

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1211/2013**z dnia 25 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Banon (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Banon” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 641/2007 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i danych kontaktowych struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy pochodzenia.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Banon” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 25 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 150 z 12.6.2007, s. 3.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Banon” zatwierdza się następujące zmiany:

1.1. Dowód pochodzenia

Nagłówek uzupełniono o postanowienia dotyczące kontroli i gwarancji pochodzenia oraz identyfikowalności produktu objętego nazwą pochodzenia. Postanowienia te uległy zmianie po reformie systemu kontroli na poziomie krajowym.

1.2. Metoda produkcji

Na podstawie tekstów krajowych nagłówek uzupełniono o informacje dotyczące:

— definicji pojęcia stada:

„Przez stado należy rozumieć całe stado kóz składające się z kóz w okresie laktacji, kóz odstawionych, kozłat płci żeńskiej i kozłów”.

Postanowienie to pozwala lepiej zdefiniować pojęcie stada.

„Do dnia 31 grudnia 2013 r. kozy mleczne ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras powinny stanowić co najmniej 60 % każdego stada”.

Postanowienie to jest środkiem dostosowującym stado pozwalającym hodowcom osiągnąć cel wynoszący 100 % w dniu 1 stycznia 2014 r.

— żywienia stada:

„Podstawowa dawka pokarmowa kóz pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Kozy żywią się wyłącznie na pastwiskach lub na wolnym wybiegu, paszą suchą z roślin strączkowych, roślin trawiastych lub flory występującej naturalnie przechowywanych w odpowiednich warunkach”.

Informacje te dodano w celu lepszego określenia pochodzenia i rodzaju podstawowej dawki pokarmowej stada.

„Kozy wypasa się:

na wolnych wybiegach złożonych z dziko rosnących roślin jednorocznych lub bylin, drzew, krzewów lub roślin zielnych;

na trwałych użytkach zielonych porośniętych roślinnością lokalną;

na czasowych użytkach zielonych porośniętych roślinami trawiastymi, strączkowymi lub na użytkach zielonych wielogatunkowych.”

Informacje te dodano w celu dokładnego określenia rodzajów użytków zielonych dozwolonych w żywieniu.

„W okresie, w którym dawka pasz objętościowych musi być zapewniona głównie poprzez wypas, podawanie siana nie przekracza dziennie 1,25 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie.

Podawanie siana ograniczono do 600 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Zezwala się na podawanie paszy zielonej do koryta jedynie przez 30 nienastępujących po sobie dni w roku”.

Postanowienie to ma na celu uprzywilejowanie wypasu.

„Ilość dodatków ograniczono do 800 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie z ograniczeniem do 270 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie. Roczna uzupełniająca dawka pokarmowa musi składać się w co najmniej 60 % ze zbóż. Ilość suszonej lucerny ograniczono do 400 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie podawanego co najmniej 2 razy z ograniczeniem do 60 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie”.

Postanowienia te mają na celu ograniczenie podawania paszy poza wypasem.

„Ilość pasz i suszonej lucerny spoza obszaru objętego ochroną nazwą pochodzenia ograniczono do 250 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie”.

Postanowienie to ma na celu ograniczenie podawania paszy, która nie pochodzi z obszaru objętego ochroną nazwą pochodzenia.

„Zabrania się stosowania kiszonek i pasz pakowanych w folię, roślin kapustowatych oraz innych roślin i nasion, które mogą nadać mleku nieodpowiedni smak”.

Postanowienie to ma na celu zakazanie stosowania pasz, które mogą nadać nieodpowiedni smak mleku, a w związku z tym serowi.

— produkcji mleka na stado:

„Średnia produkcja na stado jest ograniczona rocznie do 850 kg mleka na kozę mleczną”.

Temu istniejącemu już postanowieniu nadano nowe brzmienie w celu uwzględnienia średniej rocznej na stado.

— technologii serowarskiej:

zdanie „Od dnia 1 stycznia 2009 r. odbiór mleka z gospodarstwa odbywa się codziennie, a przechowywanie mleka przed odbiorem odbywa się w temperaturze 8 °C” zastępuje się zdaniem „Odbiór mleka jest możliwy po maksymalnie 4 udojach, zebranych maksymalnie w ciągu dwóch dni. Przechowywanie mleka przed odbiorem odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 6 °C” w celu uwzględnienia ograniczeń związanych z odległością podczas odbioru mleka.

„Dawka podpuszczki o stężeniu 520 mg chymozyny/l wynosi 20–35 ml na 100 l mleka”.

Postanowienie to ma na celu dokładne określenie dawki podpuszczki. Dawka ta jest niezbędna w celu uzyskania optymalnego czasu koagulacji.

„Czas zanurzenia w solance wynosi 5–8 min”.

Postanowienie to ma na celu uściślenie czasu solenia.

— dojrzewania:

„Po zakończeniu tego etapu musi posiadać jednolitą powłokę z ustaloną florą bakteryjną na powierzchni, cienką skórkę barwy kremowobiałej, miękką w środku masę”.

Postanowienie to ma na celu uściślenie wyglądu sera na pośrednim etapie dojrzewania.

— owijania w liście:

„Warunki zbierania

Liście zbiera się po osiągnięciu przez nie barwy brązowej, czyli jesienią podczas opadania liści. Liście są czyste i zdrowe.

Warunki przechowywania

Liście przechowuje się na sucho.

Obróbka

Liście nawadnia się przed zastosowaniem ich do owijania. Możliwe są trzy techniki:

— we wrzącej wodzie,

— we wrzącej wodzie zakwaszonej w 5 %,

— w wodzie zakwaszonej w 5 %.

Usuwanie ogonków z liści jest fakultatywne, jednak możliwe jest odcięcie jedynie podstawy liścia z wyłączeniem jakichkolwiek innych zmian jego kształtu.

Owijanie sera

Ser jest całkowicie przykryty liśćmi w celu zapewnienia drugiego dojrzewania w »warunkach beztlenowych«.

Jeżeli ser zostanie owinięty w liście niepozbowione ogonków, ogonek umieszcza się na spodzie sera”.

Postanowienie to ma na celu uściślenie warunków uzyskiwania i stosowania liści kasztanowca. Określenie jakości liści jest niezbędne w celu uzyskania optymalnego dojrzewania w liściach.

1.3. **Etykietowanie**

Zmieniono przepisy dotyczące etykietowania w celu wprowadzenia obowiązku umieszczenia symbolu „ChNP” Unii Europejskiej. Wprowadzono uzupełnienia pochodzące z tekstów krajowych.

1.4. **Wymogi krajowe**

Wymogi krajowe uzupełniono tabelą przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę ich oceny zgodnie z przepisami krajowymi.

1.5. **Inne**

Zaktualizowano dane kontaktowe struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy pochodzenia.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„BANON”

NR WE: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Banon”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Banon” jest miękkim serem produkowanym z surowego, pełnego mleka koziego. Otrzymuje się go poprzez szybkie zsiadanie (koagulacja po dodaniu podpuszczki). Dojrzały ser owija się (tzn. całkowicie przykrywa się go) naturalnymi brunatnymi liśćmi kasztanowca 6–12 przewiązanych naturalną rafią.

Ser „Banon”, po co najmniej 15 dniach dojrzewania, z których przez 10 dni jest zawinięty w liście, ma jednolity, kremowy, aksamitny i miękki miąższ. Jego skórka pod liśćmi ma kolor kremowożółty. Ser z liśćmi ma średnicę 75–85 mm i wysokość 20–30 mm. Masa netto sera „Banon” bez liści i po okresie dojrzewania wynosi 90–110 g.

Ser zawiera co najmniej 40 gramów masy suchej na 100 gramów sera i 40 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do dnia 31 grudnia 2013 r. kozy mleczne ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras powinny stanowić co najmniej 60 % każdego stada.

Od dnia 1 stycznia 2014 r. mleko stosowane do produkcji sera „Banon” pochodzi wyłącznie od kóz ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Podstawowa dawka pokarmowa kóz pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Kozy żywią się wyłącznie na pastwiskach lub na wolnym wybiegu paszą suchą z roślin strączkowych, roślin trawiastych lub flory występującej naturalnie przechowywanych w odpowiednich warunkach. Jeżeli tylko warunki klimatyczne i etap wegetacji na to pozwalają, kozy wypasane są na pastwiskach lub na wolnym wybiegu. Kozy muszą być wypasane regularnie na wolnych wybiegach i użytkach zielonych na wyznaczonym obszarze przez co najmniej 210 dni w roku. Przez co najmniej 4 miesiące w roku muszą znajdować większość pasz objętościowych podczas wypasu.

Kozy muszą być wypasane regularnie na wolnych wybiegach i użytkach zielonych na wyznaczonym obszarze przez co najmniej 210 dni w roku.

Kozy wypasa się:

- na wolnych wybiegach złożonych z dziko rosnących roślin jednorocznych lub bylin, drzew, krzewów lub roślin zielnych,
- na trwałych użytkach zielonych porośniętych roślinnością lokalną,
- na czasowych użytkach zielonych porośniętych roślinami trawiastymi, strączkowymi lub na użytkach zielonych wielogatunkowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Istnieją roczne i dzienne limity dodawania żywności (pasz i dodatków) do koryta. Ustalono również limity zakupu pasz spoza obszaru.

Przez co najmniej 4 miesiące w roku muszą znajdować większość pasz objętościowych podczas wypasu.

W okresie, w którym dawka pasz objętościowych musi być zapewniona głównie poprzez wypas, podawanie siana nie przekracza dziennie 1,25 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie.

Podawanie siana ograniczono do 600 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Zezwala się na podawanie paszy zielonej do koryta jedynie przez 30 nienastępujących po sobie dni w roku.

Ilość dodatków ograniczono do 800 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie z ograniczeniem do 270 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Roczna uzupełniająca dawka pokarmowa musi składać się w co najmniej 60 % ze zbóż.

Ilość suszonej lucerny ograniczono do 400 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie podawanego co najmniej 2 razy z ograniczeniem do 60 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Ilość pasz i suszonej lucerny spoza obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia ograniczono do 250 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Zabrania się stosowania kiszonek i pasz pakowanych w folię, roślin kapustowatych oraz innych roślin i nasion, które mogą nadać mleku nieodpowiedni smak.

Na terenie gospodarstwa powierzchnia pastwiskowa rzeczywiście przeznaczona dla stada kóz musi być co najmniej równa 1 ha naturalnych lub sztucznych użytków zielonych na 8 kóz i 1 ha wolnego wybiegu na 2 kozy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, jego przetwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każdy ser objęty chronioną nazwą pochodzenia „Banon” wprowadza się do obrotu z indywidualną etykietą zawierającą oznaczenie nazwy pochodzenia pisane czcionką o rozmiarze co najmniej równym rozmiarowi innej czcionki użytej na etykiecie.

Umieszczenie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Banon”.

Nazwa „Banon” musi obowiązkowo widnieć na fakturach i dokumentacji handlowej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia obejmuje następujące gminy:

departament Alpes-de-Haute-Provence (04)

gminy znajdujące się w całości na terenie wspomnianego obszaru

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, Montloux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, 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.

Gminy znajdujące się częściowo na terenie wspomnianego obszaru

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

W przypadku wspomnianych gmin granica obszaru geograficznego znajduje się na planach złożonych we właściwych urzędach gminnych.

Departament Hautes-Alpes (05)

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

Departament Vaucluse (84)

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

Departament 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. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Środowisko naturalne

Kolebką sera „Banon” jest terytorium Górnej Prowansji znajdujące się wokół gminy Banon. Jest to suchy obszar położony w górach średnich charakteryzujący się krajobrazami złożonymi ze wzgórz i płaskowyżów i znajdujący się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego.

Wspomniany obszar charakteryzuje się brakiem wody, wody podziemne znajdują się na dużych głębokościach, a wody powierzchniowe są zasilane przez występujące wyjątkowo i bardzo nieregularnie opady, których większość przypada na okres jesienny i wiosenny, natomiast latem występuje znaczny niedobór.

Obszar objęty nazwą pochodzenia „Banon” charakteryzuje się również niezbyt żyznymi, przepuszczalnymi, głównie wapiennymi glebami, które posiadają znakomitą zdolność absorpcji opadów deszczu.

Jest to środowisko, w którym występują naprzemiennie niezbyt gęsta roślinność leśna obejmująca sosny Aleppo, dęby, janowce, bukszpany i rośliny o silnym aromacie, wrzosowiska, na których występują rozproszone zarośla i krzewy, oraz uprawy przystosowane do surowego klimatu prowansalskiego na średniej wysokości, suchego, słonecznego i często dość chłodnego w okresie zimowym. Znajdują się na nim obszary sprzyjające powstawaniu wolnych wybiegów dla stad kóz.

Warunki naturalne panujące w tym regionie tłumaczą fakt, że ogólna gospodarka na danym obszarze sprzyja pasterstwu i niskoproduktywnym uprawom.

b) Historyczna przeszłość sera „Banon”

Historia sera „Banon” sięga końca XIX wieku. Na wspomnianych glebach o niskim potencjale agronomicznym chłopci starali się w jak największym stopniu wykorzystać skromne zasoby środowiska naturalnego: zapewniając utrzymanie uprawę mieszaną na niewielu obszarach, na których występuje dobra gleba, natomiast na bardziej dzikich obszarach leśnych lub wrzosowiskach zaopatrywano się w drewno, dziczyznę, grzyby, drobne owoce, trufle lub lawendę. Oprócz trzody chlewniej i drobiu każda rodzina posiadała również małe domowe stado złożone z owiec, ale także z kilku kóz, zwierząt, które uzupełniają się zarówno w terenie w zakresie, w jakim wykorzystują w jak największym stopniu wrzosowiska i okoliczny podszyt, jak i pod względem funkcjonalności gospodarczej. Podczas gdy barany wykorzystywano na mięso, kozy pełniące rolę „krów ubogiego” służyły do produkcji mleka. Świeże mleko służyło żywieniu rodziny, ale było również przetwarzane na ser, co było jedyną metodą zachowania na dłużej jego wartości odżywczej.

Chociaż początkowo ser przeznaczony był do użytku domowego, jego wartość handlowa pojawiła się wraz z nadwyżką produkcji w stosunku do spożycia rodzinnego. Nadwyżkę produkcji sprzedawano zatem na lokalnych targach.

Banon, będąc główną miejscowością kantonu i centrum geograficznym okolic Lure i Albion oraz skrzyżowaniem ważnych szlaków komunikacyjnych, było najważniejszym z miejsc, w których odbywały się targi serów.

Pierwsza wzmianka dotycząca owijanych serów kozich, związana z nazwą Banon, znajduje się w publikacji *Cuisinière provençale* (Prowansalska kucharka) Mariusa MORARDA z 1886 r.

Okres powojenny charakteryzuje się stopniowym wprowadzaniem postępu technicznego do metod serowarskich. Następuje specjalizacja stad kóz, wykracza się poza ramy produkcji domowej; następuje przejście z produkcji sera dla celów wyżywienia rodziny, kiedy ser był dopiero w drugiej kolejności przeznaczany na sprzedaż, do produkcji przeznaczonej na sprzedaż (nadwyżka była spożywana przez rodzinę).

5.2. Specyfika produktu

„Banon” jest podwójnie oryginalny i wyjątkowy w sektorze serów kozich; jest to delikatny skrzep (ser szybko zsiadający się lub koagulujący po dodaniu podpuszczki) zawijany w liście kasztanowca.

Zgodnie z badaniem J.-M. Mariottiniego *A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie* (W poszukiwaniu sera: Banon, informacje historyczne i etnologiczne) „Banon” produkowany był od zawsze zgodnie z technologią opartą na dodawaniu podpuszczki i pozostaje jednym z rzadkich serów produkowanych zgodnie z tą techniką.

Prowansja znajduje się wyraźnie na obszarze, na którym panuje kultura „podpuszczki”, w odróżnieniu od Francji północnej, gdzie przeważa kultura „mlekowa” (powolna koagulacja trwająca około 24 godziny), o czym świadczy historia. Już w XV wieku oferowano królowi René „te małe, miękkie sery na bazie podpuszczki”; widać tu wyraźnie odniesienie do podpuszczki.

Tradycyjnie cedniki do sera stosowane w Prowansji posiadają duże otwory, co wskazuje, że stosowane były do skrzepu typu podpuszczkowego (skrzep mleczny „przeciekłby” przez takie cedniki).

Ponadto owijanie sera, właściwe dla „Banon”, ma dwa cele: z jednej strony jest to technika konserwacji, a z drugiej strony technika produkcji. Takie przetwarzanie świeżego sera służy jednocześnie konserwacji i ulepszeniu sera.

Przetwarzanie produktu polega głównie na połączeniu go z liśćmi kasztanowca, „owinięciu” go. Takie formowanie stanowi przejście od zwykłego sera do sera objętego nazwą pochodzenia „Banon”. Liście, będące czynnikiem izolacji powietrza, odgrywają dodatkową rolę, umożliwiając wytworzenie się cech aromatycznych sera.

Chociaż z serem mogą łączyć się różne rośliny (winorośl, kasztanowiec, platan, orzech...), stosuje się liście kasztanowca z powodu wytrzymałości ich struktury i ich cech garbnikujących.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

a) Środowisko naturalne

Obszar objęty nazwą pochodzenia znajduje się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego, charakteryzuje się występowaniem niezbyt żyznych gleb, złożonych głównie z wapieni, które najczęściej znajdują się na powierzchni i nie zatrzymują wody. Elementy te prowadzą do powstania roślinności, która tworzy zarośla (zwane *garrigue*) złożone z kolcolistów, głogów, tarnin, czystek, jałowców, lawend, cząbru, tymianku... i kasztanowców, które umiejscowiły się na odwapnionych obszarach około 1860 r.

Jest to środowisko odpowiednie dla chowu kóz i pasterstwa.

b) System rolniczo-pasterski

Dla hodowcy tereny pasterskie i powierzchnie upraw paszowych stanowią podstawę paszy kóz. Włączono je do strategii żywieniowej stada. Hodowcy wprowadzili szczególnie system produkcji łączący omówioną różnorodność zasobów naturalnych.

Wypas łączy trzy rodzaje zasobów: trwałe użytki zielone, lasy i rośliny strączkowe bogate w azot. Większość hodowców strzeże swoich kóz, co pozwala im, w zależności od paszy spożytej na wolnym wybiegu i pory roku, uzupełniać ją wypasem na użytkach zielonych, na których występuje sparceta lub lucerna.

Taki system chowu stanowi praktykę rolną przyczyniającą się w pełni do uzyskania przez ser typowych cech związanych z obszarem jego produkcji.

c) Technika wytwarzania

Technika oparta na delikatnym skrzepie związana jest z warunkami klimatycznymi (wysoka temperatura i susza panującego klimatu). W regionie tym niemożliwe jest, bez specjalnych środków technicznych, schłodzenie mleka i utrzymanie go w niskiej temperaturze, umożliwiające działanie kultur bakterii, bez ryzyka skwaśnienia mleka. Należy w związku z tym aktywować ścinanie mleka, czyli jego koagulację, dzięki podpuszczce.

Owijanie sera pozwalało na zaspokojenie potrzeb żywieniowych przez cały rok, w szczególności na przetrwanie trudnego okresu zimowego, podczas którego kozy przestawały dawać mleko.

Ser „Banon” jest wynikiem połączenia tych wszystkich czynników: ubogiego środowiska sprzyjającego ekstensywnemu chowowi kóz, wykorzystywanego przez człowieka, ciepłego i suchego klimatu prowadzącego w naturalny sposób do stosowania koagulacji po dodaniu podpuszczki i techniki przetwarzania (owijanie) umożliwiającej przechowywanie serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

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