

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,****annettu 14 päivänä toukokuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklassa tarkoitettujen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä nimityksen ”Banon” (SAN) osalta**

(2019/C 177/02)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan yhdessä sen 53 artiklan 2 kohdan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Ranska on toimittanut asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti tuotteen ”Banon” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti arvioinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetty edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, rekisteröidyn nimityksen ”Banon” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014<sup>(2)</sup> 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, olisi julkaistava Euroopan unionin virallisessa lehdessä,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*Ainoa artikla*

Rekisteröidyn nimityksen ”Banon” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua muutosta kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 14 päivänä toukokuuta 2019.

*Komission puolesta*

Phil HOGAN

*Komission jäsen*

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

## LIITE

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”Banon”**

**EU-nro: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018**

**SAN ( X ) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Nimi: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Osoite:

570, Avenue de la libération  
04100 MANOSQUE  
RANSKA

Puhelin: +33 492874755

Faksi: +33 492727313

Sähköpostiosoite: v.enjalbert@mre-paca.fr

Ryhmä koostuu maidon tuottajista sekä jalostajista ja kypsytäjistä ja sillä on oikeus pyytää muutoksia tuote-eritelämään.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: valvontaelimen ja ryhmän yhteystietojen päivittäminen, kansalliset vaatimukset.

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutos/muutokset**

**5.1 Tuotteen nimi**

Korvataan kohdassa ”Tuotteen nimi” seuraava määräys:

”Tässä tuote-eritelmässä määritely suojattu alkuperänimitys on ”Banon”.

seuraavasti:

”Banon”

Poistetaan seuraava kohta:

”Banon-juuston nimi on peräisin Alpes-de-Haute-Provencen departementissa, joka on ollut markkina- ja kauppa- paikka keskiajalta saakka, sijaitsevasta Banonin kunnasta.”

SAN-tuotteen nimi katsotaan riittäväksi eritelmän tässä kohdassa.

## 5.2 Tuotteen kuvaus

Määräys ”Sen kuori on lehtien alta kermankeltainen” korvataan määräyksellä ”Sen kuori on lehtien alta kermankel- tainen tai kullanruskea”.

Mainintaa, joka koskee kuoren väriä lehtien alla, täydennetään ilmauksella ”tai kullanruskea” paremman kuvauksen tarjoamiseksi tuotteesta.

Lisätään kohta seuraavasti:

”Banon-juustolle ovat ominaisia erityisesti vuohista johtuvat eläinperäiset vivahteet, joihin liittyy usein ammoniakkin ja aluskasvillisuuden aromeja, niin että jälkimaku on kevyesti kirpeä. Se on koostumukseltaan samettinen ja suu- tuntumaltaan pehmeä.”.

Nämä täsmennykset perustuvat tuotteen aistinvaraisen arvioinnin komitean toimiin.

Nämä muutokset tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

## 5.3 Maantieteellinen alue

Kohdassa ”Maantieteellisen alueen rajaus” luettelo maantieteelliseen alueeseen kuuluvista kunnista saatetaan ajan tasalle maantieteellisen alueen tiettyjen kuntien nimien muututtua. Itse maantieteellinen alue ei ole muuttunut.

## 5.4 Alkuperätodisteet

Velvollisuus pitää rekisteriä ostetun maidon määristä poistetaan maanviljelysalan toimijoiden osalta, sillä kansallisen lainsäädännön perusteella he eivät voi ostaa maitoa. Sitä vastoin se säilytetään muiden kuin maanviljelysalan toimi- joiden osalta.

## 5.5 Tuotantomenetelmä

— vuohien rotu:

Poistetaan seuraava kohta:

”31. joulukuuta 2013 asti Provencen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksistä saatujen lypsykuttujen osuuden on oltava jokaisessa karjassa vähintään 60 prosenttia.”

Kohta

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

korvataan seuraavasti:

”Banon-juuston valmistukseen käytetyn maidon on oltava peräisin yksinomaan rotuihin Commune Provençale, Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvista lypsykutuista.”

Eritelmässä olevat määräpäivät poistetaan, sillä ne ovat vanhentuneet.

Nämä määräykset poistetaan myös tiivistelmästä.

— vähimmäislaiduntamisaika ja vähimmäisaika, jonka kuluessa vuohien on saatava tarvitsemansa korsirehu laitumelta:

Kohta

”Vuohien on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa.”

korvataan seuraavasti:

”Vuohien on laidunnettava säännöllisesti maantieteellisellä alueella vähintään 210 päivää vuodessa.”

Ilmaus ”maantieteellinen alue” on täsmällisempi kuin ”alue”, ja sen ansiosta voidaan helpottaa valvontaa.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

Määräykset

”Neljän kuukauden ajan vuodessa vuohien on saatava laitumelta pääosa tarvitsemastaan korsirehusta.”

ja

”Vuohien on laidunnettava säännöllisesti maantieteellisellä alueella vähintään 210 päivää vuodessa.”

poistetaan näin ollen kerran.

Vähimmäislaiduntamisaika ja vähimmäisaika, jonka kuluessa vuohien on saatava tarvitsemansa korsirehu laitumelta, jotka mainitaan eritelmässä kaksi kertaa, poistetaan yhdestä kohdasta toiston välttämiseksi.

Nämä muutokset tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— kaukaloruokinnassa annettavan lisärehun määrää koskeva rajoitus:

Virke

”Kaukaloruokinnassa annettavan lisärehun määrää on rajoitettu vuotta ja vuorokautta kohti.”

poistetaan, koska tämä virke ei tuo mitään uutta verrattuna eritelmässä rajoituksen osalta jo esitettyihin enimmäisarvoihin.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— täydennysrehuannos:

Lisätään ilmaus ”tai viljan sivutuotteita”, jotta ei suljettaisi pois rehuseoksia, joiden etiketissä täsmennetään, että niihin sisältyy viljaa tai viljan sivutuotteita.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— maantieteellisen alueen ulkopuolelta suoritettavia rehun ostoja rajoitetaan:

Virke ”Myös rehun ostoja alueen ulkopuolelta rajoitetaan” poistetaan, koska ilman tavoitearvoa siihen ei sisälly tosiasiallista rajoittavaa tekijää. Maantieteellisen alueen ulkopuolelta suoritettavien rehun ostojen rajoittamisesta määrätään nimittäin voimassa olevan tuote-eritelmän seuraavassa määräyksessä:

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

Tämä muutos poistetaan myös yhtenäisestä asiakirjasta.

— kuivatun sinimailasen päivittäistä antamista koskeva tapa:

Seuraava määräys:

”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.”

korvataan seuraavasti:

”Kuivatun sinimailasen määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuolta kohti 400 g päivässä ja 60 kg vuodessa.”

Velvollisuus antaa kuivattu sinimailanen kahdessa osassa poistetaan, koska pienten kerta-annosten vuoksi tämä varotoimenpide (joka otettiin käyttöön, koska liian suuren typpimäärän nauttiminen voi aiheuttaa alkaloosin, joka on vakava aineenvaihduntatauti) ei ole perusteltu.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— kielletyt rehut:

Kohta

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

korvataan seuraavasti:

”Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien käyttö on kielletty.”

Ilmaus ”ja muiden sellaisten kasvien tai sementen käyttö, jotka saattavat antaa maidolle ikävän maun” ei ole tavoitteensa osalta tarpeeksi täsmällinen, jotta se olisi helposti tarkastettavissa, minkä vuoksi se poistetaan.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— GMO:ja koskevan kiellon sisällyttäminen:

Lisätään kohta seuraavasti:

”Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja täydennysrehut. Muunto geenisten kasvien istuttaminen on kiellettyä SAN-tuotteen ”Banon” valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajeja, joita voidaan käyttää tilan maidontuotantoeläinten rehuna, ja kaikkia lajeja, jotka voisivat saastuttaa kyseiset rehuksvit.”

Tämän määräyksen ansiosta voidaan yhtäältä säilyttää rehun perinteiset ominaispiirteet ja toisaalta eläinten ruokinnan perinteiset käytänteet.

Tämä määräys lisätään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

— rehun alkuperä:

Lisätään yhtenäiseen asiakirjaan kohta seuraavasti: ”Rehujen alkuperän osalta on todettava, että maantieteellisen alueen luontoon liittyvien tekijöiden vuoksi väkirehun tuotanto on hankalaa ja nurmirehun tuotanto on rajallista. Koska väkirehun alkuperää ei ole täsmennetty, se saattaa olla peräisin maantieteellisen alueen ulkopuolelta. Perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta, mutta vuohille voidaan antaa maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa kuivattua heinää. Väkirehun määrän rajoittaminen ja kuivatun heinän, joka voi olla peräisin maantieteellisen alueen ulkopuolelta, määrän rajoittaminen merkitsevät sitä, että suurin osa rehusta on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevat määrät vuolta kohti vuodessa saavat olla enintään seuraavat:

— 250 kg tuoretta nurmirehua ja kuivattua sinimailasta, toisin sanoen noin 213 kg kuiva-ainetta (190 kg nurmirehua, josta keskimäärin 84 prosenttia on kuiva-ainetta, vastaava määrä kuiva-ainetta on 160 kg, ja 60 kg kuivattua sinimailasta, josta keskimäärin 89 prosenttia on kuiva-ainetta, vastaava määrä kuiva-ainetta on 53 kg),

— 250 kg maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa väkirehua kuiva-aineena (vastaa 270 kg:aa raaka-ainetta) vuolta kohti vuodessa.

Jos katsotaan, että vuohi syö rehua keskimäärin 1 100 kg vuodessa, maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun osuus on näin ollen vähintään 58 prosenttia (kuiva-aineena).”

Tämän yhtenäiseen asiakirjaan tehtävän lisäyksen avulla voidaan osoittaa, että vuohien rehu on pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta. Rehu ei voi olla kokonaisuudessaan peräisin kyseiseltä alueelta kohdassa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” kuvailtujen luonnon tekijöiden vuoksi.

— juoksetuslämpötila ja -aika:

Korvataan kohta

”Kaikki fysikaalinen tai kemiallinen käsittely on kielletty lukuun ottamatta suodattamista, jonka tarkoituksena on poistaa makroskooppiset epäpuhtaudet, jäädytystä positiivisessa lämpötilassa maidon säilyttämiseksi ja lämmittämistä enintään 35 °C:een ennen juoksetteen lisäämistä.”

seuraavasti:

”Kaikki fysikaalinen tai kemiallinen käsittely on kielletty lukuun ottamatta suodattamista, jonka tarkoituksena on poistaa makroskooppiset epäpuhtaudet, jäädytystä positiivisessa lämpötilassa maidon säilyttämiseksi ja lämmittämistä ennen juoksetteen lisäämistä.”

Koska juoksetuslämpötilan vaihteluväli on tiukasti määritelty rekisteröidyssä eritelmässä 28. marraskuuta 2013 annetun asetuksen (EU) N:o 1211/2013 mukaisesti (29–35 °C) ja koska käytettävä maito on vuohen raakamaitoa, lämmityslämpötilan välikäsite poistetaan tarpeettomana: kyseessä on maidon lämmittäminen (jo määritellyssä lämpötilassa suoritettavaa) juoksetusvaihetta varten.

Korvataan määräys

”Maitotuotteiden valmistuksessa juoksete lisätään enintään neljä tuntia sen jälkeen, kun viimeiseksi lypetty maito on kerätty.”

seuraavasti:

”Maitotuotteiden valmistuksessa juoksete lisätään enintään 18 tuntia sen jälkeen, kun maito on saapunut juustomeijerille, ja ennen päivän viimeisen lypsyn keruuta seuraavan päivän keskipäivää.”

Maitotuotteiden valmistuksessa noudatettavaa juoksetusaikaa muutetaan, jotta yritykset voivat mukauttaa järjestelmänsä ottaakseen huomioon maidon keruun keston ja sen, että maitoa käytetään kunkin juoksetuksen yhteydessä pienempi määrä. Nykyisessä keruujärjestelmässä maitoa kerätään yöaikaan. Päivän viimeisen lypsyn maito kerätään noin klo 2.30 ja juoksetetaan kokonaisuudessaan suurella altaalla (1 000 litraa) jo klo 6.30 alkaen. Asianomaisten karjankasvattajien lukumäärän vähentymisen ja pienten maitomäärien vuoksi on toivottavaa, että yötyötä rajoitetaan ja että sallitaan maidon juoksetus klo 8 alkaen pieninä määrinä (80 litran altaat), mikä voi pitkittää toimenpiteitä keskipäivään asti.

— vaihe, jossa juusto asetetaan muotteihin

Korvataan kohta

”Muotteihin asettaminen tapahtuu heti heran erottamisen jälkeen. Juusto asetetaan muotteihin käsin. Jakelijan ja moniosaisen muotin käyttö sallitaan. Muottien mekaaninen täyttö on kielletty.”

seuraavasti:

”Muotteihin asettaminen tapahtuu heti heran erottamisen jälkeen. Juusto asetetaan muotteihin käsin. Jakelijan ja moniosaisen muottien käyttö yhdessä muotituksen mekaanisen apuvälineen (altaan nostimen, kuljettimen) kanssa sallitaan. Muottien täysin mekaaninen täyttö on kielletty; juoksetteella aikaansaadun juustouman asettaminen moniosaisiin muotteihin edellyttää ihmistyövoiman käyttöä.”

Jotta toimijat voisivat mukautua uusiin tekniikoihin, kyseisessä kohdassa täsmennetään, että mekaaninen avustaminen (altaan nostin, kuljetin) sallitaan vaiheessa, jossa juusto asetetaan muotteihin, mutta että juustouman asettaminen muotteihin edellyttää ihmistyövoiman käyttöä ja muottien täysin mekaaninen täyttö on kielletty.

— vaihe, jossa suoritetaan valutus ja muotista poistaminen

Korvataan kohta

”Valutus suoritetaan vähintään 20 °C:n lämpötilassa. Muotista poistaminen tapahtuu 24–48 tunnin kuluttua siitä, kun juustomassa on laitettu muottiin.”

seuraavasti:

”Valutus suoritetaan vähintään 20 °C:n lämpötilassa 18–48 tunnin ajan alkaen siitä, kun juustomassa on laitettu muottiin. Muotista poistaminen tapahtuu vasta kyseisen vaiheen päätyttyä. Tämän jälkeen juustot kuivatetaan vähintään 13 °C:ssa vähintään 24 tuntia.”

Toimijoiden toiminnan ohjaamiseksi lisätään vielä kunkin työvaiheen kesto (valutus 18–48 tuntia, kuivatus vähintään 24 tuntia) ja kuivatuslämpötila (vähintään 13 °C), alan ammattikäytännön mukaisesti.

— suolausaika

Suolausaika poistetaan, jotta toimijat voisivat mukauttaa sitä käytetyn suolaveden suolapitoisuuden mukaan saman tuloksen aikaansaamiseksi.

— kypsytysvaihe

Korvataan kohta

”Juoksettamisen jälkeen suoritettavan kypsytyksen, jonka kesto on vähintään 15 päivää, on tapahduttava maantieteellisellä alueella, ja se on kaksivaiheinen:

- Ennen juuston käärimistä lehtiin paljasta tomme-juustoa kypsytetään 5–10 päivää juoksettamisen jälkeen vähintään 8 °C:ssa. Tämän vaiheen päättyessä juuston pinnan on oltava tasaisen hyvin kehittyneen mikrobikasvuston ja ohuen kermanvalkoisen kuoren peittämä, ja juuston on oltava sisältä notkeaa.
- Juuston lehtiin käärimisen jälkeen juustoa kypsytetään vähintään 10 päivää lehtiin käärittynä 8–14 °C:ssa. Kosteuspitoisuuden on oltava yli 80 prosenttia.”

seuraavasti:

”Juoksettamisen jälkeen suoritettava kypsytyks, jonka kesto on vähintään 15 päivää, on kaksivaiheinen:

- Ennen juuston käärimistä lehtiin paljasta tomme-juustoa kypsytetään 5–10 päivää juoksettamisen jälkeen vähintään 8 °C:ssa. Tämän vaiheen päättyessä juuston pinnan on oltava tasaisen, hyvin kehittyneen mikrobikasvuston peittämä,
- Juuston lehtiin käärimisen jälkeen juustoa kypsytetään vähintään 10 päivää lehtiin käärittynä 8–14 °C:ssa. Tämän vaiheen päättyessä juuston kuori on kermankeltainen tai kullanuskea. Kosteuspitoisuuden on oltava yli 80 prosenttia.”

Viittaus maantieteelliseen alueeseen on poistettu, koska se on tarpeeton eritelmän tässä kohdassa. Kuoren kuvaus on siirretty kypsytysvaiheen parametrien kuvauksen jälkeen ja yhdenmukaistettu tuotteen kuvausta koskevan kohdan kanssa. Juustomassan kuvaus poistetaan, koska tätä kriteeriä, joka edellyttää juuston leikkaamista, ei tarkisteta tässä vaiheessa.

Korvataan kohta

”Juustot voidaan kastaa viinistä tai rypälesakasta valmistettuun viinaan ennen lehtiin käärimistä”.

seuraavasti:

”Juustot voidaan kastaa viinistä tai rypälesakasta valmistettuun viinaan tai ne voidaan sumuttaa sellaisella ennen lehtiin käärimistä.”

Käytännön, jonka mukaan juusto kastetaan viinistä tai rypälesakasta valmistettuun viinaan, ohkeen on lisätty käytäntö, jonka mukaan juusto sumutetaan viinistä tai rypälesakasta valmistetulla viinalla; näillä kahdella menetelmällä saadaan vertailukelpoiset tulokset.

## 5.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Kohta ”Tiedot, joista selviää yhteys maantieteelliseen alueeseen” on laadittu kokonaan uudelleen, jotta Banon-juuston yhteys maantieteelliseen alueeseen tuotaisiin selkeämmin esiin ilman, että yhteys muuttuu sisällöltään ja ilman, että tietoja poistetaan. Näin tuodaan esiin erityisesti yhteys maantieteelliseen alueeseen, joka Välimeren ilmastosta soveltuu hyvin vuohenkasvatukseen ja luonnonlaiduntamiseen, sekä Banon-juuston valmistamisen ja kypsyttämisen edellyttämä erityinen taitotieto.

Ensimmäisessä kohdassa kuvataan ”Maantieteellisen alueen erityisyyttä” ja toistetaan maantieteellisen alueen luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät korostaen vuohenkasvatuksen ja juustonvalmistuksen erityistä taitotietoa.

Toisessa kohdassa kuvaillaan ”Tuotteen erityisyyttä” korostaen joitakin tuotteen kuvaukseen sisällytettyjä seikkoja.

Lopuksi viimeisessä kohdassa selitetään ”Syy-yhteyttä”, toisin sanoen luonnon ja inhimillisten tekijöiden ja tuotteen välistä vuorovaikutusta.

SAN:n tuote-eritelmässä oleva kuvaus yhteydestä maantieteelliseen alkuperään toistetaan kokonaisuudessaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohdassa.

#### 5.7 Merkinnät

Kohdassa ”Merkintöjä koskevat erityistiedot” juustoihin liittyvä ilmaus ”d’appellation” (alkuperänimitys) poistetaan, koska kyseinen kohta ja laajemmin tämä tuote-eritelmä koskevat ainoastaan alkuperänimityksen saaneita juustoja; kyseessä on näin ollen tarpeeton ilmaus.

Tämä muutos tehdään myös yhtenäiseen asiakirjaan.

#### 5.8 Muut muutokset

Kohdassa ”Hakijaryhmä” ryhmän yhteystiedot saatetaan ajan tasalle.

Kohdassa ”Valvontaelinten viitetiedot” virallisten elinten nimi ja yhteystiedot päivitetään. Kyseisessä kohdassa mainitaan Ranskan toimivaltaisten valvontaviranomaisten yhteystiedot: Institut national de la qualité et de l’origine (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto, INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto, DGCCRF). Lisätään maininta siitä, että varmennuslaitoksen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa.

Taulukko, jossa esitetään tärkeimmät tarkastettavat kohdat, saatetaan ajan tasalle tehdyn muutoksen (enimmäislämpötilan poistaminen) huomioon ottamiseksi, ja lisätään voimassa olevan tuote-eritelmän mukaisesti yksi tarkastettava pääkohta, joka koskee maidon laatua (täysrasvainen raakamaito, toisin sanoen maito, jonka valkuais- ja rasvapitoisuutta ei ole vakioitu).

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### ”Banon”

EU-nro: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

SAN ( X ) SMM ( )

#### 1. Nimi tai nimet

”Banon”

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3. Juusto

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Banon on täysrasvaiseista vuohen raakamaidosta valmistettu pehmeä juusto. Se valmistetaan nopealla hyytymisellä (juoksetteella 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 tai kullanuskea. Banon-juustolle ovat ominaisia erityisesti vuohesta johtuvat eläinperäiset makuvivahteet, joihin liittyy usein ammoniakin ja aluskasvillisuuden aromeja, niin että jälkimaku on kevyesti kirpeä. Se on koostumukseltaan samettinen ja suutuntumaltaan pehmeä. 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 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Vuohien perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta. Se koostuu yksinomaan nurmi- ja/tai vapaasta luonnonlaiduntamisesta sekä 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. Niiden on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa.

Ne 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.

Neljän kuukauden ajan vuodessa vuohien 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 kaukaloruokintana 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 tai viljan sivutuotteita. Kuivatun sinimailasen määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti 400 g päivässä ja 60 kg vuodessa.

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

Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien käyttö on kielletty.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja täydennysrehut. Muunto geenisten kasvien istuttaminen on kiellettyä SAN-tuotteen ”Banon” valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajeja, joita voidaan käyttää tilan maidontuotantoeläinten rehuna, ja kaikkia lajeja, jotka voisivat saastuttaa kyseiset rehukasvit.

Tilalla vuohtakatraan 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.

Rehujen alkuperän osalta on todettava, että maantieteellisen alueen luonnon tekijöiden vuoksi väkirehun tuotanto on hankalaa ja nurmirehun tuotanto on rajallista. Koska väkirehun alkuperää ei ole täsmennetty, se saattaa olla peräisin maantieteellisen alueen ulkopuolelta. Perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta, mutta vuohtille voidaan antaa maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa kuivatua heinää.

Väkirehun määrän rajoittaminen ja kuivatun heinän, joka voi olla peräisin maantieteellisen alueen ulkopuolelta, määrän rajoittaminen merkitsevät sitä, että suurin osa rehusta on peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevat määrät vuohta kohti vuodessa saavat olla enintään seuraavat:

- 250 kg tuoretta nurmirehua ja kuivattua sinimailasta, toisin sanoen noin 213 kg kuiva-ainetta (190 kg nurmirehua, josta keskimäärin 84 prosenttia on kuiva-ainetta, vastaava määrä kuiva-ainetta on 160 kg, ja 60 kg kuivattua sinimailasta, josta keskimäärin 89 prosenttia on kuiva-ainetta, vastaava määrä kuiva-ainetta on 53 kg),
- 250 kg maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa väkirehua kuiva-aineena (vastaa 270 kg:aa raaka-ainetta) vuohta kohti vuodessa.

Jos katsotaan, että vuohi syö keskimäärin 1 100 kg vuodessa, maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun osuus on näin ollen vähintään 58 prosenttia (kuiva-aineena).

#### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

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

#### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

#### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jokaisessa kaupan pidettävässä juustossa on oltava oma etikettinsä, johon on merkitty alkuperänimityksen nimi kirjainkokoalla, 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 raja

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, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerie, Pierrevet, 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.

Kunnat, jotka kuuluvat vain osittain maantieteelliseen alueeseen: 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 kunnanvirastolle toimitettuihin karttoihin.

Hautes-Alpesin departementti (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (Châteauneuf-de-Chabren entisen kunnan alueen osalta), 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.

#### 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, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

#### Vauclusen departementti (84)

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

### 5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

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.

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, värihernetta, 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 heikkosatoiset viljelykasvit.

Vuohien ruokinnan perustana ovat laitumet ja muut rehualat. Kasvattajat ovat kehittäneet erityisen tuotantojärjes­telmän, jossa hyödynnetään luonnon vuohenkasvatukselle tarjoamia monipuolisia resursseja. Laiduntamisessa yhdistyvät luonnonniityt, metsät ja tyyppiä sisältävät palkokasvit. Useimmat kasvattajat paimentavat vuohiaan, jol­loin he voivat laitumella tarjolla olevan rehun määrän ja vuodenaikojen mukaan täydentää eläinten rehunsaantia antamalla niiden laiduntaa niityillä, joilla viljellään esparsettia tai sinimailasta.

Provence kuuluu 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.

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

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 kasviperäisiä aineksia (viiniköynnös, jalokastanja, plataani, saksanpähkinä jne.), nimenomaan jalokastanjan lehtien käyttö on vakiintunut niiden rakenteen kestävyuden ja niiden sisältämän tanniinin vuoksi.

Banon-juuston historia alkoi 1800-luvulla. Koska maaperän viljelyominaisuudet ovat heikot, talonpojat pyrkivät hyödyntämään mahdollisimman hyvin ympäristön tarjoamat niukat luonnonvarat. Muutamilla olosuhteiltaan suo­tuuisilla 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.

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.

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

Banon-juustolle ovat ominaisia

- lehtien alta kermankeltainen tai kullanruskea kuori;
- samettinen ja suutuntumaltaan pehmeä koostumus.
- erityisesti vuohista johtuvat eläinperäiset vivahteet, joihin liittyy usein ammoniakkin ja aluskasvillisuuden aromeja, niin että jälkimaku on kevyesti kirpeä.

Maantieteellisellä alueella 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 piikkiherneestä, orapihlajasta, oratuomesta, kistuksesta, katajasta, laventelistä, kyntelistä, timjamista ja muista yrttikasveista sekä jalokastanjasta. Ympäristö soveltuu erinomaisesti vuohenkasvatukseen ja luonnonlaiduntamiseen.

Pehmeän juustouman käyttöön liittyvä menetelmä johtuu ilmasto-olosuhteista (ympäröivän ilman korkea lämpötila ja kuivuus). Maidon jäädyttäminen ja pitäminen alhaisessa lämpötilassa ilman erityistä tekniikkaa, jotta maitohappoentsyymit saisivat vaikuttaa, olisi itse asiassa mahdotonta tällä alueella aiheuttamatta vaaraa maidon hapantumisesta. 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 pidentämiseksi.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(Komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836)