

**DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO****de 14 de maio de 2019****relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, no respeitante à denominação «Banon» (DOP)**

(2019/C 177/02)

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 50.º, n.º 2, alínea a), em conjugação com o artigo 53.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) A França apresentou um pedido de aprovação de uma alteração não menor ao caderno de especificações da DOP «Banon», em conformidade com o artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e concluiu estarem cumpridas as condições estabelecidas no referido regulamento.
- (3) A fim de permitir a apresentação de declarações de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de aprovação de uma alteração não menor ao caderno de especificações, a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão<sup>(2)</sup>, incluindo o documento único alterado e a referência à publicação do caderno de especificações pertinente, da denominação registada «Banon» (DOP) deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

*Artigo único*

O pedido de aprovação de uma alteração não menor ao caderno de especificações a que se refere o artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, incluindo o documento único alterado e a referência à publicação do caderno de especificações pertinente da denominação «Banon» (DOP), consta do anexo à presente decisão.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de três meses a contar da data dessa publicação, o direito de oposição à alteração referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 14 de maio de 2019.

*Pela Comissão*

Phil HOGAN

*Membro da Comissão*

---

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

<sup>(2)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

## ANEXO

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«Banon»

N.º UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

DOP ( X ) IGP ( )

**1. Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Nome: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Endereço:

570, Avenue de la libération  
04100 Manosque  
FRANÇA

Tel. +33 492874755

Fax +33 492727313

Correio eletrónico: v.enjalbert@mre-paca.fr

O agrupamento é constituído por produtores de leite, unidades de transformação e afinadores de queijo. Tem, portanto, legitimidade para requerer alterações ao caderno de especificações.

**2. Estado-membro ou país terceiro**

França

**3. Rubrica do caderno de especificações que é objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outros: atualização dos dados de contacto da estrutura de controlo e do agrupamento, requisitos nacionais.

**4. Tipo de alteração(ões)**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de uma DOP ou IGP registada, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não podendo ser considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

**5. Alteração(ões)**

**5.1. Designação do produto**

Na rubrica «Designação do produto», a frase:

«A denominação de origem protegida definida pelo presente caderno de especificações é a seguinte: “Banon”.»

é substituída por:

«Banon»

Suprime-se o parágrafo seguinte:

«O queijo “Banon” deve o seu nome à comuna de Banon, situada no departamento de Alpes-de-Haute-Provence, local de feiras e permutas desde a Idade Média.»

Considera-se suficiente a menção da DOP nesta rubrica do caderno de especificações.

#### 5.2. Descrição do produto

A frase «Sob as folhas, a crosta é de cor amarelo-creme», é substituída por «Sob as folhas, a crosta é amarelo-creme ou castanho-avermelhado».

Acrescenta-se à cor «amarelo-creme» da crosta sob as folhas o «castanho avermelhado» para maior rigor da descrição.

É aditado o seguinte parágrafo:

«Trata-se de um queijo marcado por notas animais, sobretudo caprinas, frequentemente acompanhadas de aromas de amoníaco e de vegetação rasteira, com ligeiro amargor final. O queijo é de textura untuosa e derrete-se na boca.»

Estas correções resultam do trabalho do comité de análise organolética do produto.

As alterações são igualmente efetuadas no documento único.

#### 5.3. Área geográfica

Na rubrica «Definição da área geográfica», atualizou-se a lista das comunas na sequência de alterações aos nomes de algumas delas. O perímetro não é alterado.

#### 5.4. Prova de origem

Os produtores que têm rebanho próprio deixam de estar obrigados a manter um registo das quantidades de leite comprado, uma vez que a legislação nacional não lhes permite comprar leite. A obrigação mantém-se, no entanto, para os restantes produtores.

#### 5.5. Método de produção:

— Raça de cabras:

Suprimiu-se o parágrafo seguinte:

«Até 31 de dezembro de 2013, as cabras leiteiras das raças *communes provençales*, *roves*, *alpines* e híbridos das mesmas devem constituir, pelo menos, 60 % de cada efetivo.»

O parágrafo seguinte:

«A partir de 1 de janeiro de 2014, o leite utilizado no fabrico do “Banon” deve provir apenas de cabras das raças *communes provençales*, *roves*, *alpines* e híbridos das mesmas.»

passa a ter a seguinte redação:

«O leite utilizado no fabrico de «Banon» provém unicamente de cabras das raças *communes provençales*, *roves*, *alpines* e dos cruzamentos destas raças.»

Suprimiram-se os prazos que figuravam no caderno de especificações, uma vez que estavam ultrapassados.

Estas disposições foram também suprimidas do resumo.

— Período mínimo de pastoreio e período mínimo em que a ração de alimentos grosseiros das cabras é assegurada pela pastagem:

O parágrafo seguinte:

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

passa a ter a seguinte redação:

«As cabras devem pastar regularmente em percursos e prados da área geográfica durante, pelo menos, 210 dias por ano.»

O termo «área geográfica» é mais preciso do que «área», facilitando, assim, o controlo.

Esta alteração é igualmente efetuada no documento único.

As frases:

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

e

«As cabras devem pastar regularmente em percursos e prados da área geográfica durante, pelo menos, 210 dias por ano.»

são portanto suprimidas uma vez.

Suprimiu-se a duração mínima do pastoreio e o período durante o qual a fonte de alimentação grosseira devem ser as pastagens, mencionados duas vezes do caderno de especificações, para evitar repetições.

As alterações são igualmente efetuadas no documento único.

— Restrições à ração de manjedoura:

A frase:

«O recurso a outros alimentos em manjedoura é objeto de restrições anuais e diárias.»

é suprimida, uma vez que não acrescenta nada aos valores máximos estabelecidos no caderno de especificações.

Esta alteração é igualmente introduzida no documento único.

— Ração complementar:

Acrescentou-se «ou subproduto de cereais» para que não fiquem excluídos os alimentos compostos cujo rótulo indique a inclusão de cereais e subprodutos de cereais.

Esta alteração é igualmente introduzida no documento único.

— Restrições à compra de forragens fora da área geográfica:

Suprimiu-se a frase «A compra de forragens exteriores à área geográfica está igualmente limitada», uma vez que, não apresentando valor de referência, não estabelece limite específico. As restrições à compra de forragens fora da área geográfica foram definidas no caderno de especificações:

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

Esta frase é igualmente suprimida do documento único.

— Método de distribuição diária de luzerna desidratada:

A disposição seguinte:

«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.»

é substituída por:

«A utilização de luzerna desidratada está limitada a 400 g de matéria-prima por cabra adulta presente e por dia e a 60 kg de matéria bruta por cabra adulta presente e por ano.»

Suprime-se a obrigatoriedade de distribuição da luzerna desidratada por duas vezes, visto que as pequenas quantidades distribuídas não justificam esta precaução (que foi introduzida para evitar a alcalose, uma doença metabólica grave provocada pela ingestão de uma quantidade excessiva de azoto).

Esta alteração é igualmente introduzida no documento único.

— Alimentos proibidos:

O parágrafo:

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

passa a ter a seguinte redação:

«A ensilagem, as forragens em fardo e as crucíferas forrageiras são proibidas.»

Suprimiu-se a frase «e outras plantas e sementes que possam conferir sabor desagradável ao leite» que, sendo pouco precisa, não é facilmente verificável.

Esta alteração é igualmente introduzida no documento único.

— Introdução da proibição de OGM:

É aditado o parágrafo seguinte:

«Na ração dos animais, só estão autorizados vegetais, coprodutos e suplementos alimentares derivados de produtos não transgénicos. É proibida a implantação de culturas transgénicas em todas as superfícies das explorações que produzam leite destinado a transformação em DOP “Banon”. Esta proibição estende-se a todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração ao efetivo leiteiro da exploração e a todas as culturas de espécies que possam contaminá-las.»

Esta disposição permite manter o carácter tradicional da alimentação, por um lado, e os métodos tradicionais de sustento animal, por outro.

Esta disposição é igualmente acrescentada ao documento único.

— Procedência da ração:

É aditado o seguinte parágrafo ao documento único: «Quanto à proveniência da ração, a produção de concentrados é difícil e a de forragens limitada devido aos fatores naturais da área geográfica. Não sendo especificada a origem dos concentrados, estes podem provir do exterior da área geográfica. A ração de base vem essencialmente da área geográfica, embora possa dar-se também aos caprinos feno proveniente do exterior da área. Estando limitada a quantidade de concentrados e de feno que pode provir do exterior da área geográfica, desta vem, forçosamente, a maior parte da ração. Podem provir do exterior da área geográfica as seguintes quantidades por cabra e por ano:

— 250 kg de matéria-prima, constituída por forragem e luzerna desidratada, ou seja, cerca de 213 kg de matéria seca (190 kg de forragens contendo uma média de 84 % de matéria seca correspondem a 160 kg de matéria seca e 60 kg de luzerna desidratada contendo uma média de 89 % de matéria seca correspondem a 53 kg de matéria seca),

— 250 kg de matéria seca de concentrados (equivalente a 270 kg de matéria-prima), proveniente do exterior da área geográfica por cabra e por ano.

Tendo em conta que, em média, uma cabra consome por ano 1 100 kg, a quota de ração proveniente da área geográfica representa, pelo menos, 58 % do total (em matéria seca).»

Este acrescento ao documento único serve para demonstrar que a maior parte da ração das cabras provém da área geográfica. A ração não pode vir inteiramente da área geográfica, devido aos fatores naturais descritos na rubrica «Relação com a área geográfica».

— Temperatura e tempo de coagulação:

O parágrafo:

«É proibida qualquer forma de tratamento físico ou químico, com exceção da filtração com o objetivo de eliminar as impurezas macroscópicas, do arrefecimento a uma temperatura positiva, para conservação, e do aquecimento até 35 °C, no máximo, antes da adição de coalho.»

passa a ter a seguinte redação:

«É proibido qualquer tratamento físico ou químico, com exceção da filtração para eliminar impurezas macroscópicas, da refrigeração a temperatura positiva para conservação e do aquecimento do leite antes da adição de coalho.»

Uma vez que o intervalo de temperaturas de coagulação é estritamente definido no caderno de especificações registado, como estipulado no Regulamento (UE) n.º 1211/2013, de 28 de novembro de 2013 (entre 29 °C e 35 °C), e que o leite utilizado é leite cru de cabra, suprimiu-se, por ser desnecessário, o conceito intermédio de temperatura de aquecimento: trata-se do aquecimento do leite para a fase de coagulação (a uma temperatura já definida).

A frase:

«No caso do fabrico em unidades de laticínios, a adição de coalho efetua-se, no máximo, 4 horas após a recolha correspondente à última ordenha.»

é substituída por

«No fabrico de produtos industriais, a adição de coalho faz-se o mais tardar 18 horas após a chegada do leite à queijaria e até às 12 horas do dia seguinte ao da última ordenha.»

O período de coagulação dos produtos industriais foi alterado de modo a permitir que as empresas possam adaptar a sua organização ao período de recolha de leite e ao menor volume de leite utilizado em cada coagulação. Atualmente, o leite é recolhido de noite. A última ordenha é recolhida cerca das 2h30 e o leite é inteiramente coalhado numa grande cuba (1 000 litros) a partir das 6h30. No entanto, sendo cada vez menor o número de criadores interessados e mais reduzidos os volumes, deve limitar-se o trabalho noturno e coalhar-se o leite em pequenas quantidades (cubas de 80 litros) a partir das 8h00. A operação pode prolongar-se até ao meio-dia.

— Fase de moldagem

O parágrafo:

«A moldagem faz-se imediatamente após a extração do soro de leite. O queijo é moldado à mão em moldes. É permitida a utilização de um distribuidor e de multimoldes. É proibida a moldagem mecânica.»

passa a ter a seguinte redação:

«A moldagem faz-se imediatamente após a extração do soro de leite. O queijo é moldado à mão em moldes. É permitida a utilização de distribuidor e de multimoldes com assistência mecânica durante a moldagem (levantador de cubas, correia transportadora). É proibida qualquer forma de moldagem integralmente mecânica, sendo necessária a intervenção humana para a distribuição da coalhada em multimoldes.»

Para que os produtores de queijo se possam adaptar às novas técnicas, especifica-se que a assistência mecânica é autorizada durante a fase de moldagem (levantador de cubas, correia transportadora), mas que é necessária intervenção humana para a distribuição da coalhada pelos moldes: é proibida qualquer forma de moldagem integralmente mecânica.

— Fase de dessoramento e remoção dos moldes

O parágrafo:

«O dessoramento faz-se a uma temperatura mínima de 20 °C. O queijo é retirado dos moldes 24 h a 48 h após a moldagem.»

é substituído por:

«O dessoramento faz-se a uma temperatura mínima de 20 °C e deve durar, no máximo, entre 18 e 48 horas após a moldagem. O molde só é retirado no final desta fase. Seguidamente, o queijo é seco a uma temperatura mínima de 13 °C durante, pelo menos, 24 horas.»

De acordo com a prática tradicional, acrescentou-se a duração de cada fase (entre 18 e 48 horas para o dessoramento, pelo menos 24 horas para a secagem) e a temperatura de secagem (13 °C, no mínimo) para uniformizar o trabalho dos produtores.

— Duração da salga

Suprime-se a duração da salga para que os operadores possam adaptá-la à concentração da salmoura utilizada e obter o mesmo resultado.

— Fase de cura

O parágrafo:

«A cura segue-se à coagulação e dura no mínimo 15 dias. Tem lugar na área geográfica e processa-se em duas fases:

— antes de ser envolto em folhas, o queijo é curado de 5 a 10 dias, a seguir à coagulação, a uma temperatura mínima de 8 °C. Decorrida esta etapa, deve apresentar cobertura homogénea, com flora de superfície bem definida, crosta fina de branco-amarelada e pasta macia no interior,

— depois de envolto nas folhas, o queijo é curado durante pelo menos 10 dias, a uma temperatura de 8 °C a 14 °C. O teor de humidade deve ser superior a 80 %.»

é substituído por:

«A cura dura, no mínimo, 15 dias a seguir à coagulação e processa-se em duas fases:

— antes de ser envolto em folhas, o queijo é curado entre 5 a 10 dias a seguir à coagulação, a uma temperatura mínima de 8 °C. Decorrida esta etapa, deve apresentar cobertura homogénea, com flora de superfície bem definida,

— o queijo é depois envolto em folhas e curado durante pelo menos 10 dias, a uma temperatura de 8 °C a 14 °C. Após esta fase, o queijo apresenta uma ligeira crosta amarelo-creme ou castanho-dourado. O teor de humidade deve ser superior a 80 %.»

Suprimiu-se a referência à área geográfica, que é desnecessária nesta parte do caderno de especificações. A descrição da crosta faz-se agora depois da descrição dos parâmetros da fase de cura e é consonante com a descrição do produto. Suprime-se a descrição da pasta, já que o corte do queijo não é verificado nesta fase.

O parágrafo:

«Os queijos podem ser embebidos em aguardente de vinho ou de bagaço antes de serem envoltos em folhas.»

é substituído por:

«Os queijos podem ser embebidos em aguardente de vinho ou de bagaço, ou serem aspergidos com aguardente de vinho ou de bagaço antes de serem envoltos em folhas.»

Para além da prática de imersão em aguardente de vinho ou de bagaço, acrescentou-se a aspersão com aguardente de vinho ou de bagaço. Os dois métodos proporcionam resultados comparáveis.

## 5.6. Relação

A rubrica «relação com a área geográfica» foi inteiramente reescrita, para demonstrar de forma mais evidente a relação entre o «Banon» e a área geográfica, sem alterar o essencial da relação ou omitir quaisquer elementos. Destaca-se, em particular, a relação entre o meio geográfico do tipo mediterrânico favorável à criação e ao pastoreio de cabras e a experiência de fabrico e de cura necessária para produzir o «Banon».

Na primeira parte, descrevem-se as «características específicas da área geográfica» e os seus fatores naturais e humanos, destacando o saber específico requerido para a criação de cabras e a produção de queijo.

Na segunda parte, descrevem-se as «características específicas do produto», em particular certos elementos introduzidos na descrição do produto.

Na última parte, explica-se a «relação causal», ou seja, as interações existentes entre os fatores naturais e humanos e o produto.

No ponto 5 do documento único, reproduz-se na íntegra a relação descrita no caderno de especificações da DOP.

#### 5.7. Rotulagem

Na rubrica «aspetos específicos da rotulagem», suprime-se o termo «denominação» relativamente aos queijos, uma vez que esta rubrica e, de um modo mais geral, o caderno de especificações diz respeito apenas aos queijos com denominação de origem, sendo, assim, desnecessário o termo.

Esta alteração é igualmente introduzida no documento único.

#### 5.8. Outras alterações

Na rubrica «Agrupamento requerente»: alteraram-se os dados de contacto do agrupamento.

Na rubrica «Organismos de controlo», atualizou-se o nome e os dados de contacto dos organismos oficiais de controlo. Apresentam-se nesta rubrica os dados de contacto das autoridades competentes em matéria de inspeções nacionais: Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) (INAO) e Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Direção-Geral da Concorrência, do Consumo e da Repressão das Fraudes) (DGCCRF). Acrescenta-se que o nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

O quadro dos pontos principais a verificar foi atualizado para incluir uma alteração introduzida (eliminação da temperatura máxima de aquecimento). Acrescentou-se mais um ponto a verificar, em conformidade com o caderno de especificações em vigor, relativo à natureza do leite (leite cru e inteiro, não normalizado em proteínas e matérias gordas).

### DOCUMENTO ÚNICO

#### «Banon»

N.º UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.01.2018

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Denominação(s)

«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 ao nome indicado no ponto 1

«Banon» designa um queijo de pasta mole fabricado a partir de leite de cabra cru e inteiro. Obtém-se por coagulação rápida (coalho). O queijo curado é inteiramente envolto em folhas secas naturais de castanheiro, atadas com rafia natural, formando um padrão de 6 a 12 raios.



Após um mínimo de 15 dias de cura, dos quais 10 envolto em folhas, o «Banon» apresenta pasta homogénea, cremosa, untuosa e maleável. Sob as folhas, a crosta é amarelo-creme ou castanho-dourado. Trata-se de um queijo marcado por notas animais, sobretudo caprinas, frequentemente acompanhadas de aromas de amoníaco e de vegetação rasteira, com ligeiro amargor final. O queijo é de textura untuosa e derrete-se na boca. Com as folhas, o queijo tem 75 a 85 mm de diâmetro e 20 a 30 mm de altura. O peso líquido do «Banon» sem as folhas, depois do período de cura, é de 90 a 110 gramas.

Depois de completamente seco, contém um mínimo de 40 gramas de matéria seca por 100 gramas de queijo e 40 gramas de matéria gorda por 100 gramas de queijo.

3.3. *Ração para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A ração de base da alimentação das cabras provém essencialmente da área geográfica. As cabras pastam apenas em prado e/ou percurso, alimentando-se de forragens secas de leguminosas e/ou de gramíneas e/ou de flora espontânea em boas condições.

Sempre que as condições meteorológicas e vegetativas o permitam, deve optar-se pelo prado e/ou percurso. As cabras devem pastar regularmente nos prados e percursos da zona durante, pelo menos, 210 dias por ano.

Pastam:

- em prados compostos por espécies espontâneas anuais ou perenes, arbóreas, arbustivas ou herbáceas,
- em prados permanentes de flora autóctone,
- em prados sazonais de gramíneas, leguminosas ou mistos.

Durante, pelo menos, 4 meses por ano, a ração de alimentos grosseiros das cabras deve ser maioritariamente assegurada pela pastagem.

Durante o período em que a ração de alimentos grosseiros é assegurada pela pastagem, a distribuição de feno não deve exceder 1,25 kg de matéria-prima por dia e por cabra adulta presente.

A distribuição de feno está limitada a 600 kg anuais de matéria-prima por cabra adulta presente.

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

O uso de suplementos está limitado a 800 g de matéria-prima por cabra adulta presente e por dia e a 270 kg de matéria-prima por cabra adulta presente e por ano.

Pelo menos 60 % da ração complementar anual deve ser composta por cereais ou subprodutos de cereais. A utilização de luzerna desidratada está limitada, por cabra adulta presente, a 400 g de matéria-prima por dia e a 60 kg de matéria-prima por ano.

A utilização de forragens e de luzerna desidratada provenientes do exterior da área geográfica está limitada a 250 kg de matéria-prima por cabra adulta presente e por ano.

A ensilagem, as forragens em fardo e as crucíferas forrageiras são proibidas.

Na alimentação dos animais, são autorizados apenas plantas, coprodutos e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos. São proibidas culturas transgénicas nas explorações que produzam leite destinado a ser transformado em DOP «Banon». Esta proibição estende-se a todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração ao efetivo leiteiro da exploração e a todas as culturas de espécies que possam contaminá-las.

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.

Devido aos fatores naturais da área geográfica, é difícil a produção de concentrados e limitada a de forragens. Não sendo especificada a origem dos concentrados, estes podem provir do exterior da área geográfica. A ração de base vem essencialmente da área geográfica, embora possa dar-se também aos caprinos feno proveniente do exterior da área.

Estando limitada a quantidade de concentrados e de feno que pode provir do exterior da área geográfica, desta vem, forçosamente, a maior parte da ração.

Do exterior da área geográfica podem provir as seguintes quantidades, por cabra e por ano:

- 250 kg de matéria-prima, constituída por forragem e luzerna desidratada, ou seja, cerca de 213 kg de matéria seca (190 kg de forragens contendo uma média de 84 % de matéria seca correspondem a 160 kg de matéria seca e 60 kg de luzerna desidratada contendo uma média de 89 % de matéria seca correspondem a 53 kg de matéria seca),
- 250 kg de matéria seca de concentrados (equivalente a 270 kg de matéria-prima), proveniente do exterior da área geográfica por cabra e por ano.

Tendo em conta que, em média, uma cabra consome por ano 1 100 kg, a quota de ração proveniente da área geográfica representa, pelo menos, 58 % do total (em matéria seca).

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica definida

O leite é produzido e os queijos fabricados e curados na área geográfica definida no ponto 4.

#### 3.5. Regras específicas relativas ao corte, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que se refere o nome registado

—

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que se refere o nome registado

O queijo deve ser comercializado com rótulo individual, no qual figure a denominação de origem, inscrita em caracteres de dimensão igual ou superior à de quaisquer outros caracteres presentes.

É obrigatória a aposição do símbolo DOP da União Europeia no rótulo do queijo de denominação de origem protegida «Banon».

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

### 4. Descrição sucinta da área geográfica

A área geográfica é constituída pelas seguintes comunas:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence (04)

Comunas integralmente incluídas 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, 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, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerie, 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 parcialmente incluídas na área geográfica: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

A fronteira que delimita a área geográfica destas comunas figura nos mapas entregues nas sedes das comunas em questão.

Departamento de Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (pour le territoire de l'ancienne commune de Châteauneuf-de-Chabre), Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, 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-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

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.

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.

## 5. **Relação com a área geográfica**

O «Banon» é originário da comuna de Banon, departamento de Haute-Provence. Trata-se de uma região acidentada, de média altitude, seca, com uma paisagem de colinas e planaltos e clima mediterrânico.

Caracteriza-se pela falta de água: as águas subterrâneas encontram-se a grande profundidade e as águas de superfície recebem precipitações excecionais e muito irregulares, sobretudo no outono e na primavera, escasseando no verão.

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

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

As condições naturais da região explicam a importância do pastoreio e das culturas de baixo rendimento na economia local.

A alimentação das cabras provém essencialmente das superfícies de pasto e de forragem. Os criadores conceberam um sistema especial de produção que incorpora esta diversidade de recursos naturais. O pasto combina três tipos de recursos: prados naturais, bosque e leguminosas ricas em azoto. A maior parte dos criadores guarda as suas cabras, o que lhes permite, em função da estação e da alimentação obtida em percurso, completar a ração deixando-as pastar em prado de sanfeno ou luzerna.

Na Provença faz-se tradicionalmente a coagulação por «coalho», ao contrário do Norte de França, onde se pratica a coagulação «láctica» (coagulação lenta, cerca de 24h). Já no século XV, há notícia de que ofereceram ao rei René «uns queijinhos moles, coalhados». A referência ao coalho é clara.

Os moldes utilizados na Provença tinham orifícios grandes, prova de que a coalhada era de coalho (a coalhada láctica «escorreria» neste tipo de moldes).

A forma específica de acondicionamento do «Banon» ajuda a preservar o queijo sendo, além do mais, uma técnica de fabrico. Trata-se de uma forma de transformar o queijo fresco que tem em conta a necessidade de o conservar e melhorar.

Transformar o produto consiste essencialmente em envolvê-lo nas folhas de castanheiro. É este processo que marca a transição para o «Banon». As folhas impedem a passagem do ar e permitem o desenvolvimento das características aromáticas do queijo.

Embora, aparentemente, se possam utilizar folhas de várias espécies (videira, castanheiro, plátano, nogueira...), devem na verdade usar-se as folhas do castanheiro, pela sua consistência e qualidade dos taninos.

A história do «Banon» remonta a finais do século XIX. Nestas terras de escasso potencial agronómico, os agricultores procuram tirar o melhor partido dos poucos recursos naturais da área: praticam a policultura de subsistência nalguns terrenos aráveis e no espaço mais agreste da floresta ou da charneca caçam, recolhem madeira e colhem cogumelos, frutos pequenos, túbaras e alfazema. Para além do porco e de um pequeno galinheiro, cada agregado familiar possui também um rebanho doméstico composto por ovelhas e cabras. São animais complementares, quer no terreno, onde tiram o melhor partido da charneca e da vegetação rasteira circundante, quer em termos de proveito económico. As ovelhas fornecem a carne e as cabras, na sua qualidade de «vacas do pobre», o leite. O leite é consumido fresco pela família e transformado em queijo, a única forma de preservar o seu valor nutritivo.

O leite destinava-se ao consumo doméstico. O seu valor comercial decorreu do excesso de produção relativamente às necessidades familiares. O excedente de produção começou a ser vendido nos mercados locais,

mais precisamente, na região de Banon, centro administrativo do cantão e centro geográfico da região de Lure e de Albion, encruzilhada de importantes vias de comunicação e o mais importante centro de feiras e mercados de queijo.

A primeira menção a um queijo de cabra «embrulhado em folhas» de nome «Banon» encontra-se no «Cuisinière provençale» escrito por Marius Morard em 1886.

O período do pós-guerra é marcado pela introdução gradual de novos métodos de fabrico de queijo. Os rebanhos de caprinos especializam-se e começa a produzir-se queijo fora do quadro familiar: passa-se de uma situação de consumo doméstico e, acessoriamente, de venda, para uma situação de venda maioritária (ficando o excedente para a família).

Segundo o estudo de J. M. Marottini, «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 coalho foi sempre usado na produção do Banon, um dos raros queijos ainda hoje fabricados segundo esta técnica.

O «Banon» é um queijo de pasta mole feito de leite de cabra cru e inteiro. Obtém-se por coagulação rápida (coalho). O queijo curado é inteiramente envolto em folhas secas naturais de castanheiro, atadas por rafia natural, formando um padrão de 6 a 12 raios.

O «Banon» caracteriza-se por:

- crosta amarelo-creme ou castanho-dourado, sob as folhas,
- uma pasta de textura cremosa, que se derrete na boca,
- notas animais, essencialmente caprinas, muitas vezes acompanhadas de aromas de amoníaco e de vegetação rasteira, e um ligeiro amargor final.

A área geográfica da denominação está sujeita a influência mediterrânica. Os solos são pouco férteis, compostos essencialmente por calcários, que afloram com frequência, e não retêm a água. Estes elementos propiciam um tipo de vegetação rasteira, constituída por giestas espinhosas, pilriteiros, abrunheiros bravos, esteva, zimbro, alfazema, segurelha, tomilho, etc., bem como castanheiros. É um meio ideal para a criação de caprinos e a prática da pastorícia.

A técnica da coalhada de coalho impõem-se pelas condições climáticas (temperatura elevada e segura). Efetivamente, é impossível, nesta região, sem meios técnicos específicos, arrefecer o leite e mantê-lo a baixa temperatura, de modo a permitir a ação dos fermentos lácticos sem que o leite azede. É, portanto, necessário adicionar o coalho para provocar a coagulação.

A técnica de envolvimento do queijo em folhas de castanheiro permitia cobrir as necessidades alimentares de todo o ano, sobretudo durante os longos meses de inverno em que as cabras não davam leite.

O «Banon» resulta da combinação de todos estes fatores: um meio pobre propício à criação extensiva de caprinos, que o homem soube valorizar, um clima quente e seco conduzindo naturalmente à prática da coagulação por coalho e uma técnica de transformação (o envolvimento em folhas de carvalho) que permite a conservação do queijo durante longos períodos.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836)