

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1211/2013 DA COMISSÃO****de 25 de novembro de 2013****que aprova uma alteração menor ao Caderno de Especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Banon (DOP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela França, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Banon», registada pelo Regulamento (CE) n.º 641/2007 da Comissão <sup>(2)</sup>.
- (2) O pedido prende-se com a alteração do Caderno de Especificações, precisando a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, as exigências nacionais e as coordenadas da estrutura de controlo.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Banon» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 25 de novembro de 2013.

*Pela Comissão*  
*Em nome do Presidente,*  
Dacian CIOLOȘ  
*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 150 de 12.6.2007, p. 3.

## ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Banon»:

**1.1. Prova de origem**

Completou-se a rubrica com as disposições relativas ao controlo e à garantia de origem e rastreabilidade da denominação, alteradas na sequência da reforma do sistema nacional de controlos.

**1.2. Método de obtenção**

Completou-se a rubrica com base nos textos nacionais, com elementos relativos a:

— Definição de «efetivo»:

*«Por “efetivo” entende-se o rebanho de caprinos composto por cabras em lactação, cabras secas, cabritas e bodes.»*

Esta disposição permite uma melhor definição de «efetivo».

*«Até 31 de dezembro de 2013, as cabras leiteiras das raças Communes Provençales, Roves, Alpines e híbridos das mesmas devem constituir, no mínimo, 60 % de cada efetivo.»*

Esta disposição é uma medida de adaptação do efetivo para permitir que os criadores atinjam o objetivo de 100 % a 1 de janeiro de 2014.

— Alimentação do efetivo:

*«A ração de base da alimentação das cabras provém essencialmente da área geográfica. É constituída exclusivamente por pastagens em prado e/ou percurso, forragens secas de leguminosas e/ou de gramíneas e/ou de flora espontânea conservada em boas condições.»*

Aditam-se estes elementos para especificar melhor a origem e a natureza da ração de base do efetivo.

*«As cabras pastam:*

*Em percursos compostos por espécies espontâneas anuais ou perenes, arbóreas, arbustivas ou herbáceas;*

*Em prados permanentes de flora autóctone;*

*Em prados temporários de gramíneas, leguminosas ou mistos.»*

Aditaram-se estes elementos para especificar bem os tipos de prados autorizados para a alimentação.

*«Durante o período em que a ração grosseira deve ser assegurada maioritariamente pela pastagem, a distribuição de feno não excede 1,25 kg de matéria bruta por dia e por cabra adulta presente.»*

*A distribuição de feno está limitada a 600 kg de matéria bruta por cabra adulta presente, por ano.*

*A distribuição de forragens verdes em manjedoura só é autorizada 30 dias não consecutivos por ano.»*

Esta disposição destina-se a privilegiar a pastagem.

*«Os complementos estão limitados a 800 g de matéria bruta por cabra adulta presente e por dia, limitada a 270 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano. A ração complementar anual deve ser composta, no mínimo, por 60 % de cereais. A luzerna desidratada está limitada a 400 g de matéria bruta por cabra adulta presente e por dia, em duas vezes, no mínimo, limitada a 60 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.»*

Estas disposições destinam-se a limitar a administração de alimentos fora das pastagens.

«A administração de forragens e de luzerna desidratada exteriores à área da denominação está limitada a 250 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.».

Esta disposição destina-se a limitar a administração de alimentos que não provêm da área da denominação.

«São proibidas a ensilagem e forragens em fardo, crucíferas e outras plantas e sementes que possam conferir sabor desagradável ao leite.».

Pretende-se assim proibir a utilização de alimentos que possam conferir sabor desagradável ao leite e, consequentemente, ao queijo.

— Produção leiteira do efetivo:

«A produção média do rebanho é limitada a 850 kg de leite por cabra em lactação, por ano.».

Reformulou-se esta disposição já existente para contemplar uma média anual sobre o efetivo.

— Tecnologia queijeira:

Onde se lê: «A partir de 1 de janeiro de 2009, a recolha de leite na exploração é diária e o armazenamento do leite antes da recolha ocorre à temperatura de 8 °C», deve ler-se: «A recolha do leite pode abranger 4 ordenhas, no máximo, recolhidas em dois dias, no máximo. O armazenamento do leite antes da recolha ocorre a temperatura igual ou inferior a 6 °C», de modo a ter em conta condicionantes de distância na recolha do leite.

«A dose de coalho com uma concentração de 520 mg de quimosina/l é de 20 a 35 ml por 100 l de leite.».

Esta disposição destina-se a precisar a dose de coalho necessária para obtenção do tempo de coagulação ideal.

«A duração da salga é de 5 a 8 min.».

Esta disposição destina-se a precisar o tempo de salga.

— Cura:

«Decorrida esta etapa, deve apresentar cobertura homogénea, com flora de superfície bem estabelecida, crosta fina de cor branco-amarelada e pasta macia no interior.».

Define-se assim o aspeto do queijo a meio da cura.

— Revestimento com folha:

«Condições de apanha

As folhas são apanhadas quando castanhas, ou seja, no outono, durante a queda da folha. Devem apresentar-se limpas e sãs.

Condições de armazenagem

As folhas são armazenadas secas.

Tratamento

As folhas são reidratadas antes de utilizadas. São possíveis três técnicas:

— com água a ferver,

— com água a ferver contendo vinagre a 5 %,

— com água contendo vinagre a 5 %.

A supressão do pecíolo das folhas é facultativa, só podendo, no entanto, recortar-se a base da folha, excluindo-se outros recortes.

#### Envolvimento do queijo

*O queijo é inteiramente envolvido em folhas, para garantir segunda cura em «anaeróbia».*

*Se o «Tome» for envolvido em folhas com o pecíolo, este deve figurar na parte inferior do queijo.»*

Estabelecem-se assim as condições de obtenção e utilização das folhas de castanheiro. A definição da qualidade destas folhas é necessária para obtenção da cura ideal nestas circunstâncias.

#### 1.3. Rotulagem

Alteraram-se as disposições sobre rotulagem, de modo a introduzir a obrigação de apor o símbolo «DOP» da União Europeia, e a complementá-las com referências de textos nacionais.

#### 1.4. Exigências nacionais

As exigências nacionais são completadas com a inclusão do quadro dos principais elementos a controlar e o respetivo método de avaliação, como disposto na regulamentação nacional francesa.

#### 1.5. Outras

Atualizam-se as coordenadas das estruturas de controlo da denominação.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>

## «BANON»

N.º CE: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

IGP ( ) DOP (X)

## 1. Nome

«Banon»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

França

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

## 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Banon» designa queijo de pasta mole fabricado com leite de cabra cru e inteiro. Obtém-se por coagulação rápida (coalho). O queijo curado é totalmente envolto em folhas naturais de castanheiro escurecidas, atadas com rafia natural disposta de modo a definir 6 a 12 raios.

Após um mínimo de 15 dias de cura, dos quais 10 envolto nas folhas, o «Banon» apresenta pasta homogénea, cremosa, untuosa e maleável. Sob as folhas, a crosta é de cor amarelo-creme. O diâmetro dos queijos, incluindo as folhas, situa-se entre 75 e 85 mm, sendo a altura de 20 a 30 mm. O peso líquido do «Banon» sem as folhas, após o período de cura, é de 90 a 110 gramas.

Após secagem completa, o queijo contém, no mínimo, 40 gramas de matéria seca por 100 gramas de produto e 40 gramas de matéria gorda por 100 gramas de produto.

## 3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Até 31 de dezembro de 2013, as cabras leiteiras das raças *Communes Provençales*, *Roves*, *Alpines* e híbridos das mesmas devem constituir, no mínimo, 60 % de cada efetivo.

A partir de 1 de janeiro de 2014, o leite utilizado no fabrico do «Banon» deve provir apenas de cabras de raças *Communes Provençales*, *Roves*, *Alpines* e híbridos das mesmas.

## 3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

A ração de base da alimentação das cabras provém essencialmente da área geográfica. É constituída exclusivamente por pastagens em prado e/ou percurso, forragens secas de leguminosas e/ou de gramíneas e/ou de flora espontânea conservada em boas condições. Sempre que as condições meteorológicas e vegetativas o permitam, as cabras devem estar na pastagem e/ou no percurso. As cabras devem pastar regularmente em percursos e prados da área durante, no mínimo, 210 dias por ano. Durante 4 meses por ano, no mínimo, a fonte principal de alimentação grosseira devem ser as pastagens.

As cabras devem pastar regularmente em percursos e prados da área durante, no mínimo, 210 dias por ano.

As cabras pastam:

— em percursos compostos por espécies espontâneas anuais ou perenes, arbóreas, arbustivas ou herbáceas,

— em prados permanentes de flora autóctone,

— em prados temporários de gramíneas, leguminosas ou mistos.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 14.12.2012, p. 1).

O recurso a outros alimentos (forragens secas e complementos) em manjedoura é objeto de restrições anuais e diárias. A compra de forragens exteriores à área geográfica está igualmente limitada.

Durante 4 meses por ano, no mínimo, a fonte principal de alimentação grosseira devem ser as pastagens.

Durante o período em que a ração grosseira deve ser assegurada maioritariamente pela pastagem, a distribuição de feno não excede 1,25 kg de matéria bruta por dia e por cabra adulta presente.

A distribuição de feno está limitada a 600 kg de matéria bruta por cabra adulta presente, por ano.

A distribuição de forragens verdes em manjedoura só é autorizada 30 dias não consecutivos por ano.

Os complementos estão limitados a 800 g de matéria bruta por cabra adulta presente e por dia, limitada a 270 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.

A ração complementar anual deve ser composta, no mínimo, por 60 % de cereais.

A luzerna desidratada está limitada a 400 g de matéria bruta por cabra adulta presente e por dia, em duas vezes, no mínimo, limitada a 60 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.

A administração de forragens e de luzerna desidratada exteriores à área da denominação está limitada a 250 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.

São proibidas a ensilagem e forragens em fardo, crucíferas e outras plantas e sementes que possam conferir sabor desagradável ao leite.

Na exploração, a superfície forrageira destinada ao efetivo caprino deverá ser de, pelo menos, 1 ha de prado natural e/ou artificial para 8 cabras e 1 ha de percurso para 2 cabras.

### 3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

A produção de leite, o fabrico e a cura dos queijos são efetuados na área geográfica definida no ponto 4.

### 3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O queijo de denominação é comercializado munido de rótulo individual com o nome da denominação de origem, inscrito em caracteres de dimensões iguais, no mínimo, a outras que nele figurem.

A aposição do símbolo DOP da União Europeia é obrigatória no rótulo do queijo de Denominação de Origem Protegida «Banon».

O nome «Banon» deve figurar obrigatoriamente nas faturas e documentos comerciais.

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica é constituída pelas seguintes subdivisões administrativas (comunas):

*Divisão administrativa (departamento) de Alpes-de-Haute-Provence (04)*

Comunas incluídas, na sua totalidade, na área geográfica

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteaurédon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrevert, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

### Comunas incluídas, parcialmente, na área geográfica

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

Relativamente a estas comunas, o limite da área geográfica figura nos planos entregues nas comunas em questão.

#### *Departamento de Hautes-Alpes (05)*

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Larnage-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

#### *Departamento de Vaucluse (84)*

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

#### *Departamento de 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. Relação com a área geográfica

### 5.1. Especificidade da área geográfica

#### a) Meio natural

O «Banon» é originário da Haute-Provence, em torno da comuna do mesmo nome. O relevo caracteriza-se por montanha de média altitude, seca, e paisagem de colinas e planaltos de clima mediterrânico.

A ausência de água é característica; as águas subterrâneas encontram-se a grande profundidade e as de superfície estão sujeitas a precipitações excecionais e muito irregulares, concentradas sobretudo no outono e na primavera, com forte défice estival.

A área do «Banon» caracteriza-se ainda por solos pouco férteis, essencialmente calcários e permeáveis, de aptidão excelente para absorção das chuvas.

Neste meio alterna vegetação florestal de fraca densidade, onde se encontra o pinheiro de Alepo, carvalho, giesta, arbustos e plantas perfumadas, charneca de arvoredo e arbustos dispersos e culturas adaptadas ao clima provençal agreste de altitude média, seco, soalheiro, frequentemente frio durante o inverno e que oferece espaços propícios ao percurso de rebanhos de cabras.

As condições naturais da região explicam o facto de a economia local geral ser favorável ao pastoreio e às culturas de baixo rendimento.

#### b) Antecedentes históricos do «Banon»

A história do «Banon» remonta a finais do século XIX. Nesta terra de baixo potencial agronómico, os camponeses procuram tirar o melhor partido dos magros recursos naturais circundantes: policultura de subsistência em alguns terrenos aráveis e, no espaço mais agreste de floresta ou de charneca, abastecem-se em madeira, caça, cogumelos, frutos pequenos, túbaras ou alfazema. Para além do porco e de uma pequena capoeira, cada agregado familiar possui igualmente um rebanho doméstico composto por ovelhas e algumas cabras, animais que se completam quer no terreno, tirando o melhor partido da charneca e do coberto circundante, quer no plano da sua funcionalidade económica. Enquanto as ovelhas são utilizadas para carne, as cabras, na sua qualidade de «vacas do pobre», estão presentes para a produção de leite. Este leite serve para a alimentação do agregado, em fresco, sendo também transformado em queijo, única forma de prolongar o seu valor nutritivo.

Muito embora de vocação doméstica, o queijo adquire vocação comercial quando é produzido em excesso relativamente ao consumo familiar. Este excedente de produção vai assim ser encaminhado para os mercados locais, para escoamento.

Assim Banon, sede de divisão administrativa (cantão) e centro geográfico da região de Lure e de Albion, cruzamento de vias de comunicação importantes, figurava como o mais importante local de feiras ou mercados de queijo.

A primeira menção de «tomes» de cabra «embrulhados», associada ao nome «Banon», encontra-se na «Cuisinière provençale», de Marius MORARD, em 1886.

O período do pós-guerra é marcado pela introdução progressiva do progresso técnico nos métodos de fabrico queijeiro. Os rebanhos de caprinos especializam-se e sai-se do enquadramento do fabrico doméstico: passa-se de uma situação em que o queijo se destinava prioritariamente a alimentar a família, e, acessoriamente, à venda, para outra em que se trata sobretudo de fabricar para vender (sendo o excedente para a família).

## 5.2. Especificidade do produto

O «Banon» apresenta originalidade dupla, muito específica no setor do queijo de cabra: coalhada mole (queijo de coagulação rápida ou de coalho) e queijo envolvido em folhas de castanheiro.

Segundo o estudo de JM MARIOTTINI, «A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie» (Em busca de um queijo – o «Banon», elementos de história e de etnologia), o «Banon» sempre foi um queijo de coagulação por coalho, mantendo-se um dos raros queijos fabricado segundo esta técnica.

Tal como atestado pela história, a Provença está claramente localizada em zona de cultura de «coalho», opondo-se a uma França do norte, onde predomina a cultura «láctica» (coagulação lenta de aproximadamente 24 h). Já no século XV, o rei René recebeu de presente «estes queijinhos moles, coalhados»; a referência ao coalho é clara.

Tradicionalmente, os cinchos utilizados na Provença possuem buracos grandes, indicando que a coalhada era de tipo coagulado (a coalhada láctica «escorreria» em cinchos destes).

Além disso, a operação de embrulhar o queijo, própria do «Banon», visa dois objetivos: por um lado, é uma técnica de conservação e, por outro, uma técnica de fabrico. Trata-se de uma transformação do queijo fresco, que revela simultaneamente a preocupação de o conservar e de o melhorar.

A transformação do produto consiste essencialmente em associá-lo às folhas de castanheiro e em «embrulhá-lo». Esta peculiaridade marca a passagem do «Tome» para o «Banon». As folhas funcionam como fator de isolamento do ar e possuem um papel complementar ao permitirem o desenvolvimento das características aromáticas do queijo.

Embora sejam muitos os elementos vegetais que se podem associar ao queijo (videira, castanheiro, plátano, nogueira...), impõe-se a folha do castanheiro, pela solidez da sua estrutura e a qualidade dos taninos que contém.

## 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

### a) Meio natural

A área da denominação está sujeita a influência mediterrânica e possui solos pouco férteis, compostos principalmente por calcários, frequentemente em afloramentos, que não retêm a água. Estes elementos condicionam a vegetação, constituída por mato de giestas espinhosas, pilriteiros, abrunheiros bravos, estevas, zimbros, alfazema, segurelha, tomilho, etc., e castanheiros, implantados por volta de 1860 nas zonas descalcificadas.

É um meio de predileção para a criação de caprinos e a prática da pastorícia.

### b) Sistema agro-pastoril

Para o criador, as superfícies de pastagem e de forragens constituem a base da alimentação das cabras. Estão integradas na estratégia alimentar do efetivo. Assim sendo, os criadores instalaram um sistema especial de produção que combina esta diversidade de recursos naturais.

A pastagem combina três tipos de recursos: prados naturais, bosque e leguminosas ricas em azoto. A maior parte dos criadores guarda o rebanho, pelo que pode, em função da alimentação consumida em percurso e o avançado da estação, completá-la com pasto em prado de sanfeno ou luzerna.

Este sistema de criação constitui um hábito agrícola que beneficia plenamente da tipicidade do queijo em relação com o seu território.



c) Técnica de fabrico

A técnica da coalhada suave é imposta pelas condições climáticas (temperatura elevada e secura atmosférica). Efetivamente, é impossível, nesta região, sem meios técnicos específicos, arrefecer o leite e mantê-lo seguidamente a baixa temperatura, para permitir a ação dos fermentos lácticos sem risco de que azede. Assim sendo, é necessário ativar a coagulação, graças ao coalho.

O «embrulho» do queijo de tipo «Tome» permitia cobrir as necessidades alimentares de todo o ano e, nomeadamente, passar o período vazio do inverno, em que as cabras não davam leite.

O «Banon» resulta da combinação de todos estes fatores: meio pobre propício à criação extensiva de caprinos e valorizado pelo homem, clima quente e seco conduzindo naturalmente à prática de coagulação por coalho e técnica de transformação («embrulho») que permitia a conservação longa do queijo.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

---