

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1211/2013**(2013. gada 25. novembris),****ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Banon* (ACVN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specififikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 641/2007 ⁽²⁾.
- (2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specififikāciju, precizējot izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķējumu, valsts prasības un par nosaukuma kontroli atbildīgo pārbaudes struktūru kontaktinformāciju.

- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un secinājusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Banon* specififikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.*2. pants*

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specififikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

*3. pants*Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

*Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ*

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 150, 12.6.2007., 3. lpp.

I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon* specifikācijā ir apstiprināts šāds grozījums:

1.1. Izcelsmes apliecinājums

Nodaļa ir papildināta ar noteikumiem par produkta izcelsmes kontroli un garantēšanu un produkta izsekojamību; šo noteikumu grozījumi ir Francijas kontroles sistēmas reformas rezultāts.

1.2. Ražošanas metode

Par pamatu ņemot valsts tiesību aktus, nodaļa ir papildināta ar informāciju, kas attiecas uz:

— ganāmpulka definīciju:

“Ganāmpulks ir tāds kazu ganāmpulks, kurā ietilpst kazas laktācijas periodā, cietstāvošas kazas, kazlēni (jaunas kazas) un āži.”

Šis noteikums ļauj labāk definēt terminu “ganāmpulks”.

“Līdz 2013. gada 31. decembrim Communes Provençales, Roves un Alpines šķirnes slaucamās kazas un no šo šķirņu krustojumiem izaudzētās kazas veidos vismaz 60 % no katra ganāmpulka.”

Šis noteikums ir ganāmpulka pielāgošanas pasākums, kas ļauj lopkopjiem līdz 2014. gada 1. janvārim par 100 % īstenot mērķi.

— ganāmpulka barību:

“Kazu pamatbarība galvenokārt iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. To veido tikai barība, ko kazas iegūst, ganoties pļavās un/vai pārvietojoties pa noganāmajām platībām, sausā lopbarība no pākšaugiem un/vai zālaugiem un/vai labvēlīgos apstākļos uzglabāti savvaļā augošu sugu augi.”

Šī informācija ir pievienota, lai precizētu ganāmpulka barības izcelsmi un veidu.

“Kazas ganās:

pārvietojoties pa noganāmajām platībām, kur aug viengadīgi vai daudzgadīgi savvaļas sugu augi, kokaugi, krūmaugi vai zālaugi;

pastāvīgajās vietējo augu sugu pļavās;

stiebrzāļu, pākšaugu vai jauktu sugu pagaidu pļavās.”

Šī informācija ir pievienota, lai precizētu tās pļavas, kurās atļauts iegūt barību.

“Laikposmā, kad rupjā lopbarība jānodrošina galvenokārt no ganībām, siena daudzums nepārsniedz 1,25 kg barības izejvielas dienā vienai ganāmpulka pieaugušai kazai.

Izbarotā siena daudzums nepārsniedz 600 kg barības izejvielas vienai ganāmpulka kazai gadā.

Zaļbarības izēdināšana silē gadā atļauta tikai 30 dienas, kas neseko viena otrai.”

Šā noteikuma mērķis ir vairāk izmantot ganības.

“Papildbarības izejvielas daudzums nepārsniedz 800 g vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai līdz 270 kg gadā. Vismaz 60 % no papildbarības gadā jābūt graudaugiem. Kaltētas lucernas izbarošana nepārsniedz 400 g barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā vismaz divās devās, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai kazai ganāmpulkā līdz 60 kg gadā.”

Šo noteikumu mērķis ir samazināt barības devas ārpus ganībām.

“Tādas lopbarības un kaltētas lucernas daudzums, kas iegūta ārpus apgabala, kurā ražo ar šo nosaukumu apzīmēto produktu, katrai pieaugušai kazai nepārsniedz 250 kg barības izejvielas gadā.”

Šā noteikuma mērķis ir ierobežot tādas barības devas, kura nav iegūta ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

“Ir aizliegts izmantot skābbarību un plēves ietinumos sagatavotu lopbarību, krustziežu dzimtas augus un citus augus un graudus, kas pienam var piešķirt sliktu garšu.”

Šā noteikuma mērķis ir aizliegt izmantot tādu barību, kuras dēļ piens un tātad arī siers var iegūt sliktu garšu.

— piena ieguve ganāmpulkā:

“No vienas kazas laktācijas periodā un vidēji gadā nedrīkst iegūt vairāk par 850 kg piena.”

Šis jau esošais noteikums ir formulēts no jauna, lai ņemtu vērā ganāmpulka vidējo izslaukumu gadā.

— siera ražošanas tehnoloģija:

Teikums *“No 2009. gada 1. janvāra piena savākšana fermā notiek ik dienas un piena uzglabāšana pirms savākšanas notiek 8 °C temperatūrā.”* ir aizstāts ar teikumu: *“Savākt drīkst ne vairāk kā divu dienu un četru slaukumu pienu. Piena uzglabāšana pirms savākšanas notiek 6 °C vai zemākā temperatūrā.”*, lai ņemtu vērā ar attālumu saistītos ierobežojumus piena savākšanas laikā.

“Fermenta doza ar koncentrāciju 520 mg himozīna litrā ir no 20 līdz 35 ml 100 litros piena.”

Šā noteikuma mērķis ir precizēt fermenta dozu. Šī doza nepieciešama, lai iegūtu optimālu recēšanas laiku.

“Sālīšana ilgst no 5 līdz 8 minūtēm.”

Šā noteikuma mērķis ir precizēt sālīšanas ilgumu.

— nogatavināšana:

“Šā posma beigās siera virsai jābūt viendabīgai ar nostabilizējušos floru, tam jābūt ar plānu krēmkrāsas mizu un mīkstu masas viduci.”

Šā noteikuma mērķis ir precizēt siera izskatu nogatavināšanas starpposmā.

— ietišana lapās:

Savākšanas noteikumi

Tiek vāktas nobrūnējušas lapas, proti, rudens lapkrītī. Tās ir tīras un nebojātas.

Glabāšanas apstākļi

Tās uzglabā sausas.

Apstrāde

Lapas pirms to izmantošanas ietišanai samitrina. Iespējami trīs paņēmieni:

— ar vārošu ūdeni,

— ar vārošu ūdeni, kuram pievienots 5 % etiķis,

— ar ūdeni, kuram pievienots 5 % etiķis.

Lapu kātiņu nogriešana nav obligāta, taču griezt drīkst tikai lapas pamatni, citas lapu daļas griezt nedrīkst.

Siera ietīšana

Siers tiek pilnībā ietīts lapās, lai nodrošinātu otro nogatavināšanu anaerobos apstākļos.

Ja sieru satin lapās, kuru kātiņi nav nogriezti, kātiņu novieto siera apakšā.”

Šā noteikuma mērķis ir precizēt kastaņkoku lapu savākšanu un izmantošanu. Šo lapu kvalitātes noteikšana ir nepieciešama, lai, ietinot lapās, panāktu optimālu siera nogatavināšanu.

1.3. Marķēšana

Lai padarītu Eiropas Savienības ACVN logotipa izmantošanu par obligātu, ir grozīti noteikumi marķēšanai. Ieviesti papildinājumi no valsts tiesību aktiem.

1.4. Valsts prasības

Valsts prasības ir papildinātas ar Francijas tiesību aktu prasībām atbilstošu tabulu, kurā uzskaitīti galvenie pārbaudāmie parametri un pārbaudē izmantojamās metodes.

1.5. Cits

Ir atjaunināta par šā aizsargātā nosaukuma kontroli atbildīgo pārbaudes struktūru kontaktinformācija.

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾

BANON

EK Nr.: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Banon

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Banon ir mīksts siers, kas ražots no svaiga kazas pilnpiena. To iegūst straujās sarecināšanas procesā (ar himozīnu saturošu recināšanas fermentu). Nogatavinātu sieru ietin (proti, pilnīgi nosedz ar lapām) dabīgā veidā nobrūnējušās kastaņu lapās, kas saistītas savā starpā ar dabīgo rafiju, veidojot 6 līdz 12 starus.

Banon sieram pēc vismaz 15 dienu nogatavināšanas, no kurām 10 dienas tas ir ietīts lapās, ir viendabīga, krēmīga, valkana un mīksta masa. Tā mīza zem lapām ir krēmīgi dzeltena. Siera *Banon* rituļu diametrs kopā ar lapām ir 75 līdz 85 mm, bet augstums – 20 līdz 30 mm. *Banon* siera neto svars bez lapām un pēc nogatavināšanas ir 90 līdz 110 g.

Pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos siera ir vismaz 40 gramu sausnas un 100 gramos siera ir 40 gramu tauku.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Līdz 2013. gada 31. decembrim *Communes Provençales, Roves, Alpines* šķirnes slaucamās kazas un no to krustojumiem izaudzētās kazas veido vismaz 60 % no katra ganāmpulka.

No 2014. gada 1. janvāra *Banon* ražošanā izmantotais piens iegūts tikai no *Communes Provençales, Roves* un *Alpines* šķirnes kazām un šo šķirņu krustojumos izaudzētām kazām.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Kazu pamatbarību iegūst galvenokārt ģeogrāfiskajā apgabalā. To veido tikai barība, ko kazas iegūst, ganoties pļavās un/vai pārvietojoties pa noganāmajām platībām, sausā lopbarība no pākšaugiem un/vai zālaugiem un/vai labvēlīgos apstākļos uzglabāti savvaļā augošu sugu augi. Tiklīdz laika apstākļi un veģētācijas fāze to atļauj, kazas ganās ganībās un/vai pārvietojas pa noganāmajām platībām. Pļavās un noganāmajās platībās kazas regulāri pavada vismaz 210 dienas gadā. Vismaz četrus mēnešus gadā rupjo lopbarību tās saņem galvenokārt ganībās.

Apgabala pļavās vai noganāmajās platībās kazas ganās vismaz 210 dienas gadā.

Kazas ganās:

— noganāmajās platībās, kur aug viengadīgi vai daudzgadīgi savvaļas sugu augi, kokaugi, krūmaugi vai zālaugi,

— pastāvīgajās vietējo augu sugu pļavās,

— stiebrzāļu, pākšaugu vai jauktu sugu pagaidu pļavās.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Silēs izēdināmas barības (sausā lopbarība un barības piedevas) apjomam ir noteikts gada un dienas limits. Ierobežo arī ārpus apgabala iegūtas lopbarības iegādes apjomu.

Vismaz četrus mēnešus gadā rupjā lopbarība kazām jāsaņem galvenokārt ganībās.

Laikposmā, kad rupjā lopbarība jānodrošina galvenokārt ganībās, izēdināmā siena daudzums nedrīkst pārsniegt 1,25 kg barības izejvielas dienā vienai ganāmpulka pieaugušai kazai.

Izbarotā siena daudzums nepārsniedz 600 kg barības izejvielas vienai ganāmpulka kazai gadā.

Zaļbarības izēdināšana silē gadā atļauta tikai 30 dienas, kas neseko viena otrai.

Papildbarības izejvielas daudzums nepārsniedz 800 g vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai līdz 270 kg gadā.

Vismaz 60 % no papildbarības gadā jābūt graudaugiem.

Kaltētas lucernas izbarošana nepārsniedz 400 g barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā vismaz divās devās, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai kazai ganāmpulkā līdz 60 kg gadā.

Tādas lopbarības un kaltētas lucernas daudzums, kas iegūta ārpus apgabala, kurā ražo ar šo nosaukumu apzīmēto produktu, katrai pieaugušai kazai nepārsniedz 250 kg barības izejvielas gadā.

Ir aizliegts izmantot skābbarību un plēves ietinumus sagatavotu lopbarību, krustziežu dzimtas augus un citus augus un graudus, kas pienam var piedot sliktu garšu.

Saimniecībā kazu ganāmpulkam faktiski atvēlēts tik daudz lopbarības platības, lai vidēji astoņu kazu rīcībā būtu vismaz 1 ha dabīgo un/vai kultivēto pļavu, bet vidēji divu kazu rīcībā – 1 ha pārstaigājamo noganāmo platību.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanu, siera pagatavošanu un nogatavināšanu veic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Visus sierus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārdod ar individuālu etiķeti, uz kuras cilmes vietas nosaukums ir norādīts ar tāda lieluma burtiem, kuri ir vismaz vienādi ar jebkādu citu burtu izmēru uz etiķetes.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon* apzīmētā siera marķējumā obligāti jāiekļauj Eiropas Savienības ACVN logotips.

Nosaukumam *Banon* obligāti jābūt uz rēķiniem un tirdzniecības dokumentiem.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Augšprovansas Alpu (*Alpes-de-Haute-Provence*) departamentā (04)

Pašvaldības, kuru teritorija šajā apgabalā ietilpst pilnībā

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'Escal, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozèlles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrefrue, 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.

Pašvaldības, kuru teritorija šajā apgabalā ietilpst daļēji

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

Šo pašvaldību ģeogrāfiskā apgabala robežas norādītas plānos, kuri atrodas attiecīgo pašvaldību mērijās.

Augšalpu (Hautes-Alpes) departamentā (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.

Voklīzas (Vaucluse) departamentā (84)

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

Dromas (Drôme) departamentā (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. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

a) Dabas vide

Banon šūpulis ir Aušprovansa Banonas pašvaldības apkaimē. Tas ir vidēji augstu kalnu sauss apgabals, tā ainavu veido pakalni un plato ar Vidusjūrai raksturīgo klimatu.

Apgabalu raksturo ūdens trūkums, pazemes ūdeņi atrodas lielā dziļumā, bet virszemes ūdens atkarīgs no retiem un neregulāriem nokrišņiem galvenokārt rudenī un pavasarī, bet vasarā nokrišņu ir ļoti maz.

Apgabalu, kur ražo Banon sieru, raksturo arī neauglīgas, galvenokārt kaļķainas un ūdenscaurlaidīgas augsnes, kurās lieliski iesūcas lietus ūdens.

Tā ir vide, kur mainās skraju mežu platības, kas apaugušas ar Alepo priedēm, ozoliem, irbuleņiem, miltenēm, aromātiskiem augiem, pamežu platībām, izkliedētiem krūmu puduriem un Provansas vidēji augsto kalnieņu samērā bargajam klimatam (saus, saulains, bieži vien ziemā diezgan auksts) piemērotiem kultūraugiem, un kas rada labvēlīgu vidi, pa kuru pārvietojas un kuru nogana kazu ganāmpulki.

Ar šā reģiona dabas vides apstākļiem var izskaidrot to, ka vispārējā šīs teritorijas tautsaimniecība ir labvēlīga ganību lopkopībai un kultūraugiem ar zemu ražību.

b) Siera Banon priekšvēsture

Šā siera pirmsākumi meklējami XIX gs. beigās. Šajā zemē, kuras agronomiskais potenciāls ir zems, zemnieki meklē veidu, kā gūt vislielāko labumu no apkārtnes nabadzīgajiem resursiem: tiek praktizēta jaukta augkopība izdzīvošanai dažos auglīgākajos zemesgabalos, taču savvaļākās meža platībās iegūst koksni, gūst medījumu, lasa sēnes, ogas, trifeles vai lavandu. Katras ģimenes rīcībā līdztekus cūkām un nelielai piemājas putnu saimei ir arī neliels piemājas aitu un dažu kazu ganāmpulks; tie ir dzīvnieki, kuri viens otru papildina gan teritorijas (jo, turot šos dzīvniekus, apkārtnes meži un pameži tiek izmantoti vislietderīgāk), gan saimnieciskās funkcionalitātes ziņā. Jērus audzē gaļai, kazas kā jau "nabaģu govīs" tur tiek audzētas piena iegūšanai. Piens svaigā veidā ir pārtika ģimenei, bet to arī pārstrādā sierā, kas ir vienīgais veids kā saglabāt tā uzturvērtību.

Lai gan siers domāts ģimenes patēriņam, tā komerciālo vērtību rada produkcijas pārpalikums pēc tam, kad ģimene ir apmierinājusi savas vajadzības. Šis produkcijas pārpalikums tiek vests pārdošanai uz vietējiem tirgiem.

Tieši šajos tirgos Banona – kantona administratīvais un Līras (Lure) un Albionas (Albion) zemes centrs, svarīgu satiksmes ceļu sadure un gadatirgu un tirgu norises vieta – tika uzskatīta par vissvarīgāko šo gadatirgu vai siera tirgu vietu.

Pirmo reizi locītais kazas siers, kas saistīts ar Banonas nosaukumu, minēts 1886. gadā *Marius MORARD* darbā "Cuisinière provençale".

Pēckara periodu raksturo pakāpeniska tehniskā progresa ieviešana siera ražošanā. Kazu ganāmpulki tiek specializēti, siera ražošana pārvar mājražošanas robežas; ja iepriekš sieru ražoja galvenokārt ģimenes uzturam un tā pārdošana bija papildu nodarbe, iestājas posms, kad galvenais ir sieru pārdot (pārpalikums ģimenes uzturēšanai).

5.2. Produkta specifika

Banon siera oriģinalitāte izpaužas divējādi, kazas sieru nozarē tas ir ļoti īpašs, šī siera masa veidota no maiga recekļa, ko iegūst straujās sarecināšanas procesā (ar himozīnu saturošu recināšanas fermentu) un ietin kastaņkoka lapās.

Atsaucoties uz J. M. *MARIOTTI* pētījumu "A la Recherche d'un fromage; le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie", *Banon* siers vienmēr ir ražots, pievienojot himozīnu saturošu recināšanas fermentu un joprojām ir viens no retajiem sieriem, kurus ražo atbilstoši šim paņēmienam.

Kā liecina vēsture, Provansa nepārprotami atrodas himozīna recinātāja izmantošanas kultūras teritorijā, pretēji Ziemeļfrancijai, kur pārsvarā izmanto pienskābi (lēnā koagulācija aptuveni 24 stundas). Jau XV gs. karalim Renē pasniedz "šos nelielos maigos, ar himozīnu sarecinātos siera ritulīšus" – atsauce uz recināšanu ar himozīnu ir skaidra.

Tradicionāli sietveida trauki, ko izmantoja Provansā, ir ar lieliem caurumiem, kas norāda, ka receklis ir ticis iegūts, izmantojot himozīna recinātāju (ar pienskābes baktēriju izdalītajiem fermentiem iegūts receklis caur šādiem sietiem iztecētu).

Turklāt siera locīšanai, kas raksturīga *Banon* sieram, ir divi mērķi: šāda locīšana ir gan siera uzglabāšanas, gan izgatavošanas paņēmieni. Tā ir svaigsiera pārstrāde, kurā ņemtas vērā rūpes gan par siera saglabāšanu, gan uzlabošanu.

Produkta pārstrāde galvenokārt izpaužas kā tā saistība ar kastaņkoka lapām, tā locīšana. Šī formas izveide iezīmē pāreju no *Tome* siera uz *Banon* sieru. Šīs lapas pasargā no gaisa iedarbības, un tām ir arī papildu nozīme – tās veicina siera aromātisko īpašību attīstību.

Daudzi augi, izrādās, ir asociējami ar sieru (vīnogulāji, kastaņkoki, platānas, riekstkoks u. c.); vispiemērotākās ir tieši kastaņkoka lapas to izturīgās struktūras un miecvielu kvalitātes dēļ.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

a) Dabas vide

Šā siera ražošanas apgabalu ietekmē Vidusjūra, augsne šajā apgabalā ir neauglīga, tā veidota galvenokārt no kaļķakmens, kas atrodas tuvu augsnes virskārtai un neaiztur ūdeni. Šie faktori veicina krūmāju veģetāciju, ko veido irbulenes, vilkābeles, dzeloņplūmes, klinšrozes, kadiķi, lavanda, kaļnumētras, timiāns un kastaņkoki, kas atkaļķotajās zemes platībās tika ieviesti ap 1860. gadu.

Tā ir īpaši piemērota vide kazu audzēšanai un ganišanai.

b) Ganību lopkopības sistēma

No lopkopja viedokļa raugoties, ganību un lopbarības platības ir kazu barības pamats. Šīs platības ir iekļautas ganāmpulka barošanas stratēģijā. Lopkopji ievieša īpašu ražošanas sistēmu, apvienojot šo dabas resursu daudzveidību.

Ganību platībā tiek apvienoti trīs resursu veidi: dabīgās ganības, meži un ar slāpekli bagāti pākšaugi. Vairums lopkopju patur kazas, kuras viņi atkarībā no barības daudzuma, ko tās gūst, pārstaigājot noganāmās platības, un no gadalaika posma var papildus laist ganīties sējas esparsetes vai lucernas plāvās.

Šī lopkopības sistēma ir lauksaimniecības prakse, kas ļoti ietekmē šim sieram raksturīgās īpašības un saikni ar zemi, kurā tas tiek ražots.

c) Ražošanas paņēmieni

Mīkstā recekļa izmantošanu nosaka vietējie klimatiskie apstākļi (augsta temperatūra un sausums). Šajā reģionā nav iespējams bez īpašiem tehniskiem līdzekļiem atdesēt pienu un pēc tam to uzglabāt zemā temperatūrā – tā, lai pienskābes baktērijas darbotos, nesaskābinot pienu. Tāpēc piena recēšana, proti, tā koagulācija fermentu ietekmē, ir jāaktivizē.

Siera *Tome* locīšana ļāva to lietot pārtikā visu gadu, un jo īpaši ziemas laikā, kad kazas nedod pienu.

Siers *Banon* ir visu šo faktoru (nabadzīga, kazu ekstensīvu audzēšanu sekmējoša vide, ko lietderīgi izmanto cilvēks, silts un sauss klimats, kas dabīgā veidā nosaka siera recināšanas paņēmieni un apstrādi (locīšana)) kombinēšanas rezultāts, kas nodrošina apstākļus šā siera ilgai uzglabāšanai.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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