohenkasvatukselle tarjoamia monipuolisia resursseja.

Laiduntamisessa yhdistyvät kolmentyyppiset resurssit: luonnonniityt, metsät ja typpipitoiset palkokasvit. Useimmat kasvattajat paimentavat vuohiaan, jolloin he voivat laitumella tarjolla olevan rehun määrän ja vuodenaikojen mukaan täydentää eläinten rehunsaintia laiduntamalla niityillä, joilla viljellään esparsettia tai sinimailasta.

Tällainen kasvatustjärjestelmä on vakiintunut maatalouskäytäntö, joka vaikuttaa osaltaan suuresti Banon-juuston erityisluonteeseen ja juuston ja sen alkuperäalueen väliseen yhteyteen.

c) Tuotantomenetelmä

Pehmeän juustouman käyttöön liittyvä menetelmä johtuu ilmasto-olosuhteista (ympäröivän ilman korkea lämpötila ja kuivuus). Maidon jäähdyttäminen ja pitäminen alhaisessa lämpötilassa ilman erityistä tekniikkaa, jotta maitohap-poentsyymit saisivat vaikuttaa, olisi itse asiassa mahdotonta tällä alueella aiheuttamatta vaaraa maidon hapantumi-sesta. Sen vuoksi maidon muuttaminen juustoumaksi, toisin sanoen sen hyytyminen, on saatava aikaan käyttämällä juoksetetta.

Juustojen kääriminen lehtiin mahdollisti saatavuuden koko vuoden ajan, ja sen avulla selvittiin etenkin talvikaudesta, jolloin vuohista ei saatu maitoa.

Banon on syntynyt kaikkien seuraavien tekijöiden yhteisvaikutuksesta: laajaperäiseen vuohenkasvatukseen soveltuva karu ympäristö, jota ihminen on osannut hyödyntää, sekä kuuma ja kuiva ilmasto, joka on luonnollisella tavalla johtanut juustouman saamiseen juoksetteen avulla ja juustojen käärimiseen lehtiin niiden säilyvyysajan pidentämi-seksi.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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