

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1211/2013 DELLA COMMISSIONE**del 25 novembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Banon (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Banon», registrata con il regolamento (CE) n. 641/2007 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, le condizioni nazionali e le coordinate delle strutture incaricate del controllo della denominazione.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Banon» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 25 novembre 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ GU L 150 del 12.6.2007, pag. 3.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Banon» è approvata la modifica indicata di seguito:

1.1. Prova dell'origine

La rubrica è stata completata con le disposizioni relative al controllo e alla garanzia dell'origine e della tracciabilità della denominazione, disposizioni modificate in seguito alla riforma del sistema di controlli a livello nazionale.

1.2. Metodo di ottenimento

Sulla base dei testi nazionali, la rubrica è stata completata con elementi attinenti ai seguenti aspetti:

— la definizione del gregge:

«Per gregge s'intende l'insieme del gregge caprino composto da capre in lattazione, capre in asciutta, caprette e capri».

Questa disposizione garantisce una migliore definizione del termine gregge.

«Fino al 31 dicembre 2013 le capre da latte appartenenti alle razze comuni Provençales, Roves e Alpines o ottenute dagli incroci delle medesime dovranno costituire almeno il 60 % di ciascun gregge».

Questa disposizione è una misura di adattamento del gregge che consente agli allevatori di raggiungere l'obiettivo del 100 % al 1° gennaio 2014,

— l'alimentazione del gregge:

«La razione di base dell'alimentazione delle capre proviene principalmente dalla zona geografica ed è costituita esclusivamente dal pascolo nei prati e/o nei pascoli di foraggi essiccati di leguminose e/o di graminacee e/o di flora spontanea conservata in buone condizioni».

Questi elementi sono aggiunti per indicare meglio l'origine e la tipologia della razione di base del gregge.

«Le capre pascolano:

in pascoli composti da specie spontanee annuali o perenni, arboree, arbustive o erbacee;

in prati permanenti a flora autoctona;

in prati temporanei di graminacee, leguminose o misti».

Questi elementi sono aggiunti per precisare il tipo di prati autorizzati per l'alimentazione.

«Nel periodo in cui la razione di alimenti grossolani deve essere garantita prevalentemente dal pascolo, la distribuzione di fieno non supera 1,25 kg di materia grezza al giorno per capra adulta presente».

La somministrazione di fieno è limitata a 600 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente».

La distribuzione di foraggio verde in mangiatoia è autorizzata per soli 30 giorni non consecutivi all'anno».

Questa disposizione è destinata a privilegiare il pascolo.

«L'apporto di complementi d'alimentazione è limitato a 800 g di materia grezza al giorno per capra adulta presente, con una restrizione a 270 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente. La razione complementare annua deve essere composta almeno per il 60 % da cereali. L'apporto di erba medica disidratata è limitato a 400 g di materia grezza al giorno per capra adulta presente e in almeno due somministrazioni, con una restrizione a 60 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente».

Queste disposizioni sono destinate a limitare l'apporto di alimenti al di fuori del pascolo.

«La somministrazione di foraggi e di erba medica disidratata, prodotti al di fuori della zona di denominazione, è limitata a 250 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente».

Questa disposizione è destinata a limitare la somministrazione di alimenti non provenienti dalla zona di denominazione.

«L'insilamento e i foraggi in balle, le crocifere e altre piante e semi che possono conferire un cattivo gusto al latte sono vietati».

Questa disposizione è destinata a vietare l'utilizzo di alimenti che possono dare un cattivo sapore al latte e, quindi, al formaggio,

— la produzione lattiera del gregge:

«La produzione media del gregge è limitata a 850 kg di latte per capra in lattazione all'anno».

Questa disposizione già esistente è stata riformulata per tenere conto di una media annuale nel gregge,

— la tecnologia casearia:

La frase secondo cui «a partire dal 1° gennaio 2009 la raccolta del latte nella fattoria deve essere quotidiana e lo stoccaggio del latte prima della raccolta deve avvenire ad una temperatura di 8 °C» è sostituita dalla frase «La raccolta del latte è possibile in non oltre quattro mungiture in un massimo di due giorni. Lo stoccaggio del latte prima della raccolta deve avvenire ad una temperatura pari o superiore a 6 °C» per tenere conto dei vincoli imposti dalla distanza al momento della raccolta del latte.

«La dose di caglio con una concentrazione di 520 mg di chimosina/litro è di 20-35 ml ogni 100 l di latte».

Questa disposizione è destinata a precisare la dose di caglio necessaria a ottenere il tempo di cagliatura ottimale.

«La durata della salatura in salamoia è di 5-8 minuti».

Questa disposizione ha l'obiettivo di precisare il tempo di salatura,

— l'affinatura:

«Al termine di questa fase deve presentare una copertura omogenea con una flora superficiale ben distinta, una sottile crosta di colore bianco panna e una pasta morbida al centro».

Questa disposizione è volta a precisare l'aspetto del formaggio in una fase intermedia dell'affinatura,

— l'avvolgimento nell'involucro di foglie:

Condizioni di raccolta

Le foglie vengono raccolte in autunno al momento della caduta; sono sane e pulite.

Condizioni di stoccaggio

Le foglie vengono immagazzinate secche.

Trattamento

Prima di essere utilizzate per avvolgere il formaggio, le foglie vengono reidratate secondo una delle tre tecniche di seguito indicate:

— in acqua bollente,

— in acqua bollente e aceto al 5 %,

— in acqua e aceto al 5 %.

La depicciolatura delle foglie è facoltativa, ma può essere tagliata solo la base della foglia, ad eccezione di ogni altro taglio successivo.

Avvolgimento del formaggio

Il formaggio è interamente avvolto in foglie per garantire una seconda affinatura in condizioni di anaerobiosi.

Se la forma è avvolta in foglie picciolate, il picciolo si trova sul lato inferiore del formaggio».

Questa disposizione è destinata a puntualizzare le condizioni di ottenimento e di utilizzo delle foglie di castagno. La precisazione della qualità delle foglie è necessaria per ottenere un'affinatura ottimale nell'involucro di foglie.

1.3. Etichettatura

Le disposizioni relative all'etichettatura vengono modificate al fine di rendere obbligatoria l'apposizione del simbolo «DOP» dell'Unione europea. Vengono introdotte integrazioni provenienti dai testi nazionali.

1.4. Condizioni nazionali

Le condizioni nazionali sono completate dalla tabella dei principali elementi da controllare e dal relativo metodo di valutazione secondo la normativa nazionale.

1.5. Altro

Le coordinate delle strutture incaricate del controllo della denominazione sono aggiornate.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«BANON»

N. CE: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione**

«Banon»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Banon» è un formaggio a pasta molle, ottenuto da latte crudo e intero di capra per coagulazione rapida (coagulazione presamica). Il formaggio affinato viene avvolto (ovvero completamente ricoperto) in foglie naturali di castagno, legate con fili di rafia naturale che compongono raggiere di 6-12 raggi.

Dopo almeno 15 giorni di affinatura, di cui 10 nell'involucro di foglie, il «Banon» presenta una pasta omogenea, cremosa, vellutata e morbida. La crosta sotto le foglie è di color giallo crema. Il diametro del formaggio con le foglie è compreso fra 75 e 85 mm mentre l'altezza varia da 20 a 30 mm. Il peso netto del «Banon» senza le foglie e dopo il periodo di affinatura è di 90-110 g.

Il formaggio contiene almeno 40 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio e 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Fino al 31 dicembre 2013 le capre da latte appartenenti alle razze comuni Provençales, Roves e Alpines o ottenute dagli incroci delle medesime dovranno costituire almeno il 60 % di ciascun gregge.

Dal 1° gennaio 2014 il latte utilizzato per ottenere il «Banon» deve provenire esclusivamente da capre appartenenti alle razze comuni Provençales, Roves e Alpines o ottenute dagli incroci delle medesime.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

La razione di base dell'alimentazione delle capre proviene principalmente dalla zona geografica ed è costituita esclusivamente dal pascolo nei prati e/o nei pascoli di foraggi essiccati di leguminose e/o di graminacee e/o di flora spontanea conservata in buone condizioni. Ogni qualvolta le condizioni climatiche e vegetative lo consentono, le capre devono essere lasciate libere di pascolare. Le capre devono pascolare regolarmente nei prati e nei pascoli della zona come minimo 210 giorni all'anno e per almeno 4 mesi all'anno la razione di alimenti grossolani deve essere garantita prevalentemente dal pascolo.

Le capre devono pascolare regolarmente nei prati e nei pascoli della zona come minimo 210 giorni all'anno.

Le capre pascolano:

— in pascoli composti da specie spontanee annuali o perenni, arboree, arbustive o erbacee,

— in prati permanenti a flora autoctona,

— in prati temporanei di graminacee, leguminose o misti.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

La distribuzione di altri alimenti (foraggi essiccati e complementi d'alimentazione) in mangiatoia nel corso dell'anno e nell'arco della giornata è limitata, come anche l'acquisto di foraggi prodotti al di fuori della zona geografica.

Per almeno 4 mesi all'anno la razione di alimenti grossolani deve essere garantita prevalentemente dal pascolo.

Nel periodo in cui la razione di alimenti grossolani deve essere garantita prevalentemente dal pascolo, la distribuzione di fieno non supera 1,25 kg di materia grezza al giorno per capra adulta presente.

La somministrazione di fieno è limitata a 600 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente.

La distribuzione di foraggio verde in mangiatoia è autorizzata per soli 30 giorni non consecutivi all'anno.

L'apporto di complementi d'alimentazione è limitato a 800 g di materia grezza al giorno per capra adulta presente, con una restrizione a 270 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente.

La razione complementare annua deve essere composta almeno per il 60 % da cereali.

L'apporto di erba medica disidratata è limitato a 400 g di materia grezza al giorno per capra adulta presente e in almeno due somministrazioni, con una restrizione a 60 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente.

La somministrazione di foraggi e di erba medica disidratata, prodotti al di fuori della zona di denominazione, è limitata a 250 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente.

L'insilamento e i foraggi in balle, le crocifere e altre piante e semi che possono conferire un cattivo gusto al latte sono vietati.

Nell'azienda, la superficie foraggiera effettivamente destinata al gregge di capre deve essere pari almeno a 1 ha di tappeto erboso naturale e/o artificiale per 8 capre e a 1 ha di pascolo per 2 capre.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la fabbricazione e l'affinatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Ogni formaggio a denominazione di origine protetta è commercializzato provvisto di un'etichetta individuale recante il nome della denominazione di origine, iscritto in caratteri di dimensioni almeno uguali a quelle degli altri caratteri riportati sull'etichetta.

L'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea è obbligatoria nell'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Banon».

La denominazione «Banon» deve obbligatoriamente figurare sulle fatture e sui documenti commerciali.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è costituita dai seguenti comuni.

Dipartimento delle Alpi dell'Alta Provenza (04)

Comuni totalmente inclusi nella zona

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.

Comuni parzialmente inclusi nella zona

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

Per questi comuni i confini della zona geografica sono riportati nel registro catastale depositato presso il municipio dei comuni interessati.

Dipartimento delle Alte Alpi (05)

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

Dipartimento del Vaucluse (84)

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

Dipartimento della Drôme (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. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

a) L'ambiente naturale

La culla del «Banon» è l'Alta Provenza intorno al comune di Banon. Si tratta di una zona di montagna di media altitudine, secca, con paesaggi costituiti da colline e da altipiani di clima mediterraneo.

La zona è caratterizzata dall'assenza di acqua. Le acque sotterranee scorrono a notevole profondità mentre quelle superficiali sono soggette a precipitazioni eccezionali e fortemente irregolari, concentrate per lo più in autunno e in primavera, con una forte carenza estiva.

La zona del «Banon» presenta inoltre terreni poco fertili, soprattutto di origine calcarea, e permeabili, con una straordinaria capacità di assorbimento delle piogge.

È un ambiente contrassegnato dall'alternanza di vegetazione forestale di scarsa densità comprendente pini d'Aleppo, querce, ginestre, bossi e piante fragranti, lande di bosco ceduo e cespugli sparsi e coltivazioni adatte all'asprezza di un clima provenzale di media altitudine, secco, soleggiato, spesso piuttosto freddo d'inverno e con spazi propizi al pascolo delle greggi caprine.

Le condizioni naturali di questa zona spiegano perché la sua economia generale sia favorevole alla pastorizia e alle coltivazioni a basso rendimento.

b) Anteriorità storica del «Banon»

La storia del «Banon» risale alla fine del XIX secolo. In questa terra a scarso potenziale agronomico, i contadini cercano di sfruttare al meglio le limitate risorse naturali presenti nel territorio: policoltura di sussistenza in alcuni appezzamenti di terra buona, mentre la zona più selvaggia della foresta o della landa offre legna, selvaggina, funghi, frutti di bosco, tartufi e lavanda. Oltre al maiale e agli animali da cortile, ogni famiglia possiede alcune pecore e qualche capra: animali che si completano sia a terra, traendo il massimo beneficio dalla landa e dal sottobosco circostante, sia per la loro funzionalità economica. Mentre il montone è utilizzato per la carne, le capre, le «vacche dei poveri», sono utili per la produzione di latte. Questo latte serve all'alimentazione familiare, dove viene consumato sia fresco che trasformato in formaggio, unico modo per prolungarne il valore nutritivo nel tempo.

Se il formaggio è destinato all'ambiente domestico, il suo valore commerciale scaturisce dall'eccedenza della produzione rispetto al consumo familiare. Il formaggio in eccesso viene quindi venduto nei mercati locali.

In tal senso è Banon, capoluogo del cantone e centro geografico del territorio di Lure e di Albion, incrocio di importanti vie di comunicazione, che costituisce la principale sede di fiere e mercati del formaggio.

Il primo riferimento alle forme di formaggio caprino avvolte nelle foglie, associato al nome di Banon, si trova nel «Manuel complet de la cuisinière provençale» di Marius MORARD del 1886.

Il periodo del dopoguerra è segnato dalla graduale introduzione dei progressi della tecnica nei metodi di produzione casearia. Gli allevamenti caprini si sono specializzati e la produzione di formaggio non è più orientata all'autoconsumo: mentre in origine il formaggio era prodotto essenzialmente per il sostentamento della famiglia e solo in misura secondaria per la vendita, la produzione è ora prevalentemente destinata alla vendita (mentre l'eccedenza è utilizzata per il fabbisogno familiare).

5.2. Specificità del prodotto

Il «Banon» presenta una doppia originalità, molto particolare nel settore dei formaggi caprini, in quanto è un formaggio a coagulazione rapida (del tipo coagulazione presamica) ed è avvolto in foglie di castagno.

Stando allo studio di JM MARIOTTINI *A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie*, il «Banon» si produce da sempre con una tecnica di coagulazione che prevede l'aggiunta di caglio ed è uno dei rari formaggi per i quali si ricorre ancora a questa tecnica.

Come testimonia la storia, la Provenza si trova chiaramente in una zona di cultura «presamica», in contrapposizione al nord della Francia, dove predomina una cultura «lattica» (coagulazione lenta di circa 24 ore). Già nel XV secolo si offrivano al re René «piccoli formaggi a pasta molle a coagulazione presamica», con un chiaro riferimento al caglio.

Da sempre le fuscelle utilizzate in Provenza presentano ampi orifizi e ciò sta ad indicare che la coagulazione avviene mediante aggiunta di caglio (una cagliata lattica fuoriuscirebbe da tali fuscelle).

Anche l'avvolgimento nelle foglie, tipico del «Banon», ha un duplice obiettivo, essendo al tempo stesso una tecnica di conservazione e una tecnica di produzione. Si tratta di una trasformazione del formaggio fresco che traduce perfettamente la volontà di conservare e di migliorare il formaggio.

La trasformazione del prodotto consiste fondamentalmente nel suo avvolgimento in foglie di castagno, lavorazione che segna il passaggio dalla forma al «Banon». Queste foglie, che isolano dall'aria e fungono da additivo, consentono lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche del formaggio.

Benché più specie vegetali (vite, castagno, platano, noce ecc.) sembrano poter essere associate al formaggio, prevalgono le foglie di castagno, grazie alla solidità della loro struttura e alla qualità del tannino in esse contenuto.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

a) L'ambiente naturale

La zona di denominazione è di influenza mediterranea con terreni poco fertili, composti prevalentemente da calcare, spesso affioranti e che non trattengono l'acqua. Questi elementi determinano una vegetazione costituita da un gariga composta da ginestre spinose, biancospini, prugnoli, cisti, ginepri, lavanda, satureia, timo e, ovviamente, castagni, impiantati intorno al 1860 in zone decalcificate.

È un'area di predilezione per l'allevamento caprino e la pastorizia.

b) Il sistema agropastorale

Le superfici foraggere e pastorali, che per l'allevatore costituiscono la base dell'alimentazione delle capre, sono integrate nella strategia alimentare del gregge. Di fatto gli allevatori hanno istituito un particolare sistema di produzione che combina questa varietà di risorse naturali.

Il pascolo associa tre tipi di risorse: terreni erbosi naturali, alberi e leguminose ricche di azoto. La maggior parte degli allevatori accudisce le proprie capre e questo consente loro, in base agli alimenti assunti dalle greggi nei pascoli e all'alternanza delle stagioni, di completare l'alimentazione con il pascolo nei prati di lupinella e di erba medica.

Tale sistema di allevamento rappresenta un uso agricolo che contribuisce appieno alla tipicità di questo formaggio rispetto al proprio territorio.

c) La tecnica di fabbricazione

La tecnica di coagulazione mediante aggiunta di caglio è imposta dalle condizioni climatiche (temperature elevate e ambiente secco). In questa zona è infatti impossibile, senza particolari mezzi tecnici, raffreddare il latte e mantenerlo a basse temperature per lasciar agire i fermenti lattici senza correre il rischio che il latte inacidisca. Si rende pertanto necessario attivare la cagliatura del latte, ovvero la sua coagulazione, grazie all'aggiunta di caglio.

L'avvolgimento delle forme nelle foglie permetteva di coprire il fabbisogno alimentare di tutto l'anno e, in particolare, di superare la magra stagione invernale durante la quale le capre non davano latte.

Il «Banon» è il risultato della combinazione di tutti questi fattori: un ambiente povero, propizio all'allevamento caprino estensivo e valorizzato dall'uomo, un clima caldo e secco che induce naturalmente alla pratica della coagulazione presamica e una tecnica di lavorazione (avvolgimento) che garantisce la conservazione del formaggio nel tempo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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