

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1211/2013 AL COMISIEI**din 25 noiembrie 2013****de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Banon (DOP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Franței de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Banon”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 641/2007 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini pentru a se aduce precizări privind originea, metoda de obținere, etichetarea, cerințele naționale și datele de contact ale organismelor însărcinate cu controlul denumirii.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Banon” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 25 noiembrie 2013.

*Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei*

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 150, 12.6.2007, p. 3.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Banon”:

1.1. Dovada originii

Rubrica a fost completată cu prevederi referitoare la control și la garantarea originii și a trasabilității denumirii, aceste prevederi fiind modificate ca urmare a reformării sistemului de control la nivel național.

1.2. Metodă de obținere

Pe baza legislației naționale, rubrica a fost completată cu elemente privind:

— definiția turmei:

„Prin turmă se înțelege întreaga turmă de capre compusă din capre în lactație, capre în repaus mamar, ieduțe și țapi.”

Această dispoziție oferă o mai bună definiție a termenului „turmă”.

„Până la 31 decembrie 2013, caprele de lapte din rasele Commune provençale, Rove, Alpine și caprele obținute din încrucișarea acestor rase ar trebui să constituie cel puțin 60 % din fiecare turmă.”

Această dispoziție este o măsură de adaptare a turmei care permite crescătorilor să atingă obiectivul de 100 % la 1 ianuarie 2014.

— hrana turmei:

„Rația de bază a hranei caprelor provine în principal din aria geografică. Ea constă în mod exclusiv din pășunat pe pășuni și/sau pe terenuri necultivate, din furaje uscate de leguminoase și/sau graminee și/sau floră spontană conservată în condiții bune.”

Aceste elemente sunt adăugate pentru a defini mai bine originea și natura rației de bază a turmei.

„Caprele pasc:

pe terenuri necultivate, unde cresc specii spontane anuale sau perene, arbori, arbuști sau erbacee;

pe pășuni permanente cu floră autohtonă;

pe pășuni temporare de graminee, leguminoase sau mixte.”

Aceste elemente sunt adăugate pentru a preciza mai bine tipurile de pășuni autorizate pentru pășunat.

„În cursul perioadei în care rația principală trebuie să provină în principal din pășunat, distribuirea de fân nu depășește 1,25 kg de materie brută pe zi și pe capră adultă prezentă.”

Distribuirea de fân este limitată la 600 kg de materie brută pe capră adultă prezentă, pe an.

Distribuirea de iarbă crudă în staul nu este autorizată decât 30 de zile neconsecutive pe an.”

Această dispoziție are rolul de a favoriza pășunatul.

„Aportul de suplimente este limitat la 800 g de materie brută pe capră adultă prezentă și pe zi, cu o restricție de 270 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an. Rația suplimentară anuală trebuie să fie compusă din cereale în proporție de cel puțin 60 %. Aportul de lucernă uscată este limitat la 400 g de materie brută pe capră adultă prezentă și pe zi în cel puțin 2 porții, cu o restricție de 60 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an.”

Aceste dispoziții sunt menite să limiteze aportul de furaje din alte surse decât pășunatul.

„Aportul de furaje și de lucernă uscată din afara ariei denumirii de origine este limitat la 250 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an.”

Această dispoziție are rolul de a limita aportul de furaje care nu provin din aria denumirii de origine.

„Furajele însilozate și furajele în folie de plastic, cruciferele și alte plante și semințe care ar putea să dea un gust neplăcut laptelui sunt interzise.”

Această dispoziție are rolul de a interzice utilizarea furajelor care ar putea da un gust neplăcut laptelui și, prin urmare, brânzei.

— producția de lapte a turmei:

„Producția medie a turmei este limitată la 850 kg de lapte pe capră în lactație și pe an.”

Această dispoziție care exista deja a fost reformulată pentru a ține cont de o medie anuală pentru turmă.

— tehnologia de producere a brânzei:

Textul „Începând cu 1 ianuarie 2009, colectarea laptelui la fermă se face zilnic și laptele este păstrat la o temperatură de 8 °C înainte de colectare” este înlocuit cu textul „Colectarea laptelui se limitează la maximum patru mulsurii, de-a lungul a maximum două zile. Înainte de colectare, laptele este păstrat la temperatura de 6 °C sau mai puțin”, pentru a ține cont de dificultățile datorate distanței atunci când se colectează lapte.

„Cantitatea de cheag cu o concentrație de chimozină de 520 mg/l este de 20 până la 35 ml pentru 100 l de lapte.”

Această dispoziție are rolul de a preciza cantitatea de cheag. Această cantitate este necesară pentru a obține timpul optim de închegare.

„Durata sărării în saramură este de 5 până la 8 minute.”

Această dispoziție are rolul de a preciza timpul de sărare.

— maturare:

„La sfârșitul acestei etape, ea trebuie să prezinte o coajă omogenă cu o floră de suprafață bine stabilită, o crustă fină de culoare alb-gălbui și o pastă suplă la interior.”

Această dispoziție are rolul de a preciza aspectul brânzei într-o etapă intermediară de maturare.

— învelirea în frunze:

„Condiții de colectare

Frunzele colectate trebuie să aibă culoarea maro, prin urmare ele trebuie colectate toamna, când cad frunzele. Ele trebuie să fie curate și sănătoase.

Condiții de depozitare

Frunzele sunt depozitate în stare uscată.

Prelucrare

Frunzele sunt rehidratate înainte de a fi folosite pentru învelire. Pot fi folosite trei tehnici:

— în apă fierbinte;

— în apă fierbinte cu oțet în concentrație de 5 %;

— în apă cu oțet în concentrație de 5 %.

Înlăturarea peziolului este facultativă, însă poate fi tăiată numai baza frunzei, orice altă tăiere fiind interzisă.

Învelirea brânzei

Brânza este acoperită cu frunze în întregime, pentru a asigura o a doua maturare în mediu anaerob.

Dacă brânza «Tome» este învelită cu frunze cărora nu li s-a înlăturat pețiolul, acesta este situat pe fața inferioară a brânzei.”

Această dispoziție are rolul de a preciza condițiile de obținere și de utilizare a frunzelor de castan. Definirea calității acestor frunze este necesară pentru a obține o maturare optimă a brânzei sub frunze.

1.3. Etichetare

Dispozițiile referitoare la etichetare sunt modificate pentru a se introduce obligația de a aplica simbolul „DOP” al Uniunii Europene. Sunt introduse informații suplimentare, pe baza legislației naționale.

1.4. Cerințe naționale

Cerințele naționale au fost completate cu un tabel privind principalele puncte care trebuie controlate și metoda de evaluare aferentă, după cum se prevede în legislația națională.

1.5. Altele

Datele de contact ale organismelor însărcinate cu controlul denumirii sunt actualizate.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„BANON”

NR. CE: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Banon”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentară

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului cărăuia i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânza „Banon” este o brânză cu pastă moale fabricată din lapte de capră crud și integral. Ea este obținută prin închegare rapidă (coagul obținut cu ajutorul cheagului). Brânza maturată este învelită (adică acoperită în întregime cu frunze) cu frunze naturale de castan, de culoare maro, legate cu o fâșie de rafie naturală, dispusă sub formă de stea cu 6 până la 12 raze.

După cel puțin 15 zile de maturare, dintre care 10 zile sub frunze, brânza „Banon” prezintă o pastă omogenă, cremoasă, onctuoasă și suplă. Crusta este de culoare alb-gălbui sub frunze. Diametrul brânzei, cu tot cu frunze, este cuprins între 75 și 85 mm, iar înălțimea este de 20 până la 30 mm. Greutatea netă a brânzei „Banon”, fără frunze și după perioada de maturare, este de 90 până la 110 g.

Brânza conține cel puțin 40 g de substanță uscată la 100 g de brânză și 40 g de materie grasă la 100 g de brânză după uscarea completă.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Până la 31 decembrie 2013, caprele de lapte din rasele Commune provençale, Rove, Alpine și caprele obținute din încrucișarea acestor rase trebuie să constituie cel puțin 60 % din fiecare turmă.

Începând cu 1 ianuarie 2014, laptele folosit pentru fabricarea brânzei „Banon” trebuie să provină exclusiv de la capre din rasele Commune provençale, Rove, Alpine și de la caprele obținute din încrucișarea acestor rase.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Rafia de bază a hranei caprelor provine în principal din aria geografică. Ea constă în mod exclusiv din pășunat pe pășuni și/sau pe terenuri necultivate, din furaje uscate de leguminoase și/sau graminee și/sau floră spontană conservată în condiții bune. De îndată ce condițiile climatice și stadiul vegetativ permit acest lucru, caprele trebuie să fie scoase la păscut pe pășuni și/sau terenuri necultivate. Caprele trebuie să pască în mod regulat pe pășunile și terenurile necultivate din aria geografică, timp de cel puțin 210 zile pe an. Timp de cel puțin 4 luni pe an, hrana lor principală trebuie să fie obținută în principal prin pășunat.

Caprele trebuie să pască în mod regulat pe pășunile și terenurile necultivate din aria geografică, timp de cel puțin 210 zile pe an.

Caprele pasc:

- pe terenuri necultivate, unde cresc specii spontane anuale sau perene, arbori, arbuști sau erbacee;
- pe pășuni permanente cu floră autohtonă;
- pe pășuni temporare de graminee, leguminoase sau mixte.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit prin Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

Distribuirea de hrană în staul (furaje uscate sau suplimente) este limitată la o anumită cantitate pe an și pe zi. De asemenea, sunt limitate cantitățile de furaje cumpărate din afara zonei geografice.

Timp de cel puțin 4 luni pe an, hrana lor principală trebuie să provină în principal din pășunat.

În perioada în care rația principală trebuie să provină în principal din pășunat, distribuirea de fân nu depășește 1,25 kg de materie brută pe zi și pe capră adultă prezentă.

Distribuirea de fân este limitată la 600 kg de materie brută pe capră adultă prezentă, pe an.

Distribuirea de iarbă crudă în staul nu este autorizată decât 30 de zile neconsecutive pe an.

Aportul de suplimente este limitat la 800 g de materie brută pe capră adultă prezentă și pe zi, cu o restricție la 270 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an.

Rația suplimentară anuală trebuie să fie compusă din cereale în proporție de cel puțin 60 %.

Aportul de lucernă uscată est limitat la 400 g de materie brută pe capră adultă prezentă și pe zi în cel puțin 2 porții, cu o restricție de 60 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an.

Aportul de furaje și de lucernă uscată din afara ariei denumirii de origine este limitat la 250 kg de materie brută pe capră adultă prezentă și pe an.

Furajele însilozate și furajele în folie de plastic, cruciferele și alte plante și semințe care ar putea să dea un gust neplăcut laptelui sunt interzise.

În cadrul fermei, suprafața furajeră destinată efectiv turmei de capre este de cel puțin 1 ha de pășune naturală și/sau artificială pentru 8 capre și de 1 ha de teren necultivat pentru 2 capre.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Producerea laptelui, fabricarea și maturarea brânzeturilor se efectuează în aria geografică definită la punctul 4.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare brânză cu denumire de origine protejată este comercializată cu o etichetă individuală care cuprinde denumirea de origine protejată, înscrisă cu caractere având cel puțin aceeași dimensiune ca orice alte caractere care figurează pe etichetă.

Aplicarea simbolului DOP al Uniunii Europene este obligatorie pentru etichetarea brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Banon”.

Denumirea „Banon” trebuie să apară în mod obligatoriu pe facturi și pe documentele comerciale.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică este compusă din următoarele localități:

Departamentul Alpes-de-Haute-Provence (04)

Localități incluse în totalitate în arie

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, 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.

Localități incluse parțial în arie

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

Pentru aceste localități, limita ariei geografice este marcată pe hărțile depuse la primăriile localităților în cauză.

Departamentul 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.

Departamentul Vaucluse (84)

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

Departamentul 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, Reilhannette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

(a) Mediul natural

Brânza „Banon” își are originea în regiunea Haute-Provence, în jurul localității Banon. Este o regiune muntoasă cu altitudine medie, uscată, cu peisaje alcătuite din dealuri și platouri și cu climă mediteraneeană.

Regiunea se caracterizează prin absența apei, apele subterane se află la mare adâncime, iar apele de suprafață sunt supuse unor precipitații excepționale și neregulate, care cad în special toamna și primăvara și sunt rare în cursul verii.

Aria geografică „Banon” se caracterizează, de asemenea, prin soluri puțin fertile, în principal calcaroase, permeabile, cu o capacitate excelentă de absorbție a ploilor.

În acest mediu, zonele slab împădurite unde cresc pinul de Alep, stejarul, grozama, cimișirul și plante aromatice alternează cu lande cu crânguri și tufișuri împrăștiate și cu culturi adaptate asprimii climei provenșale de altitudine medie care este uscată, însoțită, adeseori destul de rece în timpul iernii. Este o zonă care oferă spații de pășunat potrivite pentru turmele de capre.

Condițiile naturale din această regiune explică faptul că economia generală a acestei zone este favorabilă pășoritului și culturilor cu randament scăzut.

(b) Istoria denumirii „Banon”

Istoria denumirii „Banon” începe la sfârșitul secolului al XIX-lea. Disponând de terenuri cu potențial agronomic redus, țăranii încearcă să folosească cât mai bine resursele naturale scăzute din zonă: ei practică culturile mixte de subzistență pe câteva terenuri bune, iar în regiunile mai sălbatiche de păduri sau de lande, ei strâng lemne, vânează animale, culeg ciuperci, fructe de pădure, trufe sau lavandă. Fiecare familie are un porc și câteva păsări de curte, precum și o mică turmă familială alcătuită din oi, dar și din câteva capre, animale care se completează atât pe teren, dat fiind că folosesc pe deplin landele și subarboretele din jur, precum și pe planul funcționalității economice. Oile sunt folosite pentru carne, în timp ce capra, care reprezintă „vaca săracului” produce lapte. Laptele în stare proaspătă era consumat de familie, dar putea fi transformat, de asemenea, în brânză, acesta fiind singurul mod de a-i prelungi valoarea nutritivă pentru mai mult timp.

Brânza era destinată consumului familial, iar valoarea sa comercială apare ca urmare a unui surplus de producție în raport cu consumul familial. Prin urmare, acest surplus de producție va fi vândut pe piețele locale.

Banon, centrul administrativ al cantonului și centrul geografic al regiunilor Lure și Albion, punct de intersecție a unor rute de comunicații importante, constituia cel mai important loc de desfășurare a târgurilor și a piețelor de brânzeturi.

Prima mențiune a brânzeturilor de capră „Tome” învelite, asociată denumirii „Banon”, poate fi găsită în cartea *Cuisinière provençale* de Marius MORARD, din 1886.

Perioada de după război este marcată de introducerea treptată a unor noi tehnici de fabricare a brânzeturilor. Turmele de capre se specializează, iar fabricarea brânzeturilor nu se mai realizează doar în cadrul familial: dacă până acum brânza era fabricată în special pentru alimentația familiei și, în mod secundar, pentru vânzare, se trece la o etapă în care brânza este fabricată în special pentru a fi vândută (surplusul fiind destinat alimentației familiei).

5.2. Specificitatea produsului

Brânza „Banon” prezintă două caracteristici originale care îi conferă specificitate în sectorul producției de brânză de capră, și anume este un coagul dulce (brânză obținută prin închegare rapidă cu ajutorul cheagului), învelit în frunze de castan.

Conform studiului realizat de JM MARIOTTINI „À la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie”, brânza „Banon” a fost întotdeauna produsă cu ajutorul cheagului, fiind una dintre puținele brânzeturi care este produsă folosind această tehnică.

După cum indică dovezile istorice, Provence reprezintă o regiune în care predomină tradiția de a fabrica brânză cu ajutorul cheagului, în timp ce în nordul Franței domină o tradiție „lactică” (închegare lentă, timp de 24 de ore). Încă din secolul XV, i se oferă regelui René „una dintre acele brânze mici și moi, fabricate cu ajutorul cheagului”; referința la cheag este clară.

În mod tradițional, strecurătoarele de brânză folosite în Provence au găuri mari, ceea ce indică că coagulul era obținut cu ajutorul cheagului (un coagul de tip lactic ar fi ieșit prin găurile unor asemenea strecurători).

De altfel, modul specific de învelire a brânzei „Banon” are două obiective: pe de o parte reprezintă o tehnică de conservare și, pe de altă parte, o tehnică de fabricare. Este un proces de prelucrare a brânzei proaspete care ține cont atât de nevoia de a conserva, cât și de nevoia de a ameliora brânza.

Produsul este prelucrat în special prin învelirea în frunze de castan. Acest proces marchează trecerea de la brânza „Tome” la brânza „Banon”. Frunzele au rolul de a izola brânza de aer și servesc drept adjuvant, permițând dezvoltarea caracteristicilor aromatice ale brânzei.

Chiar dacă pentru această brânză ar putea fi folosite frunzele a numeroase plante (viță-de-vie, castan, platan, nuc...), se impune folosirea frunzelor de castan, având în vedere structura lor solidă și calitatea taninului lor.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

(a) Mediul natural

Zona de origine protejată prezintă o influență mediteraneeană. Solurile sunt puțin fertile și sunt compuse în principal din calcar, care cel mai adesea apare la suprafață și nu reține apa. Aceste elemente au dat naștere unei vegetații de garigă compusă din grozamă, păducel, porumbar, arbuști din specia *Cistus*, ienupăr, lavandă, cimbru sălbatic, cimbrîșor și castan, introduși în jurul anului 1860 în zonele decalcificate.

Este un mediu ideal pentru creșterea caprelor și practicarea păstoritului.

(b) Sistemul agropastoral

Pentru crescători, suprafețele de pășuni sau de furaje reprezintă baza alimentației caprelor. Ele sunt integrate în strategia de hrănire a turmei. Astfel, crescătorii au creat un sistem specific de producție care combină diversitatea resurselor naturale.

Pășunatul combină trei tipuri de resurse: pășunile naturale, pădurile și leguminoasele bogate în azot. Majoritatea crescătorilor își cresc ei înșiși caprele, ceea ce le permite, în funcție de hrana obținută pe terenurile necultivate și de anotimp, să suplimenteze hrana caprelor lăsându-le să pască pe pășuni de sparcetă sau de lucernă.

Acest sistem de creștere reprezintă o practică agricolă care contribuie la specificitatea acestei brânze în raport cu zona sa de origine.

(c) Tehnica de fabricație

Tehnica „coagulului dulce” este impusă de condițiile climatice (temperaturi ridicate și uscăciunea climatului ambiant). Într-adevăr, în lipsa unor mijloace tehnice specifice, în această regiune nu este posibil ca laptele să fie răcit și apoi păstrat la temperaturi scăzute, pentru a lăsa să acționeze fermenții lactici, fără ca laptele să se acrească. Prin urmare, trebuie activată închegarea laptelui, adică coagularea sa, cu ajutorul cheagului.

Învelirea brânzei „Tome” permitea obținerea unei surse de hrană pe tot parcursul anului, în special în perioada iernii, când caprele nu mai dădeau lapte.

Brânza „Banon” reprezintă rezultatul combinării tuturor acestor factori: un mediu sărac favorabil creșterii extensive a caprelor și folosit la întreaga capacitate de om, o climă caldă și uscată care a dus în mod natural la obținerea coagulului cu ajutorul cheagului și la o tehnică de prelucrare (învelirea) care permite conservarea pe termen lung a brânzei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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