

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1211/2013

2013 m. lapkričio 25 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Banon* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Prancūzijos paraišką patvirtinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Banon“, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 641/2007 ⁽²⁾, specifikacijos pakeitimą;
- (2) paraiškos tikslas – iš dalies pakeisti specifikaciją ir patikslinti produkto kilmės įrodymą, gamybos būdą, ženklinių etiketėmis, nacionalinius reikalavimus ir kontrolės institucijos duomenis;

- (3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nustatytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Banon“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Šio reglamento II priede pateikiamas bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos aspektais.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 25 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 150, 2007 6 12, p. 3.

I PRIEDAS

Toliau išvardijami patvirtinti saugomos kilmės vietos nuorodos „Banon“ specifikacijos pakeitimai.

1.1. Kilmės įrodymas

Ši dalis papildyta nuorodos kilmės ir atsekamumo kontrolės bei užtikrinimo nuostatomis, kurios iš dalies pakeistos atlikus nacionalinę kontrolės sistemos reformą.

1.2. Gamybos būdas

Remiantis nacionalinės teisės aktais, ši dalis papildyta aspektais, susijusiais su:

— bandos apibrėžtimi:

„Banda – tai visos ožkos laktacijos laikotarpiu, užtrūkusios ožkos, ožkytės ir ožiai.“

Šia nuostata bandos sąvoka apibrėžiama aiškiau.

„Iki 2013 m. gruodžio 31 d. bent 60 % kiekvienos bandos turės sudaryti Provençales, Roves ir Alpines veislių ir šių veislių hibridų pieninės ožkos.“

Ši nuostata yra bandai pritaikyti skirta priemonė, kurią naudodami augintojai gali iki 2014 m. sausio 1 d. pasiekti tikslą 100 %.

— bandos šėrimu:

„Ožkų raciono pagrindą sudaro pašarai daugiausia iš geografinės vietovės. Racioną sudaro tik pievų ir (arba) aptvarų žolė, taip pat sausi pašarai iš tinkamai laikytų ankštinių, Graminae ir (arba) laukinių augalų.“

Šie aspektai pridedami, siekiant patikslinti bandos raciono pagrindo kilmę ir pobūdį.

„Ožkos ganosi:

aptvaruose, kuriuose auga vienmečiai arba daugiamečiai laukiniai augalai, medžiai, krūmai arba žolės;

daugiametėse pievose, kuriose auga vietiniai augalai;

vienmetėse Graminae, ankštinių arba mišrių augalų pievose.“

Šie aspektai pridedami, siekiant patikslinti pievų, kurių augalus leidžiama naudoti gyvuliams šerti, rūšis.

„Laikotarpiu, kai stambųjį pašarą turi daugiausia sudaryti ganyklos žolė, vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 1,25 kg šieno žaliavos per dieną.“

Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 600 kg šieno per metus.

Šerti žaliuoju pašaru iš lovio galima tik 30 viena po kitos neinančių dienų per metus.“

Šia nuostata siekiama pirmenybę teikti ganyklos žolei.

„Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 800 g papildų žaliavos per dieną ir ne daugiau kaip 270 kg žaliavos per metus. Papildomą metinį racioną turi sudaryti bent 60 % javų. Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip po 400 g džiovintos liucernos žaliavos bent du kartus per dieną ir ne daugiau kaip 60 kg žaliavos per metus.“

Šiomis nuostatomis siekiama apriboti šėrimą ne ganyklos žole.

„Vienai suaugusiai ūkio ožkai per metus galima duoti ne daugiau kaip 250 kg pašarų ir džiovintos liucernos žaliavos, gautos iš kitur nei kilmės vietos nuorodos vietovė.“

Šia nuostata siekiama apriboti šėrimą pašaru, kuris nėra iš kilmės vietos nuorodos vietovės.

„Draudžiama naudoti silosą, pašarą rulonais, kryžmažiedžius ir kitus augalus bei sėklas, kurie gali pabloginti pieno skonį.“

Šia nuostata siekiama uždrausti naudoti pašarą, kuris gali pabloginti pieno, taigi ir sūrio, skonį.

— bandos pieno produkcija:

„Iš vienos bandos ožkos laktacijos laikotarpiu galima išmelžti vidutiniškai ne daugiau kaip 850 kg pieno per metus.“

Ši jau galiojusi nuostata buvo performuluota, kad būtų atsižvelgta į bandos metinį vidurkį.

— sūrio gamybos technologija:

Sakinys „Nuo 2009 m. sausio 1 d. pienas fermoje surenkamas kasdien ir iki surinkimo laikomas 8 °C temperatūroje“ pakeičiamas sakiniu „Galima surinkti ne daugiau kaip 4 melžimų pieną, surinktą per ne daugiau kaip dvi dienas. Iki surinkimo pienas laikomas ne didesnėje kaip 6 °C temperatūroje“, kad būtų atsižvelgta į atstumo apribojimus surenkant pieną.

„100 l pieno yra 20–35 ml šliužo fermento, kurio chimosino koncentracija yra 520 mg/l, dozė.“

Šia nuostata siekiama patikslinti šliužo fermento dozę. Tokios dozės reikia pienui suraugti per optimalų laiką.

„Sūdyimo trukmė – nuo 5 iki 8 mn.“

Šia nuostata siekiama patikslinti sūdyimo laiką.

— nokinimu:

„Pasibaigus šiam etapui, sūrio paviršius turi būti lygus, ant jo turi būti gerai susiformavusi flora, žievė turi būti plona, baltos kremos spalvos, sūrio vidurys turi būti minkštas.“

Šia nuostata siekiama patikslinti, kaip sūris turi atrodyti tarpiniu nokinimo etapu.

— įvyniojimu į kaštono lapus:

„Lapų rinkimo sąlygos

Lapai turi būti rudi, t. y. renkami rudenį, kai lapai krinta. Lapai turi būti švarūs, neįplyšę.

Laikymo sąlygos

Lapai laikomi sausai.

Apdorojimas

Prieš sūrio įvyniojimą lapai sudrekinami. Galimi trys būdai:

— verdančiu vandeniu,

— verdančiu vandeniu su 5 % actu,

— vandeniu su 5 % actu.

Nuskabyti kotelių nebūtina, tačiau galima nupjauti tik lapo apačią.

Sūrio suvyniojimas

Sūris lapais padengiamas visiškai, kad noktų dar kartą be deguonies.

Jei sūris suvyniojamas į lapus, kurių koteliai nenuskabyti, koteliai pakišami po sūriu.“

Šia nuostata siekiama patikslinti kaštono lapų surinkimo ir naudojimo sąlygas. Taip pat svarbu nurodyti, kokios kokybės lapų reikia, kad sūris lapuose noktų tinkamai.

1.3. Ženklinimas etiketėmis

Iš dalies keičiamos ženklavimo etiketėmis nuostatos – įtraukiama prievolė naudoti Europos Sąjungos SKVN simbolį. Įtraukiami nacionalinės teisės aktuose nustatyti papildomi įrašai.

1.4. Nacionaliniai reikalavimai

Nacionaliniai reikalavimai papildomi lentele, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuoti dalykai ir jų vertinimo metodas, kaip numatyta nacionalinės teisės aktais.

1.5. Kita

Atnaujinamas nuorodos kontrolės įstaigos adresas.

II PRIEDAS

BENDRASIS SUVESTINIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾

„BANON“

EB Nr. FR-PDO-0105-0969-23.2.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Banon“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. 1 punkte nurodytu pavadinimu pavadinto produkto aprašymas

„Banon“ – minkštasis sūris, gaminamas iš žalio, nenugriebto ožkos pieno. Jis gaunamas greitai suraugiant pieną (šliužo fermentu). Išnokintas sūris vyniojamas į natūraliu plaušu tvirtinamus natūralius rudus kaštono lapus (t. y. visiškai padengiamas lapais) taip, kad sūrį apskritimo spinduliai dalytų į 6–12 dalių.

Po ne mažiau nei 15 nokinimo dienų (iš kurių 10 d. sūris nokinamas įvyniotas į lapus) sūrio minkštumas yra vienalytis, riebus, švelnus ir elastingas. Jo žievė po lapais yra gelsvos spalvos. Sūrio diametras kartu su lapais – nuo 75 iki 85 mm, o aukštis – nuo 20 iki 30 mm. Grynasis išnokinto „Banon“ sūrio svoris be lapų – nuo 90 iki 110 g.

Po visiško išdžiovinimo sausos medžiagos kiekis sudaro ne mažiau kaip 40 gramų 100 gramų sūrio, o riebalų kiekis – 40 gramų 100 gramų sūrio.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Iki 2013 m. gruodžio 31 d. bent 60 % kiekvienos bandos turi sudaryti *Provençales*, *Roves* ir *Alpines* veislių ir šių veislių hibridų pieninės ožkos.

Nuo 2014 m. sausio 1 d. sūriui „Banon“ gaminti naudojamas tik *Provençales*, *Roves* ir *Alpines* veislių ir šių veislių hibridų ožkų pienas.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Ožkų raciono pagrindą sudaro pašarai daugiausia iš geografinės vietovės. Racioną sudaro tik pievų ir (arba) aptvarų žolė, taip pat sausi pašarai iš tinkamai laikytų ankštinių, *Graminae* ir (arba) laukinių augalų. Kai oras tinkamas ir žolė paaugusi, ožkos turi būti ganomos ganyklose ir (arba) aptvaruose. Ožkos turi būti reguliariai ganomos geografinės vietovės aptvaruose ir pievose bent 210 dienų per metus. Bent 4 mėnesius per metus didžiąją stambiųjų pašarų dalį turi sudaryti ganyklų žolė.

Ožkos turi būti reguliariai ganomos geografinės vietovės aptvaruose ir pievose bent 210 dienų per metus.

Ožkos ganosi:

— aptvaruose, kuriuose auga vienmečiai arba daugiamečiai laukiniai augalai, medžiai, krūmai arba žolės,

— daugiametėse pievose, kuriose auga vietiniai augalai,

— vienmetėse *Graminae*, ankštinių arba mišrių augalų pievose.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Ribojamas šėrimas sausaisiais pašarais ir papildais iš lovio per metus ir per dieną. Taip pat ribojamas pašarų pirkimas iš kitur.

Bent 4 mėnesius per metus didžiąją stambųjų pašarų dalį turi sudaryti ganyklų žolė.

Laikotarpiu, kai stambųjį pašarą turi daugiausia sudaryti ganyklos žolė, vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 1,25 kg šieno žaliavos per dieną.

Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 600 kg šieno per metus.

Šerti žaliuoju pašaru iš lovio galima tik 30 viena po kitos neinančių dienų per metus.

Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip 800 g papildų žaliavos per dieną ir ne daugiau kaip 270 kg žaliavos per metus.

Papildomą metinį racioną turi sudaryti bent 60 % javų.

Vienai suaugusiai ūkio ožkai galima duoti ne daugiau kaip po 400 g džiovintos liucernos žaliavos bent du kartus per dieną ir ne daugiau kaip 60 kg žaliavos per metus.

Vienai suaugusiai ūkio ožkai per metus galima duoti ne daugiau kaip 250 kg pašarų ir džiovintos liucernos žaliavos, gautos iš kitur nei kilmės vietos nuorodos vietovė.

Draudžiama naudoti silosą, pašarą rulonais, kryžmažiedžius ir kitus augalus bei sėklas, kurie gali pabloginti pieno skonį.

Kai ožkos ganomos natūraliose ir (arba) dirbtinėse pievose, pašarų plotas turi sudaryti bent 1 ha 8 ožkoms, o kai ganomos aptvaruose – 1 ha 2 ožkoms.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir nokinami 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Kiekvienas „Banon“ sūris parduodamas paženklintas atskira etikete, ant kurios nurodytas kilmės vietos nuorodos pavadinimas, užrašytas raidėmis, kurios yra ne mažesnės nei visų kitų ant etiketės esančių užrašų raidės.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Banon“ žymimo sūrio etiketėje privalo būti Europos Sąjungos SKVN simbolis.

Pavadinimas „Banon“ būtinai turi būti sąskaitose faktūrose ir prekybos dokumentuose.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinę vietovę sudaro toliau išvardytos komunos.

Aukštutinio Provanso Alpių departamentas (04)

Visos geografinės vietovės komunos

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, Châteaurédon, 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, Pierrevert, 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.

Kai kurios geografinės vietovės komunos

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

Geografinės vietovės ribos su šiomis komunomis nustatytos komunų merijose saugomuose planuose.

Aukštutinių Alpių departamentas (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Larnage-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.

Vokliūzo departamentas (84)

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

Dromo departamentas (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. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

a) Gamtinė aplinka

„Banon“ pradėtas gaminti Aukštutiniame Provanse, Banono komunos apylinkėse. Šios vietovės peizažui būdingi sauso Viduržemio klimato veikiami vidutinio aukščio išdžiūvę kalnai, kalvos ir plynaukštės.

Čia nėra vandens telkinių. Požeminiai vandenys glūdi itin giliai, o paviršinius vandenį veikia itin gausūs, tačiau nereguliarūs krituliai. Daugiausia kritulių iškrenta rudenį ir pavasarį, o vasarą jų smarkiai stinga.

Šiai vietai taip pat būdingas nelabai derlingas, daugiausia kalkinis, vandeniui pralaidus dirvožemis, puikiai sugeriantis lietaus vandenį.

Čia retą miško augmeniją, kurią sudaro Aleppo pušys, ąžuolai, raipstai, buksmedžiai ir aromatiniai augalai, keičia viržynai su kai kur augančiu atžalynu ir krūmais, taip pat augalai, prisitaikę prie atšiauraus vidutinio aukščio Provanso kalnų klimato: sauso, saulėto, žiemą neretai gana šalto, palankaus ožkų bandoms ganyti aptvaruose.

Šio regiono gamtinė aplinka lemia tai, kad bendrosios ekonominės sąlygos yra palankios ganyti gyvuliams ir auginti menkai užderantiems augalams.

b) „Banon“ praeitis

„Banon“ gamybos ištakos siekia XIX a. pabaigą. Šios žemės buvo nederlingos, todėl valstiečiai siekė kuo geriau išnaudoti menkus gamtos išteklius: retuose geresnės žemės sklypuose buvo auginami įvairūs pramisti skirti augalai, o laukinėse miškų ar viržynų vietose buvo renkamos malkos, medžiojami laukiniai žvėrys, grybaujama, uogaujama, ieškoma triufelių, skinamos levandos. Be kiaulės ir keletu naminių paukščių, kiekviena šeima laikė dar ir keletą avių bei ožkų – šie gyvuliai papildė vieni kitus, nes ne tik puikiai išnaudoja viržynų ir aplinkinių pamiškių augmeniją, bet ir yra panašiai ekonomiškai panaudojami. Avys auginamos mėšai, o ožkos – varguolių karvės – pienui. Šviežią pieną šeimos ne tik gerdavo, bet ir perdirbdavo į sūrį, nes tik taip buvo galima išlaikyti mitybinę pieno vertę.

Daugiausia sūris buvo gaminamas namų reikmėms, tačiau, kai jo imta gaminti daugiau, nei reikia šeimai, jį pradėta pardavinėti. Perteklinė sūrio produkcija keliaudavo į vietinius turgus.

Didžiausios sūrių mugės bei turgūs buvo rengiami kaip tik Banone – Liūro ir Albiono krašto kantono administraciniame ir geografiniame centre, į kurį vedė pagrindiniai keliai.

Pirmą kartą į lapus suvynioti ožkos sūriai „Banon“ paminėti 1886 m. Mariuso MORARD knygoje „Provanso kulinarija“.

Po karo sūrio gamybos metodai buvo palaipsniui tobulinami. Ožkos imtos auginti pagal specialią paskirtį, bet nebe namų reikmėms: anksčiau sūris gamintas šeimai pramaitinti, o jo perteklius būdavo parduodamas, o dabar sūris daugiausia gamintas parduoti (neparduotą sūrį suvalgydavo ūkininko šeima).

5.2. Produkto ypatumai

„Banon“ iš kitų ožkos sūrių išsiskiria tuo, kad yra greito rauginimo švelnus sūris, kurio gamybai naudojamas šliužo fermentas, ir tuo, kad vyniojamas į kaštono lapus.

Kaip teigiama J. M. MARIOTTINI tyrime „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie“ („Beieškant sūrio gamybos ištakų: „Banon“ istorija ir raida“), šiam sūriui gaminti visada naudotas šliužo fermentas ir, skirtingai nei daugeliui kitų sūrių, tebėra naudojamas.

Kaip liudija istorija, Provanse gyvuoja šliužo fermento naudojimo tradicija, o Šiaurės Prancūzijoje vyrauja lėto (maždaug 24 val.) rauginimo tradicija. Tai, kad buvo dedama šliužo fermento, akivaizdžiai matyti iš karaliui René dar XV a. tiktų „minkštų fermentuotų sūrelių“.

Tradicškai Provanse naudotos sūrio formos su didelėmis skylėmis – tai rodo, kad sūriui fermentuoti buvo naudojamas šliužo fermentas (rūgpienis iš tokių formų išbėgtų).

Be to, sūris „Banon“ į lapus vyniojamas siekiant dviejų tikslų: apsaugoti ir pagerinti. Siekį apsaugoti ir pagerinti sūrį atspindi šviežio sūrio perdirbimas.

Sūris iš esmės perdirbamas jį vyniojant į kaštono lapus. Taip paruoštas sūris tampa „Banon“. Lapai apsaugo nuo oro patekimo ir skatina formuotis aromatines sūrio savybes.

Nors panašu, kad sūris gali būti vyniojamas į įvairių augalų (vynuogių, kaštono, platano, riešutmedžio ir kt.) lapus, naudojami kaštono lapai, nes yra tvirti ir turi taninų.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

a) Gamtinė aplinka

Kilmės vietos nuorodos vietovę veikia Viduržemio klimatas. Dirvožemis nelabai derlingas, gausus klinčių, kurios paprastai matyti paviršiuje, pralaidus vandeniui. Tai sudaro sąlygas augti garigos augalijai, sudarytai iš viržynų su dygliakrūmiais, gudobelių, slyvų, švitrūnų, kadagių, levandų, dašių... ir kaštonų, kurie apie 1860 m. pasodinti nukalkintose vietose.

Čia puikios sąlygos auginti ir ganyti ožkas.

b) Žemės ūkio ir ganymo sistema

Ūkininkai ožkas daugiausia šeria ganyklų žole ir pašarais. Į tai atsižvelgiama bandos šerimą planuojant. Ūkininkai taiko savitą gamybos sistemą, pagal kurią panaudojama gamtos išteklių įvairovė.

Gyvuliams šerti naudojami trijų rūšių ištekliai: laukinės pievos, miškai ir azoto turtingi ankštiniai augalai. Daugelis ūkininkų patys gano ožkas, todėl, priklausomai nuo šerimo aptvaruose ir metų laiko, gali papildyti racioną kirveniais ir liucernomis.

Tokią auginimo sistemą lemia agrarinė tradicija, puikiai atskleidžianti šiam sūriui būdingų savybių ryšį su vietove.

c) Gamybos metodas

Švelnios varškės gamybos metodą lėmė oro sąlygos (aukšta temperatūra ir sausas oras). Šiame regione, nesiimant specialių techninių priemonių, neįmanoma atvėsinti pieno ir paskui jo laikyti žemoje temperatūroje, kad fermentai veiktų, o pienas nesugižtų. Todėl pieną reikia suraugti įdedant šliužo fermento.

Iš sūrių, įvyniotų į lapus, buvo galima pramisti visus metus, ypač žiemą, kai ožkos nebeduodavo pieno.

Sūrio „Banon“ gamybą lėmė visi šie veiksniai: ekstensyviai ožkų auginimui tinkama skurdi aplinka, kurios išteklius ūkininkai stengėsi kuo labiau panaudoti, taip pat karštas ir sausas klimatas, dėl kurio natūralu sūrį gaminti įdedant šliužo fermento ir jį perdirbti (įvynioti į lapus), kad ilgai laikytųsi.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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