REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1211/2013

tal-25 ta' Novembru 2013

li japprova emenda minuri għall-ispeċifikazzjonijiet ta' denominazzjoni rreġistrata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti ta' oriġini u tal-indikazzazzjonijiet ġeografiċi protetti [Banon (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari t-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) B'mod konformi mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat it-talba ta' Franza għall-approvazzjoni ta' emenda għall-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni protetta ta' oriġini "Banon", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 641/2007 [2].

(2) L-għan tat-talba huwa li jiġu emendati l-ispeċifikazzjonijiet billi tiġi ppreċiżata l-prova tal-oriġini, il-metodu tal-ksib, it-tikkettjar, ir-rekwiżiti nazzjonali u d-dettalji tal-istrutturi inkarigati mill-kontroll tad-denominazzjoni.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda inkwistjoni u kkonkludiet li din hija ġġustifikata. Peress li l-emenda hija minuri skont it-tifsira tat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli 50 sa 52 tal-imsemmi regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni protetta ta' oriġini "Banon" huma emendati b'mod konformi mal-Anness I ta' dan ir-regolament.

Artikolu 2

Id-dokument uniku kkonsolidat li jiġbor l-elementi prinċipali tal-ispeċifikazzjonijiet jinsab fl-Anness II ta' dan ir-regolament.

Artikolu 3

Dan ir-regolament jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-regolament jorbot fl-intier tiegħu u huwa direttament applikabbli fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-25 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

---

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 150, 12.6.2007, p. 3.

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Banon", l-emenda li ġejja hija approvata:

1.1. **Prova tal-oriġini**

L-intestatura ġiet issupplimentata b'dispożizzjonijiet dwar il-kontroll u l-garanzija tal-oriġini u tat-traċċabilità tad-denominazzjoni. Dawn id- dispożizzjonijiet ġew emendati wara r-riforma tas-sistema ta' kontrolli fil-livell nazzjonali.

1.2. **Metodu ta' ksib**

Fuq il-bażi tat-testi nazzjonali, l-intestatura ġiet issupplimentata b'elementi relatati ma':

— id-definizzjoni tal-merħla:

"Għandha tfisser il-merħla kollha ta' mogħoż li tikkonsisti f'mogħoż li jkunu qegħdin jipproduċu l-ħalib, mogħoż xotti, gidjien nisa u bdabad."

Din id-dispożizzjoni tippermetti li jiġi ddefinit aħjar it-terminu merħla.

"Sal-31 ta' Diċembru 2013, il-mogħoż tal-ħalib tar-razez Communes Provençales, Roves, Alpines u t-taħlit min dawn ir-razez għandhom jikkostitwixxu ta' mill-inqas 60 % ta' kull merħla."

Din id-dispożizzjoni hija miżura ta' adattament tal-merħla li tippermetti lil dawk li jrabbu l-mogħoż li jilħqu l-objettiv ta' 100 % sal-1 ta' Jannar 2014.

— l-ikel tal-merħla:

"Ir-razzjon bażiku tal-ikel tal-mogħoż *jiġi essenzjalment miż-żona ġeografika. Dan* huwa kkostitwit *esklużivament* mir-ragħa f'mergħat u/jew fil-bwar, għalf niexef *ta' leguminużi u/jew ħaxix u/jew flora spontanja miżmuma f'kundizzjonijiet tajbin."*

Dawn l-elementi huma miżjuda sabiex jiġu ppreċiżati aħjar l-oriġini u n-natura tar-razzjon bażiku tal-merħla.

"Il-mogħoż jirgħu:

fil-mergħat komposti minn speċji spontanji annwali jew perenni, bis-siġar, siġar baxxi jew ħaxix;

fil-mergħat permanenti bi flora indiġena;

fil-mergħat temporanji ta' ħaxix, leguminużi jew imħalltin."

Dawn l-elementi huma miżjuda sabiex jiġu ppreċiżati sew it-tipi ta' bwar awtorizzati għall-ikel.

"Matul il-perjodu fejn ir-razzjon gross irid ikun ikkostitwit fil-biċċa l-kbira mir-ragħa, is-sehem tat-tiben ma għandux jaqbeż 1,25 kg ta' materja prima kuljum u għal kull mogħża adulta preżenti.

L-għoti tat-tiben huwa llimitat għal 600 kg ta' materjal mhux ipproċessat għal kull mogħża adulta preżenti fis-sena.

L-għoti tal-għalf aħdar mill-mejjilla huwa awtorizzat biss għal 30 jum mhux konsekuttivi fis-sena."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tippromwovi r-ragħa.

"L-għoti ta' supplimenti huwa llimitat għal 800 g ta' materja prima kuljum għal kull mogħża adulta preżenti u għal 270 kg ta' materja prima fis-sena għal kull mogħża adulta preżenti. Ir-razzjon supplimentari annwali għandu jkun kompost ta' mill-inqas minn 60 % ċereali. L-għoti tax-xnien deidrat huwa llimitat għal 400 g ta' materja prima kuljum għal kull mogħża adulta preżenti, f'ta' mill-inqas 2 porzjonijiet, u għal 60 kg ta' materja prima kull sena għal kull mogħża adulta preżenti."

Dawn id-dispożizzjonijiet huma intiżi biex jillimitaw l-għoti ta' ikel barra mill-mergħa.

"L-għoti ta' għalf u ta' xnien deidrat minn barra ż-żona tad-denominazzjoni huwa llimitat għal 250 kg ta' materja prima fis-sena għal kull mogħża adulta preżenti."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tillimita l-għoti ta' ikel li ma jkunx ġej miż-żona tad-denominazzjoni.

"L-għalf miżmum fis-silo u l-għalf marbut b'qafla, il-kruċiferi u pjanti oħrajn u żrieragħ li jistgħu jagħtu togħma ħażina lill-ħalib huma pprojbiti."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tipprojbixxi l-użu ta' għalf li jista' jagħti togħma ħażina lill-ħalib u b'hekk lill-ġobon.

— il-produzzjoni ta' ħalib mill-merħla:

"Il-produzzjoni medja ta' merħla hija llimitata għal 850 kg ta' ħalib fis-sena għal kull mogħża li tkun qiegħda tipproduċi l-ħalib."

Din id-dispożizzjoni diġà eżistenti ġiet ifformulata mill-ġdid sabiex tittieħed f'kunsiderazzjoni medja annwali għall-merħla.

— it-teknoloġija tal-produzzjoni tal-ġobon

Is-sentenza *"Mill-1 ta' Jannar 2009, il-ħalib għandu jinġabar mir-razzett kuljum u l-ħżin tal-ħalib qabel il-ġbir isir f'temperatura ta' 8 °C"* hija ssostitwita bis-sentenza *"Il-ġbir ta' ħalib jista' jsir f'massimu ta' 4 ħalbiet, miġbura fuq massimu ta' jumejn. Il-ħżin tal-ħalib qabel il-ġbir għandu jsir f'temperatura ta' 6 °C jew inqas"*, sabiex jittieħdu f'kunsiderazzjoni l-limitazzjonijiet ta' distanza matul il-ġbir tal-ħalib.

"Id-doża ta' kimożina b'konċentrazzjoni ta' 520 mg kimożina/l hija ta'bejn 20 u 35 ml għal kull 100 l ħalib."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tippreċiża d-doża tal-kimożina. Dik id-doża hija meħtieġa sabiex jinkiseb l-aħjar ħin għall-formazzjoni tal-baqta'.

"It-tul ta' żmien tat- tmelliħ *huwa ta' bejn 5 u 8 minuti."*

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tippreċiża l-ħin tat-tmelliħ.

— il-maturazzjoni:

"Mal-ħruġ minn din il-fażi, din għandha jkollha kisja omoġenja bi flora fil-wiċċ stabbilita sew, qoxra fina ta' kulur abjad lewn il-krema, u polpa ratba fil-qalba."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tippreċiża d-dehra tal-ġobon fi stadju intermedjarju tal-maturazzjoni.

— Tgeżwir fil-weraq:

"Kundizzjonijiet għall-ġbir

Il-weraq għandhom jinġabru meta jkunu kannella, jiġifieri fil-ħarifa meta jibda jaqa' l-weraq. Dawn għandhom ikunu nodfa u mhux morda.

Kundizzjonijiet għall-ħżin

Il-weraq jinħażnu nexfin.

Trattament

Il-weraq jiġu mxarrba mill-ġdid qabel ma jintużaw għat-tgeżwir. Huma possibbli tliet tekniki:

— *fl-ilma jagħli,*

— *fl-ilma jagħli b'żieda ta' 5 % ħall,*

— *fl-ilma b'5 % ħall.*

It-tneħħija taz-zokk tal-werqa hija opzjonali, iżda tista' tinqata' biss il-bażi tal-werqa bl-esklużjoni ta' kull qtugħ ieħor.

T g e ż w i r t a l - ġ o b o n

Il-ġobon jitgeżwer għal kollox fil-weraq sabiex issir it-tieni maturazzjoni "anerobika".

Jekk il-ġobon jinkesa b'weraq li ma jkunx tneħħielu z-zokk, iz-zokk għandu jitpoġġa fuq l-iżgħar wiċċ tal-ġobon."

Din id-dispożizzjoni hija intiża biex tippreċiża l-kundizzjonijiet għall-ksib u l-użu tal-weraq tas-siġra tal-qastan. Id-definizzjoni tal-kwalità ta' dawn il-weraq hija neċessarja sabiex jinkiseb l-aqwa maturazzjoni bil-weraq.

1.3. **Tikkettjar**

Id-dispożizzjonijiet dwar it-tikkettjar huma mmodifikati sabiex jidaħħal l-obbligu li jitpoġġa s-simbolu "DPO" tal-Unjoni Ewropea. Iddaħħlu dispożizzjonijiet supplimentari li jirriżultaw mit-testi nazzjonali.

1.4. **Rekwiżiti nazzjonali**

Ir-rekwiżiti nazzjonali huma ssupplimentati bit-tabella tal-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati u l-metodu tal-evalwazzjoni tagħhom, kif tipprevedi l-leġiżlazzjoni nazzjonali.

1.5. **Oħrajn**

Id-dettalji tal-awtoritajiet inkarigati mill-kontroll tad-denominazzjoni ġew aġġornati.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([1])

"BANON"

Nru KE: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Dénominazzjoni**

"Banon"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott bid-denominazzjoni msemmija fil-punt 1*

Il-"Banon" huwa ġobon b'polpa ratba magħmul mill-ħalib tal-mogħża mhux imsajjar u sħiħ. Dan jinkiseb permezz tal-produzzjoni tal-baqta' b'mod rapidu (baqta' biż-żieda tal-kimożina). Il-ġobon maturat jitgeżwer (jiġifieri jitgħatta għal kollox b'weraq mitwi madwaru) b'weraq naturali kannella tas-siġra tal-qastan, marbut b'raffja naturali li tikkonsisti minn 6 sa 12-il fibra.

Il-"Banon", wara ta' mill-inqas 15-il jum ta' maturazzjoni, li minnhom 10 ijiem ikunu taħt il-weraq, ikollu polpa omoġenja, kremuża u ratba. Il-qoxra tiegħu hija ta' lewn isfar fil-krema taħt il-weraq. Id-dijametru tal-ġobon bil-weraq huwa ta' bejn 75 u 85 mm, u t-tul huwa ta' bejn 20 u 30 mm. Il-piż nett tal-"Banon" mingħajr il-weraq u wara l-perjodu tal-maturazzjoni huwa ta' bejn 90 u 110 g.

Il-ġobon fih ta' mill-inqas 40 gramma ta' materjal niexef għal 100 gramma ta' ġobon u 40 gramma ta' materjal xaħmi għal kull 100 gramma ta' ġobon wara tnixxif totali.

3.3. *Materji primi (għall-prodotti pproċessati biss)*

Sal-31 ta' Diċembru 2013, il-mogħoż tal-ħalib tar-razez Communes Provençales, Roves, Alpines u t-taħlit bejn dawn ir-razez għandom jikkostitwixxu ta' mill-inqas 60 % ta' kull merħla.

Sa mill-1 ta' Jannar 2014, il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-"Banon" għandu jiġi unikament mill-mogħoż tar-razez Communes Provençales, Roves, Alpines u t-taħlit bejn dawn ir-razez.

3.4. *Għalf għall-annimali (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)*

Ir-razzjon bażiku tal-għalf tal-mogħoż jiġi essenzjalment miż-żona ġeografika. Din hija kkostitwita esklużivament mir-ragħa fil-mergħat u/jew bwar, għalf niexef ta' legumuniżi u/jew ta' ħaxix u/jew ta' flora spontanja miżmuma f'kundizzjonijiet tajbin. Meta l-kundizzjonijiet klimatiċi u l-istadju tal-veġetazzjoni jkunu jippermettu, il-mogħoż għandhom ikunu fil-mergħat u/jew fil-bwar. Il-mogħoż għandhom jirgħu b'mod regolari fil-bwar u l-mergħat taż-żona għal ta' mill-inqas 210 ijiem fis-sena. Għal ta' mill-inqas 4 xhur fis-sena huma għandhom jieħdu l-biċċa l-kbira tal-ikel gross tagħhom mir-ragħa.

Il-mogħoż għandhom jirgħu b'mod regolari fil-bwar u l-mergħat taż-żona għal mill-inqas 210 ijiem fis-sena.

Il-mogħoż jirgħu:

— fil-mergħat komposti minn speċji spontanji annwali jew perenni, bis-siġar, siġar baxxi jew ħaxix;

— fuq il-bwar permanenti bi flora indiġena;

— fuq il-mergħat temporanji ta' ħaxix, leguminużi jew imħalltin.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Issostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal- 21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

L-għoti ta' għalf (għalf niexef u supplimenti) mill-mejjilla huwa llimitat kull sena u kuljum. Huwa llimitat ukoll ix-xiri ta' għalf minn barra ż-żona.

Għal ta' mill-inqas 4 xhur fis-sena għandhom jieħdu l-biċċa l-kbira tal-ikel gross tagħhom mir-ragħa.

Matul il-perjodu fejn ir-razzjon gross irid ikun ikkostitwit fil-biċċa l-kbira mir-ragħa, is-sehem ta' tiben ma għandux jaqbeż 1,25 kg ta' materja prima kuljum u għal kull mogħża adulta preżenti.

Id-distribuzzjoni tat-tiben hija llimitata għal 600 kg ta' materja prima għal kull mogħża adulta preżenti fis-sena.

Id-distribuzzjoni tal-għalf aħdar mill-mejjilla huwa awtorizzat biss għal 30 jum mhux konsekuttivi fis-sena.

L-għoti ta' supplimenti huwa llimitat għal 800 g ta' materja prima kuljum għal kull mogħża adulta preżenti u għal 270 kg ta' materja prima fis-sena għal kull mogħża adulta preżenti.

Ir-razzjon supplimentari annwali għandu jkun kompost ta' mill-inqas minn 60 % ċereali.

L-għoti ta' xnien deidrat huwa llimitat għal 400 g ta' materja prima kuljum għal kull mogħża adulta preżenti f'ta' mill-inqas żewġ porzjonijiet, u għal 60 kg ta' materja prima fis-sena għal kull mogħża adulta preżenti.

L-għoti ta' għalf u ta' xnien deidrat minn barra ż-żona tad-denominazzjoni huwa llimitat għal 250 kg ta' materja prima fis-sena għal kull mogħża adulta preżenti.

L-għalf miżmum fis-silo u l-għalf marbut b'qafla, il-kruċiferi u pjanti u żrieragħ oħrajn li jistgħu jagħtu togħma ħażina lill-ħalib huma pprojbiti.

Fl-impriża agrikola l-erja fejn tintgħalef il-merħla tal-mogħoż għandha tkun ta' mill-inqas ettaru ta' mergħa naturali u/jew artifiċjali għal kull tmien mogħżiet u ta' ettaru ta' mergħa għal kull żewġ mogħżiet.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika delimitata*

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobon jitwettqu fiż-żona ġeografika ddelimitata fil-punt 4.

3.6. *Regoli speċifiċi applikabbli għat-tfettit, tħakkik u tgeżwir, eċċ.*

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettjar*

Kull ġobon b'denominazzjoni jiġi kkummerċjalizzat b'tikketta individwali li tkun tinkludi l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini, miktub b'karattri ta' dimensjoni ta' mill-inqas daqs kull karattru ieħor li jinsab fuq it-tikketta.

L-użu tas-simbolu DPO tal-Unjoni Ewropea huwa obbligatorju fit-tikkettjar tal-ġobon li jibbenefika mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Banon".

L-isem "Banon" għandu jidher b'mod obbligatorju fuq il-fatturi u d-dokumenti kummerċjali.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor tad-delimitazzjoni taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija komposta mill-communes segwenti:

Id-département ta' Alpes-de-Haute-Provence (04)

Il-communes kollha inklużi fiż-żona

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 u Volonne.

Il-communes li jinsabu parzjalment fiż-żona

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

Għal dawn il-communes, il-limitu taż-żona ġeografika jinsab fil-pjanti ddepożitati mal-kunsill lokali tal-communes ikkonċernati.

Id-département ta' Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, 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 u Trescléoux.

Id-département ta' Vaucluse (84)

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

Id-département ta' 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, u Villefranche-le-Château.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

(a) L-ambjent naturali

Il-"Banon" joriġina fl-Haute-Provence madwar il-commune ta' Banon. Dan huwa post semi-muntanjuż niexef b'pajżaġġi komposti minn għoljiet u plateaux bi klima Mediterranja.

Iż-żona hija kkaratterizzata min-nuqqas ta' ilma, l-ilma ta' taħt l-art jinsab midfun fil-fond ħafna u l-ilma tal-wiċċ huwa soġġett għal xita eċċezzjonali u ferm irregolari kkonċentrata prinċipalment fil-ħarifa u fir-rebbiegħa b'nuqqas kbir fis-sajf.

Iż-żona ta' "Banon" hija kkaratterizzata minn artijiet li mhumiex wisq fertili, essenzjalment tal-franka, u permeabbli, li għandhom kapaċità eċċezzjonali li jassorbu x-xita.

Dan huma ambjent fejn insibu taħlita ta' veġetazzjoni tal-foresti b'densità baxxa inklużi siġar taż-żnuber, ballut, issiġra *buxus* u pjanti li jfewħu, imsaġar folti u siġar baxxi mxerrda u kultivazzjonijet adattati għall-ħruxija ta' klima tal-Provence f'altitudni medja, niexfa, xemxija, spiss pjuttost kiesħa fix-xitwa u li toffri spazji favorevoli għar-ragħa fl-aħrax ta' merħliet ta' mogħoż.

Il-kundizzjonijiet naturali ta' dan ir-reġjun jispjegaw il-fatt li l-ekonomija ġenerali ta' din iż-żona hija favorevoli għar-ragħa u għall-kultivazzjonijiet li jrendu ftit.

(b) Anterjorità storika tal-"Banon"

L-istorja tal-"Banon" tmur lura għal tmiem is-seklu XIX. Fuq din l-art b'potenzjal agronomiku dgħajjef, il-pajżani ppruvaw japprofittaw bl-aħjar mod mir-riżorsi ambjentali naturali batuti: il-polikultivazzjoni ta' sussistenza fuq xi ftit pakketti ta' raba' tajbin, u fiż-żoni aktar selvaġġi tal-foresta jew tal-art jinġabar l-injam, annimali tal-kaċċa, faqqiegħ, frott żgħir, tartufi jew lavender. Minbarra majjal u ftit tjur, kull familja kienet trabbi wkoll merħla żgħira domestika komposta minn nagħaġ kif ukoll xi mogħoż, annimali li huma utli kemm fuq l-art, fejn jagħmlu l-aħjar użu mill-art u mill-boskijiet tal-madwar, kif ukoll mill-funzjonalità ekonomika tagħhom. Waqt li l-muntun jintuża għal-laħam, il-mogħża fil-kwalità tagħha bħala "baqra tal-fqar" qiegħda hemmhekk biex tipproduċi l-ħalib. Dak il-ħalib iservi għall-bżonnijiet tal-familja fi stat frisk u jiġi ttrasformat ukoll f'ġobon, l-uniku mod kif jista' jiġi pprolongat il-valur nutrittiv tiegħu.

Jekk il-ġobon ikun għal użu domestiku, il-valur kummerċjali tiegħu jiġi mill-ammont żejjed tal-produzzjoni li ma kienx għall-konsum tal-familja. Dak l-ammont żejjed tal-produzzjoni b'hekk jittieħed lejn is-swieq lokali biex jinbiegħ.

Huwa f'dan il-kuntest li Banon, il-post prinċipali tal-canton u ċentru ġeografiku tal-pajjiżi ta' Lure u Albion, salib ittoroq ta' komunikazzjoni importanti, jieħu postu bħala l-aktar wieħed importanti minn dawn il-postijiet ta' fieri u swieq tal-ġobon.

L-ewwel referenza għal ġobon tal-mogħoż miksi bil-weraq, assoċjat mal-isem Banon, tinsab fil-Cuisinière provençale ta' Marius MORARD fl-1886.

Il-perjodu ta' wara l-gwerra kien ikkaratterizzat mill-introduzzjoni progressiva ta' progress tekniku fil-metodi ta' manifattura tal-ġobon. Il-merħliet tal-mogħoż bdew isiru speċjalizzati, u kien hemm ħruġ mill-qafas tal-produzzjoni domestika: waqt li qabel il-produzzjoni tal-ġobon kienet issir prinċipalment bħala ikel għall-familja, u fuq bażi sekondarja biex jinbiegħ, f'dan l-istadju l-ġdid il-produzzjoni bdiet issir prinċipalment għall-bejgħ (waqt li ż-żejjed jintuża bħala ikel għall-familja).

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Banon" għandu oriġinalità doppja, li hija speċifika ħafna fis-settur tal-ġobon tal-mogħoż: huwa ġobon b'baqta' ħelwa (ġobon b'koagulazzjoni rapida jew baqta' bil-kimożin), imgeżwer fil-weraq tal-qastan.

Jekk wieħed jirreferi għall-istudju ta' JM MARIOTTINI "A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie", il-"Banon" minn dejjem kien ġobon b'teknoloġija ta' kimożina u jibqa' wieħed mill-ġobnijiet rari maħduma permezz ta' din it-teknika.

Kif tixhed l-istorja, Provence tinsab b'mod ċar f'żona ta' kultura "tal-kimożina", meta mqabbla mat-Tramuntana ta' Franza fejn tiddomina kultura "lattika" (koagulazzjoni bil-mod ta' madwar 24 siegħa). Sa mis-seklu XV, kienu jiġu offruti lir-Re René "ġobniet żgħar rotob, kimożini"; ir-referenza għall-kimożina hija ċara.

Tradizzjonalment, l-għarbiela użati fi Provence kien ikollhom toqob kbar, li jindika li l-baqta' kienet miksuba bil-kimożina (baqta' lattika "taħrab" minn dawk l-għarbiela).

Barra minn hekk, il-kisi tal-ġobon bil-weraq, li huwa partikolari għall-"Banon", għandu żewġ għanijiet: minn naħa waħda, huwa teknika ta' konservazzjoni, u min-naħa l-oħra, huwa teknika ta' produzzjoni. Dan huwa pproċessar ta' ġobon frisk li jqis kemm l-iskop li jiġi kkonservat kif ukoll li jittejjeb il-ġobon.

L-ipproċessar tal-prodott jikkonsisti prinċipalment f'li jintrabat mal-weraq tal-qastan u "jitgeżwer". Dan il-metodu jikkaratterizza l-bidla mit-Tome għall-"Banon". Dan il-weraq għandu rwol bħala fattur ta' iżolament tal-arja u għandu rwol ta' adġuvant, peress li jippermetti l-iżvilupp ta' karatteristiċi aromatiċi tal-ġobon.

Għalkemm diversi weraq jistgħu jiġu assoċjati mal-ġobon (dielja, qastan, platanus, ġewż…), jintużaw il-weraq tal-qastan, minħabba s-sodezza tal-istruttura tagħhom u l-kwalità tat-tannin tagħhom.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

(a) L-ambjent naturali

Iż-żona tad-denominazzjoni tinsab taħt influwenza Mediterranja b'art mhux wisq fertili, komposta prinċipalment minn ġebel tal-franka, li spiss jidher mill-wiċċ u ma żżommx l-ilma. Dawn l-elementi jwasslu għal veġetazzjoni kkostitwita minn xagħri kompost minn xewk, żagħrun, pruna selvaġġa, warda tal-blat, ġnibru, lavander, ħabaq selvaġġ, sagħtar… u qastan, li nżergħu għall-ħabta tal-1860 fiż-żoni minn fejn tneħħiet il-ġebla tal-franka.

Dan huwa ambjent ideali għat-trobbija tal-mogħoż u l-prattika tar-ragħa.

(b) Is-sistema agro-pastorali

Għal min irabbi l-mogħoż, il-mergħat tar-ragħa u tal-għalf huma l-bażi tal-ikel tal-mogħoż. Dawn huma integrati fi strateġija ta' ikel għall-merħla. B'hekk, dawk li jrabbu l-mogħoż stabbilixxew sistema partikolari ta' produzzjoni li tikkombina din id-diversità ta' riżorsi naturali.

Ir-ragħa tikkombina tliet tipi ta' riżorsi: mergħat naturali, boskijiet u leguminużi rikki fin-nitroġenu. Il-biċċa l-kbira ta' dawk li jrabbu l-mogħoż joqogħdu għassa magħhom, li jippermettilhom, skont kemm jieklu fl-aħrax u l-avvanz tal-istaġun, li jikkumplimentaw l-ikel tagħhom billi jirgħu fil-mergħat tas-sainfoin jew tax-xnien.

Din is-sistema ta' trobbija tikkostitwixxi użanza agrikola li għandha sehem importanti fit-tipiċità ta' dan il-ġobon b'rabta mat-territorju tiegħu.

(ċ) It-teknika tal-produzzjoni

It-teknika tal-baqta' ħelwa hija imposta mill-kundizzjonijiet klimatiċi (temperatura għolja u nixfa tal-klima ambjentali). Effettivament, huwa impossibbli f'dan ir-reġjun, mingħajr mezzi tekniċi speċifiċi, li jiġi mkessaħ il-ħalib u li jinżamm f'temperatura baxxa, biex il-fermenti lattiċi jitħallew jaġixxu mingħajr ma jiqras. B'hekk irid jiġi attivat il-proċess li permezz tiegħu l-ħalib isir baqta', jiġifieri l-koagulazzjoni, permezz tal-kimożina.

It-tgeżwir tat-Tomes kien jgħin biex ikun hemm ikel għas-sena sħiħa, u b'mod partikolari l-perjodu diffiċli tax-xitwa fejn il-mogħoż ikunu xotti.

Il-"Banon" huwa r-riżultat tat-taħlita ta' dawn il-fatturi kollha: ambjent fqir favorevoli għat-trobbija tal-mogħoż estensiv u vvalorizzat mill-bniedem, klima sħuna u niexfa li twassal naturalment għall-prattika ta' baqta' bil-kimożina u teknika ta' trasformazzjoni (it-tgeżwir) li tippermetti l-konservazzjoni tal-ġobon fit-tul.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjonijiet

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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