

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 14 maggio 2019

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Banon» (DOP)

(2019/C 177/02)

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 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Banon» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, compresi il documento unico modificato e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Banon» (DOP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, compresi il documento unico modificato e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Banon» (DOP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 14 maggio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«BANON»

N. UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Indirizzo:

570, Avenue de la libération
04100 MANOSQUE
FRANCIA

Tel. 33 4 92 87 47 55
Fax 33 4 92 72 73 13
e-mail: v.enjalbert@mre-paca.fr

Il gruppo è costituito da produttori di latte, trasformatori e stagionatori e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: aggiornamento dei recapiti della struttura di controllo e del gruppo, requisiti nazionali.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Denominazione del prodotto

Alla voce «Nome del prodotto» la seguente disposizione:

«La denominazione di origine protetta definita dal presente disciplinare è: "Banon".»

è sostituita da:

«Banon».

Viene soppresso il seguente paragrafo:

«Il nome del formaggio “Banon” deriva dal nome del comune di Banon, sito nel dipartimento delle Alpi dell'Alta Provenza, sede di fiere e di scambi dai tempi del Medioevo.»

La denominazione della DOP è ritenuta sufficiente in questa voce del disciplinare.

5.2. Descrizione del prodotto

La disposizione «La crosta sotto le foglie è di color giallo crema» è sostituita dal testo seguente: «La crosta sotto le foglie è di color giallo crema o bruno dorato».

Per quanto concerne il colore della crosta sotto le foglie, a «giallo crema» si aggiunge «o bruno dorato» per caratterizzare meglio il prodotto.

Viene aggiunto il seguente paragrafo:

«È un formaggio caratterizzato da odori animali, essenzialmente caprini, spesso accompagnati da sentori di ammoniac e di sottobosco, con un leggero retrogusto amaro. La sua consistenza è vellutata e fondente in bocca.»

Queste precisazioni sono tratte dai lavori della commissione d'esame organolettico del prodotto.

Tali modifiche vengono introdotte anche nel documento unico.

5.3. Zona geografica

Alla voce «Delimitazione della zona geografica», l'elenco dei comuni della zona geografica è aggiornato in seguito a talune modifiche dei nomi di alcuni comuni di detta zona. Il perimetro non viene modificato.

5.4. Prova dell'origine

L'obbligo di tenuta di un registro per le quantità di latte acquistate viene eliminato per gli operatori «agricoli», poiché la normativa nazionale non consente loro di acquistare latte. Viene per contro mantenuto per gli operatori «non agricoli».

5.5. Metodo di produzione

— Razza caprina

Viene soppresso il seguente paragrafo:

«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.»

Il seguente paragrafo:

«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.»

è sostituito dal paragrafo:

«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.»

I termini indicati nel disciplinare vengono eliminati poiché sono scaduti.

Queste disposizioni vengono inoltre eliminate dalla scheda riepilogativa.

— Durata minima del pascolo e durata minima del periodo in cui la razione di alimenti grossolani per le capre deve essere garantita dal pascolo

Il seguente paragrafo:

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

è sostituito dal paragrafo:

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

L'espressione «zona geografica» è più precisa di «zona» e permette di agevolare i controlli.

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

Le disposizioni

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

e

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

vengono eliminate una volta.

La durata minima del pascolo e quella del periodo in cui la razione di alimenti grossolani per le capre deve essere garantita dal pascolo, presenti due volte nel disciplinare, vengono eliminate per evitare ripetizioni.

Queste modifiche vengono introdotte anche nel documento unico.

— Limitazioni all'apporto di alimenti in mangiatoia

La frase

«La distribuzione di altri alimenti in mangiatoia nel corso dell'anno e nell'arco della giornata è limitata.»

è soppressa poiché non aggiunge nulla in merito ai limiti massimi già presenti nel disciplinare.

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

— Razione complementare

Vengono aggiunti i termini «o sottoprodotti di cereali» per non escludere mangimi composti che, secondo quanto indicato sull'etichetta, contengono cereali e sottoprodotti di cereali.

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

— Limitazione dell'acquisto di foraggi prodotti al di fuori della zona geografica

Viene eliminata la frase «come anche l'acquisto di foraggi prodotti al di fuori della zona geografica» poiché, non indicando alcun valore limite, non aggiunge elementi restrittivi di fatto. La limitazione dell'acquisto di foraggi prodotti al di fuori della zona geografica è d'altronde contenuta nella seguente disposizione del disciplinare in vigore:

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

Questa disposizione viene soppressa anche nel documento unico.

— Modalità di somministrazione giornaliera dell'erba medica disidratata

La seguente disposizione:

«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.»

è sostituita dal testo seguente:

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

L'obbligo di somministrare l'erba medica disidratata due volte è soppresso poiché le scarse quantità distribuite non giustificano tale precauzione (che era stata introdotta perché una quantità eccessiva di azoto ingerito può causare l'alcalosi, una grave malattia metabolica).

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

— Mangimi vietati

Il paragrafo:

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

è sostituito dal testo seguente:

«L'insilamento e i foraggi in balle, nonché le crocifere foraggere, sono vietati.»

Non essendo abbastanza preciso da essere facilmente controllabile, si elimina il valore limite «e altre piante e semi che possono conferire un cattivo gusto al latte».

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

— Introduzione del divieto di utilizzare gli OGM

Viene aggiunto il seguente paragrafo:

«Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. La coltivazione di varietà transgeniche è proibita su tutte le superfici di un'azienda che produce latte destinato ad essere trasformato nella DOP «Banon». Questo divieto si intende per tutte le specie vegetali che possono essere somministrate nell'alimentazione degli animali da latte dell'azienda, e per qualsiasi coltivazione di specie che possa contaminarle.»

Questa disposizione consente di mantenere da una parte il carattere tradizionale dell'alimentazione e, dall'altra, i metodi tradizionali di alimentazione degli animali.

Questa disposizione viene aggiunta anche nel documento unico.

— Provenienza dei mangimi

Nel documento unico viene aggiunto il seguente paragrafo: «Per quanto riguarda la provenienza dei mangimi, la produzione di concentrati è difficile e quella dei foraggi è limitata per via dei fattori naturali della zona geografica. L'origine dei concentrati non è precisata; essi possono provenire dall'esterno della zona geografica. La razione di base proviene principalmente dalla zona geografica, ma alle capre si può somministrare fieno proveniente dall'esterno della zona. La limitazione della quantità di concentrati e della quantità di fieno che può provenire dall'esterno della zona geografica comporta una prevalenza di alimenti originari di tale zona. Infatti, le somministrazioni annue per capra che possono provenire dall'esterno della zona geografica ammontano a:

- 250 kg di materia grezza (foraggi ed erba medica disidratata), ossia circa 213 kg di sostanza secca (un quantitativo pari a 190 kg di foraggi con un tasso medio dell'84 % di sostanza secca corrisponde a 160 kg di materia secca, mentre un quantitativo pari a 60 kg di erba medica disidratata con un tasso medio dell'89 % di sostanza secca corrisponde a 53 kg di materia secca);
- 250 kg di materia secca annua e per capra di concentrati (equivalenti a 270 kg di materia grezza) provenienti dall'esterno della zona geografica.

Considerando una capacità di ingestione annua media della capra di 1 100 kg, la percentuale dei mangimi provenienti dalla zona geografica rappresenta dunque almeno il 58 % (in termini di materia secca).»

Questa aggiunta nel documento unico permette di dimostrare che l'alimentazione delle capre proviene prevalentemente dalla zona geografica. Questi alimenti non possono provenire integralmente dalla zona geografica per via dei fattori naturali descritti al punto «Legame con la zona geografica».

— Temperatura e limite temporale per l'aggiunta del caglio

Il paragrafo:

«Qualsiasi trattamento fisico o chimico è vietato ad eccezione del filtraggio destinato ad eliminare le impurità macroscopiche, del raffreddamento ad una temperatura al di sopra dello zero ai fini della conservazione e del riscaldamento del latte fino a un massimo di 35 °C prima dell'aggiunta di caglio.»

è sostituito dal testo seguente:

«Qualsiasi trattamento fisico o chimico è vietato ad eccezione del filtraggio destinato ad eliminare le impurità macroscopiche, del raffreddamento ad una temperatura al di sopra dello zero ai fini della conservazione e del riscaldamento del latte prima dell'aggiunta di caglio.»

Poiché l'intervallo della temperatura di aggiunta del caglio è rigorosamente definito nel disciplinare registrato conformemente al regolamento (UE) n. 1211/2013 del 28 novembre 2013 (tra 29 °C e 35 °C) e il latte utilizzato è un latte di capra crudo, la nozione intermedia di temperatura di riscaldamento è soppressa in quanto inutile, trattandosi del riscaldamento del latte per la fase di cagliatura (la cui temperatura è già definita).

La seguente disposizione:

«Per la fabbricazione industriale ciò avviene entro 4 ore al massimo dopo la raccolta corrispondente all'ultima mungitura.»

è sostituita dal testo seguente:

«Per la fabbricazione industriale ciò avviene entro 18 ore dopo l'arrivo del latte presso il caseificio e prima di mezzogiorno del giorno successivo alla raccolta corrispondente all'ultima mungitura.»

Il limite temporale per l'aggiunta del caglio nella fabbricazione industriale viene modificato per consentire alle aziende di adeguare la loro organizzazione alla durata della raccolta del latte e al minor volume di latte impiegato ad ogni cagliatura. Lo schema di raccolta attuale prevede infatti una raccolta notturna. L'ultima mungitura avviene verso le 2:30 e il latte raccolto in tale occasione viene interamente cagliato in una grande vasca (1 000 litri) a partire dalle 6:30. Tuttavia, a causa della riduzione del numero di allevatori coinvolti e dell'esiguità del volume, è auspicabile ridurre il lavoro notturno e consentire la cagliatura del latte a partire dalle 8:00, in piccole quantità (vasche da 80 litri), il che può prolungare l'operazione fino a mezzogiorno.

— Fase di formatura

Il paragrafo:

«La formatura si svolge subito dopo lo scarico del siero. I formaggi vengono modellati manualmente in fucelle. È ammesso l'uso del ripartitore e delle forme multiple; è vietato qualsiasi tipo di formatura meccanica.»

è sostituito dal testo seguente:

«La formatura si svolge subito dopo lo scarico del siero. I formaggi vengono modellati manualmente in fucelle. È autorizzato l'uso del ripartitore e delle forme multiple con un'assistenza meccanica per la formatura (sensore di vassoio con stampiere, nastro trasportatore). È vietato qualsiasi tipo di formatura completamente meccanica. L'intervento umano è obbligatorio per la ripartizione della cagliata all'interno di forme multiple.»

Al fine di poter adeguare le operazioni alle nuove tecniche, si specifica che è autorizzata un'assistenza meccanica durante la fase di formatura (sensore di vassoio con stampiere, nastro trasportatore), ma è obbligatorio un intervento umano per ripartire la cagliata nelle forme: è vietato qualsiasi tipo di formatura completamente meccanica.

— Fase di sgocciolamento e di rimozione della forma

Il paragrafo:

«Lo sgocciolamento avviene ad almeno 20 °C. La rimozione dalla forma avviene 24-48 ore dopo la formatura.»

è sostituito dal testo seguente:

«Lo sgocciolamento avviene ad almeno 20 °C e deve avere una durata compresa tra 18 e un massimo di 48 ore dopo la formatura. La forma viene rimossa solo al termine di questa fase. I formaggi vengono successivamente messi ad essiccare/asciugare ad almeno 13 °C per almeno 24 ore.»

Conformemente alle competenze tradizionali, è stata aggiunta la durata di ogni fase (18-48 ore per lo sgocciolamento, almeno 24 ore per l'essiccazione/l'asciugatura) oltre alla temperatura di asciugatura (almeno 13 °C) al fine di disciplinare le pratiche degli operatori.

— Durata della salatura in salamoia

La durata della salatura in salamoia è soppressa affinché gli operatori possano adeguarla in funzione della concentrazione di salamoia utilizzata per ottenere lo stesso risultato.

— Fase di affinatura

Il paragrafo:

«L'affinatura, di una durata minima di 15 giorni dopo l'aggiunta del caglio, ha luogo nella zona geografica e si svolge in due tempi:

- si procede all'affinatura del formaggio fresco, non ancora ricoperto di foglie, ad una temperatura minima di 8 °C per 5-10 giorni dopo l'aggiunta del caglio. Al termine di questa fase la forma deve presentare una copertura omogenea con una flora superficiale ben distinta, una sottile crosta di colore bianco panna e una pasta morbida al centro;
- dopo l'avvolgimento nelle foglie si effettua l'affinatura del formaggio per almeno dieci giorni, nell'involucro di foglie, a una temperatura compresa fra gli 8 e i 14 °C. Il tasso di umidità deve essere superiore all'80 %.

è sostituito dal testo seguente:

«L'affinatura, di una durata minima di 15 giorni dopo l'aggiunta del caglio, si svolge in due tempi:

- si procede all'affinatura del formaggio fresco, non ancora ricoperto di foglie, ad una temperatura minima di 8 °C per 5-10 giorni dopo l'aggiunta del caglio. Al termine di questa fase la forma deve presentare una copertura omogenea con una flora superficiale ben distinta;
- dopo l'avvolgimento nelle foglie si effettua l'affinatura del formaggio per almeno dieci giorni, nell'involucro di foglie, a una temperatura compresa tra gli 8 e i 14 °C. Al termine di questa fase, il formaggio presenta una sottile crosta di color giallo crema o bruno dorato. Il tasso di umidità deve essere superiore all'80 %.

Il riferimento alla zona geografica è stato eliminato, essendo inutile in questa sezione del disciplinare. La descrizione della crosta è stata spostata dopo la descrizione dei parametri della fase di affinatura e uniformata alla voce relativa alla descrizione del prodotto. Si elimina la descrizione della pasta poiché questo criterio, che richiede il taglio del formaggio, non viene verificato in questa fase.

Il paragrafo:

«Prima di essere avvolte nelle foglie le forme di formaggio possono essere immerse in acquavite di vino o di vinaccia.»

è sostituito dal testo seguente:

«Prima di essere avvolte nelle foglie le forme di formaggio possono essere immerse in acquavite di vino o di vinaccia o nebulizzate con acquavite di vino o di vinaccia.»

Oltre alla pratica dell'immersione in acquavite di vino o di vinaccia, è stata aggiunta la nebulizzazione con acquavite di vino o di vinaccia poiché questi due metodi producono risultati comparabili.

5.6. Legame

La voce «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico» è stata interamente riscritta per mettere più chiaramente in risalto la dimostrazione del legame tra il «Banon» e la sua zona geografica, senza che tale legame sia stato sostanzialmente modificato o siano stati cancellati elementi. Questa dimostrazione mette soprattutto in evidenza il legame tra l'ambiente geografico di tipo mediterraneo, favorevole all'allevamento caprino e alla pastorizia, e le competenze specifiche in materia di fabbricazione e affinatura richieste per ottenere il «Banon».

La prima parte descrive la «Specificità della zona geografica» e riprende i fattori naturali della zona nonché quelli umani, sottolineando le competenze specifiche in materia di allevamento caprino e fabbricazione dei formaggi.

La seconda parte descrive la «Specificità del prodotto», valorizzando alcuni elementi inseriti nella descrizione del prodotto.

Infine, l'ultima parte spiega il «Legame causale», ossia le interazioni tra i fattori naturali e umani e il prodotto.

Il paragrafo relativo al legame riportato nel disciplinare della DOP è ripreso interamente nel punto 5 del documento unico.

5.7. Etichettatura

Alla voce «Elementi specifici dell'etichettatura», l'espressione «a denominazione» relativa ai formaggi viene eliminata poiché questa voce e, più in generale, questo disciplinare riguardano esclusivamente formaggi a denominazione di origine; si tratta dunque di un'espressione inutile.

Questa modifica viene introdotta anche nel documento unico.

5.8. Altre modifiche

Alla voce «Gruppo richiedente» vengono modificati i recapiti del gruppo.

Alla voce «Riferimenti relativi alle strutture di controllo», il nome e i recapiti delle strutture ufficiali vengono aggiornati. Questa voce riporta i recapiti delle autorità competenti in materia di controlli a livello francese: l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Viene aggiunto che il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono consultabili sul sito dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

Si aggiorna la tabella dei principali elementi da controllare per tener conto di una modifica introdotta (l'eliminazione della temperatura massima di riscaldamento) e viene aggiunto un ulteriore elemento principale da controllare, conformemente al disciplinare vigente, in relazione al tipo di latte (intero lavorato a crudo, con un tenore di proteine e materie grasse non normalizzato).

DOCUMENTO UNICO

«BANON»

N. UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

DOP (X) IGP ()

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 o bruno dorato. È un formaggio caratterizzato da odori animali, essenzialmente caprini, spesso accompagnati da sentori di ammoniaca e di sottobosco, con un leggero retrogusto amaro. La sua consistenza è vellutata e fondente in bocca. 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. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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. 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.

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 o sottoprodotti di cereali. L'apporto di complementi d'alimentazione è limitato a 400 g di materia grezza al giorno per capra adulta presente, 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 geografica, è limitata a 250 kg di materia grezza all'anno per capra adulta presente.

L'insilamento e i foraggi in balle, nonché le crocifere foraggere, sono vietati.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. La coltivazione di varietà transgeniche è proibita su tutte le superfici di un'azienda che produce latte destinato ad essere trasformato nella DOP «Banon». Questo divieto si intende per tutte le specie vegetali che possono essere somministrate nell'alimentazione degli animali da latte dell'azienda, e per qualsiasi coltivazione di specie che possa contaminarle.

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.

Per quanto riguarda la provenienza dei mangimi, la produzione di concentrati è difficile e quella dei foraggi è limitata per via dei fattori naturali della zona geografica. L'origine dei concentrati non è precisata; essi possono provenire dall'esterno della zona geografica. La razione di base proviene principalmente dalla zona geografica, ma alle capre si può somministrare fieno proveniente dall'esterno della zona.

La limitazione della quantità di concentrati e della quantità di fieno che può provenire dall'esterno della zona geografica comportano una prevalenza di alimenti originari di tale zona.

Infatti le somministrazioni annue per capra che possono provenire dall'esterno della zona geografica ammontano a:

- 250 kg di materia grezza (foraggi ed erba medica disidratata), ossia circa 213 kg di sostanza secca (un quantitativo pari a 190 kg di foraggi con un tasso medio dell'84 % di sostanza secca corrisponde a 160 kg di materia secca, mentre un quantitativo pari a 60 kg di erba medica disidratata con un tasso medio dell'89 % di sostanza secca corrisponde a 53 kg di materia secca);
- 250 kg di materia secca annua e per capra di concentrati (equivalenti a 270 kg di materia grezza) provenienti dall'esterno della zona geografica.

Considerando una capacità di ingestione annua media della capra di 1 100 kg, la percentuale dei mangimi provenienti dalla zona geografica rappresenta dunque almeno il 58 % (in termini di materia secca).

3.4. 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.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Ogni formaggio 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, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Comuni parzialmente inclusi nella zona: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, 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, Val Buëch-Méouge (per il territorio dell'ex comune di Châteauneuf-de-Chabre), 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.

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.

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.

5. Legame con la zona geografica

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 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.

Per l'allevatore le superfici foraggere e pastorali costituiscono la base dell'alimentazione delle capre. 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.

La Provenza si trova in una zona di cultura «presamica», contrapponendosi 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.

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 «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).

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.

Il «Banon» è un formaggio a pasta molle, prodotto con latte crudo e intero di capra per coagulazione rapida (coagulazione presamica o mediante aggiunta di caglio). 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.

Il «Banon» è caratterizzato da:

- una crosta sotto le foglie di color giallo crema o bruno dorato;
- una pasta di consistenza vellutata e fondente in bocca;
- odori animali, essenzialmente caprini, spesso accompagnati da sentori di ammoniaca e di sottobosco, con un leggero retrogusto amaro.

La zona geografica 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 una gariga composta da ginestre spinose, biancospini, prugnoli, cisti, ginepri, lavanda, satureia, timo e, ovviamente, castagni. È un'area di predilezione per l'allevamento caprino e la pastorizia.

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 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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