

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1211/2013 VAN DE COMMISSIE

van 25 november 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Banon (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie het verzoek van Frankrijk onderzocht om een wijziging goed te keuren van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Banon”, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 641/2007 van de Commissie ⁽²⁾.
- (2) Het verzoek heeft tot doel het productdossier te wijzigen wat betreft het bewijs van de oorsprong, de werkwijze voor het verkrijgen van het product, de etikettering, de nationale eisen en de contactgegevens van de structuren voor de controle van de benaming.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening vastgestelde procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Banon” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 25 november 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 150 van 12.6.2007, blz. 3.

BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Banon” wordt goedgekeurd:

1.1. Bewijs van de oorsprong

De rubriek is aangevuld met bepalingen in verband met de controle, de waarborging van de oorsprong en de traceerbaarheid van het beschermde product; deze bepalingen zijn gewijzigd ten gevolge van de hervorming van het controlesysteem op nationaal niveau.

1.2. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Op grond van de nationale documenten is de rubriek aangevuld met elementen met betrekking tot:

— de definitie van het begrip „kudde”:

„Onder kudde wordt verstaan de volledige geitenkudde bestaande uit lacterende geiten, droogstaande geiten, lammeren en bokken.”.

Met deze bepaling kan het begrip „kudde” beter worden gedefinieerd.

„Tegen 31 december 2013 moet elke kudde voor ten minste 60 % bestaan uit melkgeiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.”.

Deze bepaling is een aanpassingsmaatregel met betrekking tot de kudde, opdat de veehouders op 1 januari 2014 de doelstelling van 100 % kunnen bereiken.

— het voeder van de kudde:

„Het basisvoederrantsoen van de geiten is hoofdzakelijk afkomstig uit het geografische gebied. Het bestaat uitsluitend uit de beweiding op graslanden en/of schraallanden, droogvoeder van leguminosen en/of grasgewassen en/of spontane flora die in goede omstandigheden zijn bewaard.”.

Deze elementen worden toegevoegd om de oorsprong en de aard van het basisrantsoen van de kudde nader te beschrijven.

„De geiten worden beweid:

op schraallanden waar spontane eenjarige of overblijvende planten groeien, alsook bomen, heesters en kruidachtigen;

op blijvende graslanden met inheemse flora;

op tijdelijke graslanden met grassen, leguminosen of beiden.”.

Deze elementen zijn toegevoegd met het oog op een betere beschrijving van de soorten graslanden die zijn toegestaan voor beweiding.

„Tijdens de periode wanneer het ruwvoederrantsoen grotendeels van de beweiding afkomstig moet zijn, is het gebruik van hooi per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 1,25 kg bruto per dag.

Het gebruik van hooi is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 600 kg bruto per jaar.

Het gebruik van groenvoer aan de trog is slechts dertig niet opeenvolgende dagen per jaar toegestaan.”.

Deze bepaling dient ter aanmoediging van de beweiding.

„Het gebruik van krachtvoer is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 800 g bruto per dag, met een beperking van 270 kg bruto per jaar. Het krachtvoerrantsoen op jaarbasis moet voor ten minste 60 % samengesteld zijn uit granen. Het gebruik van gedroogde luzerne is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 400 g bruto per dag in minstens twee porties, met een beperking van 60 kg bruto per jaar.”.

Deze bepalingen dienen ter beperking van het gebruik van voer dat niet van de weiden afkomstig is.

„Het gebruik van voeder en gedroogde luzerne van buiten het geografische gebied is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 250 kg bruto per jaar.”.

Deze bepaling dient ter beperking van het gebruik van voer dat niet afkomstig is uit het geografische gebied.

„Het gebruik van kuilvoer en baalvoer, kruisbloemigen en andere planten en zaden die een slechte smaak kunnen geven aan de melk, is verboden.”.

Deze bepaling dient om het gebruik te verbieden van voer dat een slechte smaak kan geven aan de melk, en dus ook aan de kaas;

— de melkproductie van de kudde:

„De gemiddelde productie van de kudde is per lacterende geit beperkt tot 850 kg melk per jaar.”.

Deze reeds bestaande bepaling heeft een nieuwe bewoording gekregen om rekening te houden met een jaargemiddelde van de kudde.

— de techniek van de kaasmakerij:

De zin *„De melk moet vanaf 1 januari 2009 dagelijks bij het landbouwbedrijf worden opgehaald en dient vóór het ophalen bij een temperatuur van 8 °C te worden opgeslagen.”* wordt vervangen door de zin *„De melk dient na maximaal vier melkbeurten, verspreid over maximaal twee dagen, te worden opgehaald. De melk dient vóór het ophalen bij een temperatuur van maximaal 6 °C te worden opgeslagen.”* teneinde rekening te houden met de af te leggen afstanden tijdens het ophalen van de melk.

„De dosis leb met een concentratie van 520 mg chymosine/liter bedraagt 20 à 35 ml per 100 l melk.”.

Deze bepaling dient om de dosis leb nader te bepalen. Deze dosis is nodig om een optimale stremtijd te verkrijgen.

„De pekeltijd bedraagt 5 à 8 minuten.”.

Deze bepaling dient om de pekeltijd nader te bepalen.

— de rijping:

„De kaas moet na afloop van deze stap door een homogene laag met een goed ontwikkelde oppervlakteflora omhuld zijn en een fijne witte korst en een soepele massa hebben.”.

Deze bepaling dient om het uiterlijk van de kaas in de tussenfase van de rijping nader te beschrijven;

— wikkeling in bladeren:

„Voorwaarden voor het verzamelen

De bladeren worden verzameld wanneer ze bruin zijn, dus tijdens de herfst wanneer de bladeren van de bomen vallen. Zij dienen schoon en onbeschadigd te zijn.

Opslagvoorwaarden

De bladeren dienen droog te worden opgeslagen.

Bewerking

De bladeren worden gerehydrateerd alvorens voor de wikkeling te worden gebruikt. Er zijn drie mogelijke technieken:

— met kokend water,

— met kokend water dat 5 % azijn bevat,

— met water dat 5 % azijn bevat.

De bladeren kunnen eventueel worden ontdaan van hun bladstelen, maar enkel de bladbasis mag worden weggesneden en elke andere herindelingswijze van de bladeren is verboden.

Wikkeling van de kaas

De kaas wordt volledig met bladeren bedekt met het oog op een tweede „anaerobe” rijping.

Als de kaas wordt gewikkeld in bladeren waarvan de bladsteel niet is ontdaan, dan moet de bladsteel zich aan de onderkant van de kaas bevinden.”.

Deze bepaling dient om de voorwaarden voor de verkrijging en het gebruik van de kastanjebladeren nader te beschrijven. Het is noodzakelijk de kwaliteit van deze bladeren te definiëren om een optimale rijping in de bladeren te verkrijgen.

1.3. **Etikettering**

De bepalingen met betrekking tot de etikettering zijn gewijzigd om het aanbrengen van het BOB-logo van de Europese Unie verplicht te maken. Er worden aanvullingen uit de nationale documenten opgenomen.

1.4. **Nationale eisen**

De nationale eisen worden aangevuld met de tabel met de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethode daarvan, zoals bepaald in de nationale voorschriften.

1.5. **Overige**

De contactgegevens van de structuren voor de controle van de benaming zijn bijgewerkt.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„BANON”

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

BGA () BOB (X)

1. **Naam**

„Banon”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3: Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Banon” is een zachte kaas op basis van rauwe volle geitenmelk, die wordt verkregen na een snelle stremming (lebstremming). De gerijpte kaas wordt met behulp van zes tot twaalf banden raffia volledig in bruine kastanjebladeren gewikkeld.

De „Banon” verkrijgt na een rijping van minimaal 15 dagen, waarvan 10 in de bladeren, een homogene, romige, smeùige en soepele massa. De korst onder de bladeren heeft een zachtgele kleur. De kaas met de bladeren eromheen heeft een diameter tussen 75 en 85 mm en is 20 tot 30 mm dik. Het nettogewicht van een uitgerijpte „Banon” zonder bladeren ligt tussen 90 en 110 g.

De kaas bevat per 100 g kaas ten minste 40 g droge stof en 40 g vet na volledige droging.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Tegen 31 december 2013 moet elke kudde voor ten minste 60 % bestaan uit melkgeiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.

Vanaf 1 januari 2014 is de voor de vervaardiging van „Banon” gebruikte melk uitsluitend afkomstig van geiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het basisvoederrantsoen van de geiten is hoofdzakelijk afkomstig uit het geografische gebied. Het bestaat uitsluitend uit de beweiding op graslanden en/of schraallanden, droogvoeder van leguminosen en/of grasgewassen en/of spontane flora die in goede omstandigheden zijn bewaard. Zodra de weersomstandigheden en de vegetatie dit toelaten, moeten de geiten worden beweïd op graslanden en/of schraallanden. De geiten moeten regelmatig worden beweïd op de schraallanden en de graslanden uit de regio en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen. Gedurende minimaal vier maanden moeten de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweïding halen.

De geiten moeten regelmatig worden beweïd op de schraallanden en de graslanden uit de regio en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen.

De geiten worden beweïd:

- op schraallanden waar spontane eenjarige of overblijvende planten groeien, alsook bomen, heesters en kruidachtigen;
- op blijvende graslanden met inheemse flora;
- op tijdelijke graslanden met grassen, leguminosen of beïden.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Het gebruik van voeder (droogvoeder en krachtvoer) aan de trog is zowel op jaarbasis als dagbasis beperkt. Er gelden tevens beperkingen ten aanzien van de aankoop van voeder van buiten het geografische gebied.

Gedurende minimaal vier maanden moeten de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweiding halen.

Tijdens de periode wanneer het ruwvoederrantsoen grotendeels van de beweiding afkomstig moet zijn, is het gebruik van hooi per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 1,25 kg bruto per dag.

Het gebruik van hooi is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 600 kg bruto per jaar.

Het gebruik van groenvoer aan de trog is slechts dertig niet opeenvolgende dagen per jaar toegestaan.

Het gebruik van krachtvoer is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 800 g bruto per dag, met een beperking van 270 kg bruto per jaar.

Het krachtvoerrantsoen op jaarbasis moet voor ten minste 60 % samengesteld zijn uit granen.

Het gebruik van gedroogde luzerne is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 400 g bruto per dag in minstens twee porties, met een beperking van 60 kg bruto per jaar.

Het gebruik van voeder en gedroogde luzerne van buiten het geografische gebied is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 250 kg bruto per jaar.

Het gebruik van kuilvoer en baalvoer, kruisbloemigen en andere planten en zaden die een slechte smaak kunnen geven aan de melk, is verboden.

Elk bedrijf moet beschikken over een voor de geiten bestemd voederareaal van ten minste één hectare natuurlijk en/of kunstmatig grasland per acht dieren en één hectare schraalland per twee dieren.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de melk en de vervaardiging en de rijping van de kaas vinden plaats in het geografische gebied dat in punt 4 is afgebakend.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Elke kaas met de oorsprongsbenaming wordt verkocht met een individueel etiket waarop de naam van de oorsprongsbenaming is vermeld in letters die minstens even groot zijn als andere letters op het etiket.

De aanbrenging van het BOB-symbool van de Europese Unie is verplicht voor de etikettering van de kazen die onder de beschermde oorsprongsbenaming „Banon” vallen.

De naam „Banon” moet verplicht op alle facturen en handelsdocumenten worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied strekt zich uit over de volgende gemeenten:

Departement Alpes-de-Haute-Provence (04)

Gemeenten die volledig in het gebied liggen

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champcerier, 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, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Gemeenten die voor een deel in het gebied liggen

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

Voor deze gemeenten is de grens van het geografische gebied weergegeven op de plannen die bij de gemeentehuizen van de betrokken gemeenten zijn afgegeven.

Departement Hautes-Alpes (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.

Departement Vaucluse (84)

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

Departement Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

a) Natuurlijke omgeving

„Banon” vindt zijn oorsprong in de Haute-Provence in de omgeving van de gemeente Banon. Deze omgeving bevindt zich in een droog middelgebergte waarvan het landschap is samengesteld uit heuvels en vlakten met een mediterraan klimaat.

Het gebied kent een gebrek aan water, omdat het grondwater op grote diepte stroomt en het oppervlaktewater door uitzonderlijke en zeer onregelmatige neerslag wordt gevoed die voornamelijk tijdens de herfst en de lente valt, en amper in de zomer.

Het gebied van de „Banon” wordt tevens gekenmerkt door een weinig vruchtbare, voornamelijk kalkhoudende en doorlatende bodem die de regen uitstekend absorbeert.

In deze omgeving worden dunbegroeiende bosvegetaties van aleppodennen, eiken, bremstruiken, buksbomen en geurplanten afgewisseld door heidevelden met kreupelbossen, verspreide struiken en gewassen die aangepast zijn aan de harde omstandigheden van het klimaat in het Provençaalse middelgebergte (droog, zonnig, vaak fris in de winter) en komen plekken voor die geschikt zijn voor de beweiding van geitenkudden op schraalland.

De natuurlijke omstandigheden van deze regio verklaren waarom dit gebied in het algemeen gunstig is voor een herderscultuur en traaggroeiende gewassen.

b) Geschiedenis van de „Banon”

De geschiedenis van „Banon” gaat terug tot het einde van de XIXe eeuw. Het beperkte agronomische potentieel van deze bodem heeft de boeren ertoe aangezet de schaarse mogelijkheden die de plaatselijke natuur hen bood optimaal te benutten: gemengde landbouw voor zelfvoorziening op enkele stukken goede grond en de aanwezige middelen in het ruigere deel van het bos of de heide zoals hout, wild, paddenstoelen, kleine vruchten, truffels of lavendel. Naast een varken en wat pluimvee hield elk gezin tevens een kleine kudde landbouwhuisdieren, bestaande uit schapen en enkele geiten. Deze dieren vulden elkaar niet alleen vanuit economisch opzicht goed aan, maar ook op het terrein omdat ze de heide en het onderhout in de omgeving optimaal benutten. De schapen werden voor hun vlees gehouden en de geiten, als koe van de arme man, om hun melk. De verse melk maakte deel uit van het dieet van het gezin, maar er werd ook kaas van gemaakt, aangezien dat de enige manier was om de voedingswaarde ervan langer te kunnen bewaren.

Aangezien de kaas voor het eigen gezin werd gemaakt, ontstond zijn commerciële waarde uit het productieoverschot ten opzichte van de gezinsconsumptie. Dit productieoverschot werd dus op de plaatselijke markten verkocht.

Het is hier dat Banon, in haar hoedanigheid van hoofdplaats van het kanton, geografisch centrum van de Lure en de Albion, en knooppunt van belangrijke wegen, bekend stond als de belangrijkste plaats voor kaasbeurzen en -markten.

De eerste vermelding van de gewikkelde geitenkaas, die de naam Banon draagt, staat in de „Cuisinière provençale” van Marius MORARD van 1886.

In de naoorlogse periode werd steeds meer technische vooruitgang geboekt in de productiemethoden van de kaas. De geitenkudden werden gespecialiseerd en er werd voortaan met het oog op verkoop geproduceerd: werd de kaas vroeger in eerste instantie voor de gezinsconsumptie geproduceerd, en in bijkomende mate voor de verkoop, dan wordt hij nu vooral voor de verkoop geproduceerd (en consumeert het gezin wat overblijft).

5.2. Specificiteit van het product

De twee typische kenmerken van „Banon”, die zeer specifiek zijn voor de vervaardiging van geitenkazen, zijn de zoete stremming (snelle stolling of lebstromming van de kaas) en de kastanjebladeren waarin hij is gewikkeld.

Verwijzend naar het onderzoek van JM MARIOTTINI „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie”, was de „Banon” altijd al een kaas die met leb werd gemaakt en is hij een van de zeldzame kazen die nog steeds volgens deze techniek worden geproduceerd.

Zoals de geschiedenis aantoont, bevindt de Provence zich duidelijk in een „lebcultuur”, terwijl in het noorden van Frankrijk een „melkzuurcultuur” (langzame stolling van ongeveer 24 uur) heerst. Reeds in de XV^e eeuw krijgt koning René „van deze kleine zachte kazen op basis van leb” aangeboden; de verwijzing naar de leb is duidelijk.

Van oudsher worden in de Provence kaasvaatjes gebruikt met grote gaten, hetgeen aantoont dat hier sprake was van lebstromming (bij melkzuurstromming zou de wrongel uit de vaten lopen).

Bovendien heeft de wikkeling, die zo eigen is aan de „Banon”, twee doelen: het is enerzijds een bewaringstechniek en anderzijds een productietechniek. Het is een bewerking van de verse kaas die zowel de bewaring als de verbetering van de kaas beoogt.

De bewerking van het product houdt in hoofdzaak in dat de kaas in kastanjebladeren wordt gewikkeld. Deze bewerking maakt van de kaas een „Banon”. De bladeren isoleren de kaas van de lucht en helpen de ontwikkeling van de aromatische kenmerken van de kaas te bevorderen.

Hoewel het lijkt dat veel planten in verband kunnen worden gebracht met de kaas (wijnstok, tamme kastanje, plataan, walnoot enz.), is er voor de bladeren van de tamme kastanje gekozen vanwege hun stevige structuur en hun tanninegehalte.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

a) Natuurlijke omgeving

Het gebied waar de benaming mag worden gebruikt, staat onder invloed van een mediterraan klimaat en wordt gekenmerkt door een weinig vruchtbare, voornamelijk kalkhoudende bodem die vaak boven de oppervlakte uitsteekt en het water niet vasthoudt. Door deze elementen groeit er hoofdzakelijk een kreupelhoutvegetatie (garrigue), bestaande uit onder andere stekelbrem, meidoorn, sleedoorn, cistus, jeneverbes, lavendel, bonenkruid en tijm, maar er zijn ook tamme kastanjes aanwezig, die rond 1860 in ontkalkte gebieden zijn aangeplant.

Deze omgeving leent zich er dan ook uitstekend toe om geiten te houden en te hoeden.

b) Landbouw- en beweidingssysteem

Voor de veehouders vormen de beweidingssystemen en de voederarealen de basis voor de voeding van de geiten. Zij zijn geïntegreerd in de voedingsstrategie van de kudde. Zo hebben de veehouders een bijzonder productiesysteem opgezet dat deze diversiteit aan natuurlijke rijkdommen combineert.

De beweiding combineert drie soorten hulpbronnen: natuurlijke graslanden, bossen en stikstofrijke leguminosens. De meeste veehouders hoeden hun geiten zodanig dat zij, naargelang de voedselopname op de schraallanden en naarmate het seizoen vordert, de geiten ter aanvulling laten grazen op weiden met hanekammetjes (esparcette) of luzerne.

Dit systeem vormt een landbouwgebruik dat ten volle bijdraagt aan de specificiteit van deze kaas ten opzichte van het productiegebied.

c) Vervaardigingstechniek

Zoete stremming is een techniek die zich opdroogt door de klimatologische omstandigheden (hoge temperaturen en droogte). Zonder specifieke technische hulpmiddelen is het in deze regio immers niet mogelijk om de melk af te koelen en zo koel te houden dat de melkzuurbacteriën op de melk kunnen inwerken zonder het risico te lopen dat de melk gaat schiften. De stremming, of de stolling, van de melk moet dus worden geactiveerd door middel van leb.

Door de kazen te wikkelen, was er het hele jaar lang kaas in huis en kon in het bijzonder de droogstand van de geiten in de winter worden overbrugd.

„Banon” is de resultante van het samenspel van al deze factoren: een schrale omgeving die voor een extensieve geitenhouderij geschikt is en door de mens wordt benut, een warm en droog klimaat dat van nature uit heeft geleid tot de toepassing van lebstremming en een bewerkingstechniek (wikkeling) die het mogelijk maakt de kaas langer te bewaren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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