

## A BIZOTTSÁG 1211/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 25.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyásáról (Banon [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre<sup>(1)</sup> és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta a Franciaország által a 641/2007/EK bizottsági rendelettel<sup>(2)</sup> bejegyzett „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyása iránt benyújtott kérelmet.
- (2) A kérelmet abból a célból nyújtották be, hogy a termékleírás a származás igazolása, az előállítás módja, a címkézés, a nemzeti előírások és az eredetmegjelölés ellenőrzéséért felelős szervek elérhetőségei tekintetében pontosításra kerüljön.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltan találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

## 1. cikk

A „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

## 2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

## 3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

a Bizottság részéről,  
az elnök nevében,  
Dacian CIOLOȘ  
a Bizottság tagja

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

(<sup>2</sup>) HL L 150., 2007.6.12., 3. o.

## I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosítását:

**1.1. A származás igazolása**

A rovat kiegészült az ellenőrzéssel, a termék eredetére vonatkozó garanciával és a megjelölés nyomonkövethetőségével kapcsolatos rendelkezésekkel, amely rendelkezések az ellenőrzésre vonatkozó nemzeti szabályozás reformját követően módosultak.

**1.2. Az előállítás módja**

A rovat a nemzeti jogszabályok alapján a következőkhöz kapcsolódó tételekkel egészült ki:

— A nyáj fogalmának meghatározása:

*„A nyáj a tejelő kecskékből, szárazon álló kecskékből, gödölyékből és kecskebakokból álló kecskenyáj összessége.”*

Ez a rendelkezés pontosabban meghatározza a nyáj kifejezés jelentését.

*„2013. december 31-ig valamennyi nyájnak legalább 60 %-ban a »commune provençale«, a »rove« és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett tejelő kecskékből kell állnia.”*

Ez a rendelkezés a nyáj összetételének módosítását célzó intézkedés, amely elősegíti, hogy a tenyésztők 2014. január 1-ig elérjék a 100 %-os célt.

— A nyáj takarmányozása:

*„A kecskék alptakarmánya alapvetően az adott földrajzi területről származik. A takarmányozás kizárólag kaszálón és/vagy legelőn való legeltetés formájában, illetve jó állapotban tartósított, hüvelyesekből és/vagy pászitfűfélékből és/vagy természetes növényzetből álló száraz takarmánnyal történik.”*

Ezek a kiegészítések a nyáj alptakarmányának eredetét és jellegét hivatottak pontosítani.

*„A kecskék a következő helyeken legelnek:*

*az egyéves vagy évelő, természetes növényfajokkal borított, fás, bokros vagy füves legelőkön,*

*őshonos növényzetű állandó füves területeken,*

*pászitfűfélékkel, hüvelyesekkel vagy vegyes növényzettel borított ideiglenes füves területeken.”*

Ezek a kiegészítések a takarmányozás során engedélyezett legelők típusát hivatottak pontosítani.

*„Abban az időszakban, amelynek során a szalastakarmány-adagot elsősorban legeltetés útján kell biztosítani, a széna napi nyersanyagmennyisége felnőtt kecskénként nem haladja meg az 1,25 kg-ot.*

*A széna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 600 kg lehet.*

*Vályúba adható zöldtakarmány évente legfeljebb 30, nem egymást követő napig adható.”*

Ez a rendelkezés biztosítani kívánja, hogy a legeltetés elsőbbséget élvezzen.

*„A kiegészítő takarmányok egy felnőtt kecskére számított napi nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 800 grammot, illetve felnőtt kecskénként az évi 270 kg-ot. Az éves kiegészítő takarmánynak legalább 60 %-ban gabonaféléket kell tartalmaznia. A szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított napi – legalább két adagra elosztott – nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 400 grammot, illetve egy felnőtt kecskére számítva az évi 60 kg-ot.”*

E rendelkezések célja a legeltetésen kívüli takarmányozás korlátozása.

„Az eredetmegjelölés szerinti területen kívülről származó takarmány és szárított lucerna egy felnőt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 250 kg.”

Ez a rendelkezés korlátozni kívánja a nem az eredetmegjelölés szerinti területről származó takarmány felhasználását.

„Tilos a szilázs és a bálázott takarmányok, a keresztesvirágúak és más olyan növények és magvak alkalmazása, amelyek rossz ízt kölcsönözhetnek a tejnek.”

Ez a rendelkezés tiltja a tej, és következésképpen a sajt ízét feltehetően rontó takarmányok alkalmazását.

— A nyáj tejhozama:

„A nyáj átlagos termelésének felső határa tejelő kecskénként évente 850 kg.”

E meglévő rendelkezés módosítását a nyájra vonatkozó éves átlagérték figyelembevétele indokolta.

— A sajtkészítési technológia:

A „2009. január 1-től a tejet a gazdaságból naponta kell begyűjteni, és a begyűjtés előtt 8 °C-os hőmérsékleten kell tárolni” mondat helyébe a következő mondat lép: „A tejet legfeljebb 4 fejből, legfeljebb két napon belül kell begyűjteni. A begyűjtés előtt a tejet legfeljebb 6 °C-os hőmérsékleten kell tárolni.”, ami tekintettel van a tej begyűjtéséhez kapcsolódó távolságbeli korlátozásokra.

„Az 520 mg/l kímőzinkoncentrációjú oltó adagolása 100 liter teje vetítve 20–35 ml.”

Ez a rendelkezés az oltó adagolását hivatott pontosítani. Az előírt adagolás az optimális alvasztási idő eléréséhez szükséges.

„A sófürdő időtartama 5–8 perc.”

E rendelkezés célja a sózás időtartamának pontos meghatározása.

— Az érlelés:

„E szakaszt követően a termék homogén felületű, kifejezett felületi flórával és vékony, krémféhér kéreggel rendelkezik, míg a térsza belseje rugalmas.”

E rendelkezés célja a sajt érlelés során elérendő köztes állagának pontos meghatározása.

— Levelekbe burkolás:

„A gyűjtés körülményei

A levelek begyűjtésére barna színű állapotban kerül sor, azaz az őszi lombhulláskor keletkező avart kell betakarítani. A leveleknek tisztának és épnek kell lenniük.

Tárolási körülmények

A leveleket szárazon kell tárolni.

Kezelés

A leveleket a burkoláshoz történő felhasználás előtt ismét meg kell nedvesíteni. Ez háromféleképpen történhet:

— forró vízzel,

— 5 % -os ecettartalmú forró vízzel,

— 5 % -os ecettartalmú vízzel.

A levelek szárának eltávolítása nem kötelező, de ilyen esetben csak a levél alja vágható le, minden egyéb formázás tilos.

A sajt levelekbe burkolása

*A sajtot teljes egészében befedik a levelek, ami biztosítja a második, »anaerob« érlelést.*

*Amennyiben a sajtömböt száras levelekbe burkolják, a szárat a sajt alsó felületére hajtják.»*

Ez a rendelkezés pontosítani kívánja a gesztenyelevelek gyűjtésének és felhasználásának körülményeit. A levelek minőségét a levelek alatti optimális érlelés biztosítása érdekében kell meghatározni.

### 1.3. Címkézés

A címkézésre vonatkozó rendelkezések az európai uniós „OEM” jelölés kötelező feltüntetésének bevezetése céljából módosulnak. A szöveg a nemzeti jogszabályokból származó kiegészítésekkel bővül.

### 1.4. Nemzeti előírások

A nemzeti előírások a fő ellenőrzendő szempontokat tartalmazó táblázattal és azok értékelési módszerével egészülnek ki, a nemzeti szabályozási előírásoknak megfelelően.

### 1.5. Egyéb

Az eredetmegjelölés ellenőrzésért felelős szervek elérhetőségei aktualizálásra kerülnek.

---

## II. MELLÉKLET

## KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <sup>(1)</sup>

## „BANON”

EK-szám: FR-PDO-0105-0969-2012.2.23.

OFJ ( ) OEM (X)

## 1. Elnevezés

„Banon”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

## 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Banon” nyers, teljes kecsketejéből készült lágy sajt. A tej gyors altatásával (oltóval beoltott aludttejből) állítják elő. Az érlelt sajtot természetes barna gesztenyelevelekbe burkolják (azaz teljes egészében levelekkel fedik be) és természetes rafiával kötik át, amely 6–12. cikkelyt alkot.

A „Banon” tésztája legalább 15 napig tartó – azon belül 10 napig levelek alatt történő – érlelés után homogén, krémes, lágy és rugalmas. Héja a levelek alatt krémsárga színű. A sajt átmérője a levelekkel együtt 75–85 mm, magassága 20–30 mm. A „Banon” levelek nélküli nettó tömege az érlelési időszak után 90–110 gramm.

100 gramm sajt szárazanyag-tartalma legalább 40 gramm, 100 gramm sajt teljes száradás utáni zsírtartalma 40 gramm.

## 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

2013. december 31-ig valamennyi nyájnak legalább 60 %-ban a „commune provençale”, a „rove” és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett tejelő kecskékből kell állnia.

2014. január 1-jétől a „Banon” előállításához használt tej kizárólag a „commune provençale”, a „rove” és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett kecskékből származhat.

## 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A kecskék alaptakarmánya alapvetően az adott földrajzi területről származik. A takarmányozás kizárólag kaszálón és/vagy legelőn való legeltetés formájában, illetve jó állapotban tartósított, hüvelyesekből és/vagy pázsitfűfélékből és/vagy természetes növényzetből álló száraz takarmánnyal történik. Amint a növényzet állapota és az időjárási feltételek lehetővé teszik, a kecskéket ki kell hajtani a kaszálóra és/vagy a legelőre. A kecskéknél rendszeresen, évente legalább 210 napig kell az adott terület legelőin és kaszálóin legelniük. Az év legalább 4 hónapjában szálas takarmányuk legnagyobb részét legelés során kell magukhoz venniük.

A kecskéknél rendszeresen, évente legalább 210 napig kell az adott terület legelőin és kaszálóin legelniük.

A kecskék a következő helyeken legelnek:

- az egyéves vagy évelő, természetes növényfajokkal borított, fás, bokros vagy füves legelőkön,
- őshonos növényzetű állandó füves területeken,
- pázsitfűfélékkel, hüvelyesekkel vagy vegyes növényzettel borított ideiglenes füves területeken.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet. (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A vályúba adható takarmány (száraz takarmányok és kiegészítő takarmányok) mennyisége éves és napi szinten korlátozott. Szintén korlátozott az adott területen kívülről származó takarmány vásárlása.

A kecskéknél az év legalább 4 hónapjában szálas takarmányuk legnagyobb részét legelés során kell magukhoz venniük.

Abban az időszakban, amelynek során a szálas takarmányozást elsősorban legeltetés útján kell biztosítani, a széna napi nyersanyagmennyisége felnőtt kecskénként nem haladja meg az 1,25 kg-ot.

A széna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 600 kg lehet.

Vályúba adható zöldtakarmány évente legfeljebb 30, nem egymást követő napig adható.

A kiegészítő takarmányok egy felnőtt kecskére számított napi nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 800 grammot, illetve felnőtt kecskénként az évi 270 kg-ot.

Az éves kiegészítő takarmánynak legalább 60 %-ban gabonaféléket kell tartalmaznia.

A szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított napi – legalább két adagra elosztott – nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 400 grammot, illetve egy felnőtt kecskére számítva az évi 60 kg-ot.

Az eredetmegjelölés szerinti területen kívülről származó takarmány és szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 250 kg.

Tilos a szilázs és a bálázott takarmányok, a keresztesvirágúak és más olyan növények és magvak alkalmazása, amelyek rossz ízt kölcsönözhetnek a tejnek.

A gazdaság területén a ténylegesen a kecskenyájnak szánt takarmánytermő terület 8 kecskére legalább 1 ha természetes és/vagy mesterséges kaszáló, 2 kecskére legalább 1 ha legelő.

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végzik.

### 3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az eredetmegjelöléssel ellátott sajtok egyedi címkézéssel kerülnek forgalomba, amelyen legalább a címkén szereplő bármely másik karakterrel megegyező méretű karakterekkel szerepel az eredetmegjelölés neve.

A „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén kötelezően fel kell tüntetni az európai uniós „OEM” szimbólumot.

Ezenfelül a „Banon” névnek a számlákon és a kereskedelmi okmányokon is szerepelnie kell.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület az alábbi településeket foglalja magában:

*Alpes-de-Haute-Provence megye (04)*

Teljes egészében a földrajzi területhez tartozó települések

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.

## Részben a földrajzi területhez tartozó települések

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

E települések esetében a földrajzi terület határa megtalálható az érintett települések polgármesteri hivatalaiban elhelyezett térképen.

### Hautes-Alpes megye (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.

### Vaucluse megye (84)

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

### Drôme megye (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

#### a) A természeti környezet

A „Banon” sajt bölcsője az Haute-Provence megyében található Banon település és környéke. A térség száraz középhegységi régió, ahol a mediterrán éghajlatú tájat dombok és fennsíkok tarkítják.

Jellemzően vízhiányos területről van szó, ahol a föld nagy mélységben raktározza a talajvizet, a felszíni víztesteket pedig főleg ősszel és télen koncentrálnak – és nyáron lényegében nem létező – ritka és rendkívül rendszertelen esőzések táplálják.

Ezenfelül a „Banon” származási területén a talaj kevésbé termékeny, többnyire mészköves és jó vízvezető képességű, amely kiválóan elnyeli az esővizet.

A térségben alleppói fenyőt, tölgyet, rekettyét, cserjéket és illatos növényeket, aljnövényzettel borított mocsaras területeket és szórványos bozótokat, valamint olyan növénykultúrákat magában foglaló gyér erdős növényzet váltja egymást, amelyek jól alkalmazkodnak a száraz, napos, és télen gyakran elég hűvös provence-i középhegységi éghajlat zordságához, és a kecskenyájak legeltetésére alkalmas területeket kínál.

E régió természeti körülményei szolgálnak magyarázattal arra, hogy a térség általános gazdasági helyzete kedvez a legeltetési gazdálkodásnak, és a gyér hozamú növények termesztésének.

#### b) A „Banon” sajt története

A „Banon” története a XIX. század végére nyúlik vissza. A mezőgazdasági hasznosítás szempontjából csekély értékkel bíró talajon a gazdák a környezetükben lévő szerény természeti erőforrások lehető legjobb kihasználására törekedtek: néhány jobb minőségű földterületen önfenntartó vegyes gazdálkodást folytattak, a művelés nélküli erdős vagy mocsaras tájakon pedig fát, gombát, kisebb gyümölcsöket, szarvasgombát vagy levendulát gyűjtöttek, illetve vadállatokot fogtak. A sertésen és egy kisebb baromfiudvaron kívül minden család tartott juhokból és néhány kecskéből álló kisebb házi nyáját, amely állatok egyaránt jól kiegészítették egymást a legelőkön – amennyiben a legjobban kihasználták a mocsárvidék és a környező aljnövényzet kínálta lehetőségeket –, valamint gazdasági rendeltetésük szempontjából is. Míg a juh elsősorban a húsa miatt volt hasznos, addig a kecske „a szegények teheneként” a tejet biztosította. A friss tej a családi étrend részét képezte, ugyanakkor tápértéke hosszú időn keresztül való megőrzésének egyetlen módjaként sajtot is készítettek belőle.

Noha a sajtot is otthoni felhasználásra szánták, a családi fogyasztáson túl előállított felesleg rávilágított annak kereskedelmi értékére. Ez a többlettermelés így értékesítés céljából eljutott a helyi piacokra.

A járás székhelyének, valamint a Pays de Lure és Pays d'Albion földrajzi központjának tekintett és fontos útvonalak csomópontját alkotó Banon ekkoriban a sajtvásárok és -piacok legjelentősebb helyszíne volt.

A Banon nevéhez kötődő, levelekbe burkolt kecskesajtot elsőként Marius MORARD 1886-os provence-i szakácskönyve említi.

A háború utáni időszak egyik meghatározó jelensége volt a sajtkészítési módszerekben bekövetkezett fokozatos technológiai fejlődés. A kecsketenyésztés specializálódott, a házi sajtkészítés immár a múlté: míg korábban a sajtot elsősorban családi fogyasztásra szánták és csak mellékesen kínálták eladásra, innentől kezdve a cél mindenekelőtt az értékesítés volt (a család pedig a felesleget fogyasztotta).

## 5.2. A termék sajátosságai

A „Banon” a kecskesajtgyártás ágazatában egyedi, kétszeresen eredeti termék, amely barna gesztenyelevelekbe csomagolt, (gyors alvasztással vagy oltóval beoltott) lágy aludttejből készül.

J.M. MARIOTTINI „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie” (Egy sajt nyomában: a Banon történelmi és néprajzi vonatkozásai) című tanulmányából kiderül, hogy a „Banon” sajtot mindig is oltós alvasztást alkalmazó technológiával gyártották, és azon kevés sajtok egyike, amelyek még napjainkban is így készülnek.

A történelem tanúsága szerint Provence egyértelműen az „oltós” alvasztási kultúrát kialakító térségben található, szemben az Észak-Franciaországban uralkodó „tejsavas” alvasztási szokásokkal (lassú, hozzávetőleg 24 órás altatási idő). Már a XV. században René királynak is kínáltak ilyen „oltóval készült lágy sajtfaletokat”; az oltóra való utalás nyilvánvaló.

A Provence-ban használt sajtformákon hagyományosan nagy lyukak voltak, ami arra utal, hogy az aludttejet oltóval kezelték (a tejsavas altatással készült aludttej az ilyen formákon átfolyt).

Emellett a „Banon” sajt egyedi jellegzetességének tekinthető levelekbe burkolás két célt szolgál: egyrészt a tartósítási technika, másrészt a gyártási módszer. A friss sajt ilyen feldolgozása egyaránt alkalmas a sajt tartósítására és minőségének javítására.

A termék feldolgozása elsősorban azt jelenti, hogy a sajtot gesztenyelevelekbe csomagolják. A sajtomb ezen eljárás során nyeri el „Banon” jellegét. A levelek a légmentesítést szolgálják, valamint adalékanyag szerepét is betöltik, amennyiben lehetővé teszik a sajt ízbeli jellemzőinek kialakulását.

Noha úgy tűnhet, hogy a sajtához számos növényfajta jól illik (szőlő, gesztenye, platán, dió), a gesztenyelevelek azok, amelyek szívós felépítésüknek és csersavtartalmuknak köszönhetően előírásá váltak.

## 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

### a) A természeti környezet

Az eredetmegjelölés szerinti terület mediterrán éghajlatú térség, amelynek túlnyomórészt felszíni mészköves, kevésbé termékeny talaja jellemzően nem tartja meg a vizet. E tényezők eredményeképpen tövises rekettyebokrokból, galagonya- és kőkénycserjékből, szuharokból, boróka-, levendula-, csombor- és kakukkfűcserjékből, valamint az 1860-as években a kilúgozódott területeken telepített gesztenyefákból álló mézfennsík uralta növényzet alakult ki.

Ez a környezet igen kedvező a kecsketenyésztés és a legeltetési gazdálkodás számára.

### b) A legeltetési mezőgazdasági gazdálkodás

A tenyésztők számára a legelők és a takarmánytermő területek szolgálnak alapul a kecskék takarmányozásához. Ezek a nyáj táplálkozási szokásainak szerves részét képezik. A tenyésztők tehát e változatos természeti erőforrásokat ötvöző, sajátos termelési rendszert alakítottak ki.

A legeltetés háromféle erőforrást egyesít: a természetes kaszálókat, az erdőket és a nitrogénben gazdag hüvelyeseket. A tenyésztők többsége maga tartja a kecskéit, aminek köszönhetően a fentieket a legelőn történő legeltetés függvényében és az évszakok előrehaladtával baltacim- vagy lucernalegelőkön történő legeltetéssel egészíthetik ki.

Az ilyen jellegű állattartás olyan mezőgazdasági gyakorlat, amely nagyban hozzájárul e sajtípus származási területéhez kötődő sajátos jellegéhez.



c) A sajtkészítés módszere

A lágy aludttejen alapuló gyártási technológiát az éghajlati viszonyok teszik szükségessé (magas hőmérséklet és a környező száraz éghajlat). Ebben a térségben célzott módszerek alkalmazása nélkül nincs mód a tej lehűtésére és a tejsavbaktériumok hatásának kifejtéséhez szükséges alacsony hőmérséklet fenntartására, ugyanis fennáll a gyors megsavanyodás kockázata. Ennélfogva oltó segítségével el kell indítani a tej alvadását, azaz a koagulációt.

A sajtömbök gesztenyelevelekbe burkolása lehetővé tette az egész évre szóló termelést és különösen a téli időszak átvészelését, amikor a kecskéknél elapadt a tejük.

A „Banon” sajt mindezen tényezők: a külterjes kecsketenyésztésnek kedvező és az emberek által hasznosított, szerény termőerejű környezet, az alvasztási gyakorlat kialakulását természetesen elősegítő meleg és száraz éghajlat, valamint a sajt eltarthatóságát lehetővé tevő feldolgozási eljárás (gesztenyelevelekbe burkolás) együttes hatásának eredménye.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

[510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés]

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

---