

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

zo 14. mája 2019

o uverejnení žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 53 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie v prípade názvu „Banon“ (CHOP)

(2019/C 177/02)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a) v spojení s článkom 53 ods. 2,

keďže:

- (1) Francúzsko v súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zaslalo žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku s názvom „Banon“ (CHOP).
- (2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť podávanie oznámení o námietke v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽²⁾ vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Banon“ (CHOP) mala uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Banon“ (CHOP) sa nachádza v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* námietku proti zmene uvedenej v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 14. mája 2019

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„BANON“

EÚ č.: **PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018**

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov: „Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon“

Adresa:

570, Avenue de la libération
04100 Manosque
FRANCE

Tel. +33 492874755

Fax +33 492727313

E-mail: v.enjalbert@mre-paca.fr

Skupina pozostáva z výrobcov mlieka, spracovateľov a špecialistov na zrenie syra, a preto je oprávnená predložiť žiadosť o zmeny špecifikácie.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: aktualizácia kontaktných údajov kontrolného orgánu a skupiny žiadateľov, vnútroštátne požiadavky.

4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP/CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP/CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument (ani rovnocenný dokument), ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

5. Zmena (zmeny)

5.1. Názov výrobku

V položke „Názov výrobku“ sa toto ustanovenie:

„Výrobok s chráneným označením pôvodu uvedený v tejto špecifikácii je: „Banon“.“

nahrádza takto:

„Banon“

Vypúšťa sa tento odsek:

„Názov syra ‚Banon‘ pochádza z názvu obce Banon, ktorá sa nachádza v departemente Alpes-de-Haute-Provence, miesta, kde sa od stredoveku konali trhy a obchodná výmena.“

Označenie CHOP sa v tejto položke špecifikácie považuje za dostatočné.

5.2. Opis výrobku

Ustanovenie „Kôra pod listami je žltá“ sa nahrádza ustanovením „Kôra pod listami je žltá alebo zlatohnedá“.

Pokiaľ ide o farbu kôry pod listami, slovo „žltá“ farba sa doplnilo o slová „alebo zlatohnedá“ s cieľom lepšie charakterizovať výrobok.

Doplňa sa tento odsek:

„Je to syr charakteristický živočíšnymi tónmi, hlavne kozími, ktoré často sprevádzajú čpavkové arómy alebo arómy lesného porastu s jemnou doznievajúcou horkosťou. Jeho textúra je jemná a rozplýva sa v ústach.“

Tieto spresnenia sú výsledkom záverov komisie pre organoleptické skúšky výrobku.

Tieto zmeny sa tiež vykonali v jednotnom dokumente.

5.3. Zemepisná oblasť

V položke „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ sa aktualizoval zoznam obcí zemepisnej oblasti na základe zmien názvov určitých obcí zemepisnej oblasti. Rozsah sa nemení.

5.4. Dôkaz o pôvode

Povinnosť vedenia registra nakupovaných množstiev mlieka sa vypúšťa, pokiaľ ide o „farmárske“ subjekty, pretože vnútroštátne predpisy im nepovoľujú nakupovať mlieko. Táto povinnosť však zostáva pre „nefarmárske“ subjekty.

5.5. Postup výroby

— plemená kôz:

Vypúšťa sa tento odsek:

„Až do 31. decembra 2013 musia kozy plemien Communes Provençales, Roves, Alpines alebo krížencov týchto plemien, ktoré sú určené na produkciu mlieka, predstavovať minimálne 60 % každého stáda.“

Tento odsek:

„Od 1. januára 2014 pochádza mlieko používané na výrobu syra Banon výlučne z kôz plemien Communes Provençales, Roves, Alpines a krížencov týchto plemien.“

sa nahrádza odsekom:

„Mlieko používané na výrobu syra Banon pochádza výlučne z kôz plemien Communes Provençales, Roves, Alpines a krížencov týchto plemien.“

Záväzné dátumy uvedené v špecifikácii sa vypustili, pretože už uplynuli.

Tieto ustanovenia sa takisto vypustili zo zhrnutia.

— minimálna doba pastvy a minimálna doba, počas ktorej musia kozy nájsť svoje objemové krmivo na pastvu:

Tento odsek:

„Kozy sa musia pravidelne pásť na lúkach a pastvinách tejto oblasti aspoň 210 dní v roku.“

sa nahrádza odsekom:

„Kozy sa musia pravidelne pásť na lúkach a pastvinách zemepisnej oblasti aspoň 210 dní v roku.“

Slová „zemepisná oblasť“ sú presnejšie ako „oblasť“ a umožňujú uľahčiť kontrolu.

Táto zmena sa tiež uvádza v jednotnom dokumente.

Ustanovenia

„Pastva musí predstavovať väčšinu krmiva najmenej počas štyroch mesiacov v roku.“

a

„Kozy sa musia pravidelne pásť na lúkach a pastvinách zemepisnej oblasti aspoň 210 dní v roku.“

sa teda jedenkrát vypustili.

Minimálna doba pastvy, ako aj minimálna doba, počas ktorej musia kozy nájsť svoje objemové krmivo na pastvu, uvedené dvakrát v špecifikácii, sa vypúšťajú s cieľom zamedziť opakovaniu.

Tieto zmeny sa tiež vykonali v jednotnom dokumente.

— obmedzenie podávania potravy pri krmnom žľabe:

Veta

„Podávanie potravy do krmneho žľabu je ročne a každodenne obmedzené.“

sa vypúšťa, lebo v tejto vete sa neuvádzajú žiadne maximálne hodnoty obmedzenia už uvedeného v špecifikácii.

Táto zmena sa tiež vykonala v jednotnom dokumente.

— doplnková krmná dávka:

Dopĺňajú sa slová „alebo vedľajší produkt obilnín“, aby sa nevyklúčili krmné zmesi, na etikete ktorých sa uvádza, že obsahujú obilniny a vedľajšie produkty obilnín.

Táto zmena sa tiež uvádza v jednotnom dokumente.

— obmedzenie nákupov krmiva pochádzajúceho z regiónov mimo zemepisnej oblasti:

Vypúšťa sa veta „Takisto je obmedzený aj nákup krmiva nepochádzajúceho z danej oblasti.“, keďže nemá cieľovú hodnotu a neuvádza sa v nej skutkový prvok, pokiaľ ide o obmedzenie. Obmedzenie nákupov krmiva pochádzajúceho z regiónov mimo zemepisnej oblasti totiž inak vymedzuje toto ustanovenie platnej špecifikácie:

„Podiel krmiva a sušenej lucerny pochádzajúcich mimo zemepisnej oblasti je obmedzený na 250 kg suroviny na dospelú kozu ročne.“

Toto ustanovenie sa tiež vypúšťa v jednotnom dokumente.

— podmienka dennej dávky sušenej lucerny:

Toto ustanovenie:

„Podiel sušenej lucerny sa obmedzuje na 400 g suroviny na dospelú kozu denne pri minimálne 2 dávkach, pričom celkové obmedzenie predstavuje 60 kg suroviny na dospelú kozu ročne.“

sa nahrádza takto:

„Podiel sušenej lucerny sa obmedzuje na 400 g suroviny na dospelú kozu denne, pričom celkové obmedzenie predstavuje 60 kg suroviny na dospelú kozu ročne.“

Povinnosť rozdeliť sušenú lucernu na dve dávky sa vypúšťa, pretože malé rozdelené množstvá neodôvodňujú toto opatrenie (ktoré sa zaviedlo, lebo príliš veľké množstvo obsahu dusíka môže spôsobiť závažné metabolické ochorenie, alkalózu.)

Táto zmena sa tiež vykonala v jednotnom dokumente.

— zakázané krmivá:

Odsek:

„Zakazujú sa silážované krmivá a krmivá v podobe sena, kapustovité rastliny a iné rastliny a semená, ktoré by mohli spôsobiť zlú chuť mlieka.“

sa nahrádza odsekom:

„Zakazujú sa silážované krmivá, krmivá v podobe sena a kapustovité rastliny.“

Keďže cieľová hodnota „a iné rastliny a semená, ktoré by mohli spôsobiť zlú chuť mlieka“ nie je dosť presná, aby ju bolo možné ľahko kontrolovať, táto veta sa vypúšťa.

Táto zmena sa tiež vykonala v jednotnom dokumente.

— zavedenie zákazu GMO:

Doplňa sa tento odsek:

„Výživa zvierat môže obsahovať len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkovú potravu, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov. Zakazuje sa vysádzanie geneticky modifikovaných plodín na všetkých plochách poľnohospodárskeho podniku zameraného na produkciu mlieka, ktoré je určené na výrobu CHOP „Banon“. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré by sa mohli stať súčasťou krmiva dojnic v poľnohospodárskom podniku a na všetky plodiny, ktoré by mohli tieto rastliny kontaminovať.“

Týmto ustanovením možno zachovať tradičný charakter potravy na jednej strane a tradičné metódy výživy zvierat na strane druhej.

Toto ustanovenie sa tiež dopĺňa v jednotnom dokumente.

— pôvod potravy:

Do jednotného dokumentu sa dopĺňa tento odsek: „Pokiaľ ide o pôvod potravy, vzhľadom na prírodné faktory zemepisnej oblasti je výroba koncentrátov náročná a výroba krmiva obmedzená. Keďže sa pôvod koncentrátov nespresňuje, môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti. Základná krmná dávka pochádza hlavne zo zemepisnej oblasti, ale kozám možno dávať seno, ktoré pochádza z regiónov mimo zemepisnej oblasti. Z obmedzenia množstva koncentrátov a obmedzenia množstva sena, ktoré môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti, vyplýva, že väčšia časť krmiva pochádza z danej oblasti. Podiely, ktoré môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti, predstavujú na kozu a na rok:

— 250 kg suroviny krmiva a sušenej lucerny, t. j. približne 213 kg sušiny (190 kg krmiva s priemerným obsahom sušiny 84 % zodpovedá 160 kg sušiny a 60 kg sušenej lucerny s priemerným obsahom sušiny 89 % zodpovedá 53 kg sušiny),

— 250 kg sušiny koncentrátov (zodpovedá 270 kg suroviny) z regiónov mimo zemepisnej oblasti na kozu a na rok.

S ohľadom na to, že koza prijme v priemere 1 100 kg potravy ročne, tak podiel potravy s pôvodom v zemepisnej oblasti predstavuje najmenej 58 % (sušiny).“

Týmto doplnením do jednotného dokumentu možno dokázať, že väčšina potravy pre kozy pochádza zo zemepisnej oblasti. Táto potrava nemôže úplne pochádzať z danej oblasti z dôvodu prírodných faktorov uvedených v bode „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

— teplota a doba syrenia:

Odsek:

„Zakazuje sa akákoľvek fyzikálna alebo chemická úprava okrem filtrácie, ktorou sa majú odstrániť makroskopické nečistoty, ochladenia na kladnú teplotu na účel konzervácie a ohrievania mlieka pred syrením najviac na 35 °C.“

sa nahrádza odsekom:

„Zakazuje sa akákoľvek fyzikálna alebo chemická úprava okrem filtrácie, ktorou sa majú odstrániť makroskopické nečistoty, ochladenia na kladnú teplotu na účel konzervácie a ohrievania mlieka pred syrením.“

Keďže sa rozsah teploty syrenia presne stanovuje v špecifikácii registrovanej v súlade s nariadením (EÚ) č. 1211/2013 z 28. novembra 2013 (od 29 °C do 35 °C) a keďže je spracované mlieko surové kozie mlieko, informácia týkajúca sa teploty ohrievania sa vypúšťa, lebo je zbytočná: ide o ohrievanie mlieka pre fázu syrenia (teplota je už stanovená).

Ustanovenie:

„Pokiaľ ide o výrobu mlieka, syrenie sa uskutočňuje najviac 4 hodiny po zbere mlieka z posledného dojenia.“

sa nahrádza takto:

„Pokiaľ ide o výrobu mlieka, syrenie sa uskutočňuje najneskôr 18 hodín po dodaní mlieka do syrárne a pred poludním nasledujúceho dňa po zbere mlieka z posledného dojenia.“

Pokiaľ ide o výrobu mlieka, doba syrenia sa mení, aby podniky mohli prispôsobiť svoju organizáciu vzhľadom na trvanie zberu mlieka a na menší objem mlieka spracovaného pri každom syrení. Súčasná schéma zberu totiž zavádza zber mlieka v noci. Zber mlieka z posledného dojenia sa uskutoční približne o 2.30 hod. ráno a všetko zozbierané mlieko sa upravuje syridlom vo veľkej kadi (1 000 litrov) od 6.30 hod. Z dôvodu zníženia počtu uvedených chovateľov a malých objemov je však vhodné obmedziť prácu v noci a umožniť syrenie mlieka od 8.00 hod. v menšom množstve (v kadiach s objemom 80 l), čo môže predĺžiť operáciu až do obeda.

— fáza formovania

Odsek:

„Formovanie sa vykonáva priamo po výrobe srvátky. Syry sa formujú ručne v nádobách na odkvapkanie syra. Použitie rozdeľovača a multi-foriem sa povoľuje. Zakazuje sa akákoľvek forma mechanického formovania.“

sa nahrádza takto:

„Formovanie sa vykonáva priamo po výrobe srvátky. Syry sa formujú ručne v nádobách na odkvapkanie syra. Použitie rozdeľovača a multi-foriem sa povoľuje s technickou pomocou formovania (zdvíhač kade, dopravník). Zakazuje sa akýkoľvek spôsob úplného mechanického formovania, zásah človeka je povinný pri rozdeľovaní syreniny do multi-foriem.“

Aby sa výrobcovia mohli prispôsobiť novým postupom, spresňuje sa, že mechanická pomoc sa povoľuje počas fázy formovania (zdvíhač kade, dopravník), ale zásah človeka je povinný pri rozdeľovaní syreniny do foriem: akýkoľvek spôsob úplného mechanického formovania je zakázaný.

— fáza odkvapkávania a vyberania z formy

Odsek:

„Odkvapkávanie sa vykonáva pri teplote najmenej 20 °C. Syr sa vyberie z formy 24 až 48 hodín po formovaní.“

sa nahrádza takto:

„Odkvapkávanie sa vykonáva pri teplote najmenej 20 °C a musí trvať najviac 18 až 48 hodín po formovaní. Syr sa vyberie z formy len na konci tejto fázy. Syry sa potom sušia/vysušujú pri teplote najmenej 13 °C počas aspoň 24 hodín.“

V súlade s *know-how* sa doplnila doba trvania každej fázy (od 18 do 48 hodín v prípade odkvapkávania, najmenej 24 hodín v prípade sušenia/vysušovania), ako aj teplota sušenia (najmenej 13 °C) s cieľom regulovať postupy výrobcov.

— doba trvania naloženia do slaného nálevu

Doba trvania naloženia do slaného nálevu sa vypúšťa tak, aby ju výrobcovia mohli prispôbiť podľa koncentrácie použitého slaného nálevu s cieľom získať rovnaký výsledok.

— fáza dozrievania

Odsek:

„Dozrievanie s trvaním najmenej 15 dní po syrení prebieha v zemepisnej oblasti v dvoch krokoch:

— Pred obalením syr bez kôrky dozrieva 5 až 10 dní po syrení pri teplote najmenej 8 °C. Syr musí mať po tejto fáze jednoliaty povlak s dobre usadenou flórou na povrchu, tenkou kôrkou svetlokrémovej farby a poddajnou hmotou v strede.

— Po obalení syr dozrieva aspoň 10 dní pod listami pri teplote od 8 do 14 °C. Miera vlhkosti musí byť vyššia ako 80 %.“

sa nahrádza takto:

„Dozrievanie s trvaním najmenej 15 dní po syrení prebieha v dvoch fázach:

— pred obalením syr bez kôrky dozrieva 5 až 10 dní po syrení pri teplote najmenej 8 °C. Po tejto fáze musí mať jednoliaty povlak s dobre usadenou flórou na povrchu,

— po obalení syr dozrieva aspoň 10 dní pod listami pri teplote od 8 do 14 °C. Po tejto fáze má syr tenkú kôrku krémovožltej alebo zlatohnedej farby. Miera vlhkosti musí byť vyššia ako 80 %.“

Odkaz na zemepisnú oblasť sa vypustil, lebo v tejto časti špecifikácie je zbytočný. Opis kôrky sa presunul za opis parametrov fázy dozrievania a zosúladiť sa s položkou týkajúcou sa opisu výrobku. Opis hmoty sa vypúšťa, lebo toto kritérium, ktoré si vyžaduje krájanie syra, sa v tomto štádiu nekontroluje.

Odsek:

„Pred umiestnením pod listy možno syry ponoriť do vínneho destilátu alebo destilátu z hroznových výliskov.“

sa nahrádza takto:

„Pred umiestnením pod listy možno syry ponoriť do vínneho destilátu alebo destilátu z hroznových výliskov alebo napařit vo vínnom destiláte alebo destiláte z hroznových výliskov.“

Okrem postupu ponorenia vo vínnom destiláte alebo destiláte z hroznových výliskov sa doplnil postup napařovania s vínnym destilátom alebo destilátom z hroznových výliskov, pričom obidva tieto postupy prinášajú porovnateľné výsledky.

5.6. Súvislosť

Položka „Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím“ sa celá prepísala s cieľom jasnejšie zdôrazniť dôkaz súvislosti medzi syrom „Banon“ a jeho zemepisnou oblasťou bez toho, aby sa podstatne zmenila súvislosť a vypustili prvky. Týmto dôkazom sa zdôrazňuje najmä súvislosť medzi zemepisným prostredím stredomorského typu priaznivého na chov kôz a praktizovanie pastierstva, a osobitným *know-how* na výrobu a zrenie, ktoré je potrebné na výrobu syra „Banon“.

V prvej časti sa opisuje „Špecifickosť zemepisnej oblasti“ a uvádzajú sa prírodné faktory zemepisnej oblasti, ako aj ľudské faktory, pričom sa zdôrazňuje špeciálne know-how na chov kôz a výrobu syrov.

V druhej časti sa opisuje „Špecifickosť výrobku“, pričom sa zdôrazňujú zavedené prvky v opise výrobku.

Nakoniec, v poslednej časti sa uvádza „Príčinná súvislosť“, t. j. interakcie medzi prírodnými a ľudskými faktormi a výrobkom.

Integrita súvislosti uvedenej v špecifikácii výrobku s označením CHOP sa uvádza v bode 5 jednotného dokumentu.

5.7. Označovanie

V položke „Špecifické pravidlá označovania“ sa slovo „označovanie“ týkajúce sa syrov vypúšťa, lebo táto položka a vo všeobecnosti táto špecifikácia sa týka len syrov s označením pôvodu; ide teda o zbytočné slovo.

Táto zmena sa tiež vykonala v jednotnom dokumente.

5.8. Ďalšie zmeny

V položke „Skupina žiadateľov“ sa aktualizovali kontaktné údaje skupiny.

V položke „Odkazy týkajúce sa kontrolných orgánov“ sa aktualizoval názov a kontaktné údaje oficiálnych orgánov. V tejto položke sa uvádzajú kontaktné údaje príslušných francúzskych orgánov zodpovedných za kontrolu: Institut National de l'origine et de la Qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality – INAO) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom – DGCCRF). Dopĺňajú sa informácie, že názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

Aktualizovala sa tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré majú byť predmetom kontroly s ohľadom na zavedenú zmenu (zrušenie maximálnej teploty ohrievania), a doplnil sa hlavný bod, ktorý má byť predmetom kontroly v súlade s platnou špecifikáciou, pokiaľ ide o druh mlieka (surové a plnotučné, neupravené, pokiaľ ide o bielkoviny a tuky).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Banon“

EÚ č.: PDO-FR-0290-AM02 – 10. 1. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov (názvy)

„Banon“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Banon“ je mäkký syr, ktorý sa vyrába zo surového plnotučného kozieho mlieka. Získava sa rýchlym zrážaním (zrážanie syridlom). Zrelý syr sa obalí (čiže sa celý zabalí do listov) hnedými prírodnými listami gaštanu a previaže prírodnou rafiou, ktorá vytvorí 6 až 12 lúčov.

Po najmenej 15 dňoch dozrievania, z ktorých 10 prebieha pod listami, je hmota syra Banon homogénna, smotanová, jemná a poddajná. Kôra pod listami je žltá alebo zlatohnedá. Je to syr charakteristický živočíšnymi tónmi, hlavne kozími, ktoré často sprevádzajú čpavkové arómy alebo arómy lesného porastu s jemnou doznievajúcou horkosťou. Jeho textúra je jemná a rozplýva sa v ústach. Priemer syra s listami sa pohybuje od 75 do 85 mm a jeho výška je od 20 do 30 mm. Čistá hmotnosť syra „Banon“ bez listov je po dozretí od 90 do 110 g.

Syr obsahuje najmenej 40 gramov sušiny na 100 gramov syra a 40 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Základná denná krmná dávka kôz pochádza výhradne z príslušnej zemepisnej oblasti. Kozy získavajú potravu výhradne pasením sa na lúkach a/alebo na pastvinách alebo prijímajú sušené krmivo zo strukovinových rastlín a/alebo z trávy a/alebo z voľne rastúcich rastlín uchovaných v dobrých podmienkach.

Kozy musia byť na lúkach a/alebo pastvinách hneď, ako to klimatické podmienky a stav vegetácie umožňujú. Musia sa pravidelne pásť na lúkach a pastvinách zemepisnej oblasti aspoň 210 dní v roku.

Pasú sa:

- na pastvinách, ktoré tvoria voľne rastúce jednoročné alebo viacročné druhy, najmä stromy, kroviny alebo trávy,
- na trvalých lúkach s pôvodnou flórou,
- na dočasných lúkach s trávami, so strukovinami alebo zmiešanými druhmi.

Pastva musí predstavovať väčšinu krmiva najmenej počas štyroch mesiacov v roku.

Počas obdobia, keď sa musí krmná dávka zabezpečovať hlavne prostredníctvom pastvy, nie je prídavok sena vyšší ako 1,25 kg suroviny denne na dospelú kozu.

Prídavok sena nie je vyšší ako 600 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Podávanie zeleného krmiva do krmneho zľabu sa povoľuje len 30 dní ročne, ktoré nesmú nasledovať za sebou.

Podiel krmných doplnkov sa obmedzuje na 800 g suroviny na dospelú kozu denne, pričom celkové obmedzenie predstavuje 270 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Ročnú doplnkovú krmnú dávku musí tvoriť minimálne 60 % obilnín alebo vedľajších produktov obilnín. Podiel sušenej lucerny sa obmedzuje na 400 g suroviny na dospelú kozu denne, pričom celkové obmedzenie predstavuje 60 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Podiel sena a sušenej lucerny pochádzajúcich mimo zemepisnej oblasti je obmedzený na 250 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Zakazujú sa silážované krmivá, krmivá v podobe sena a kapustovité rastliny.

Výživa zvierat môže obsahovať len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkovú potravu, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov. Zakazuje sa vysádzanie geneticky modifikovaných plodín na všetkých plochách poľnohospodárskeho podniku zameraného na produkciu mlieka, ktoré je určené na výrobu CHOP Banon. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré by sa mohli stať súčasťou krmiva dojnic poľnohospodárskeho podniku a na všetky plodiny, ktoré by mohli tieto rastliny kontaminovať.

Krmovinárska plocha poľnohospodárskeho podniku určená pre stádo kôz musí predstavovať minimálne 1 hektár prírodnej a/alebo umelo vytvorenej lúky na 8 kôz a 1 hektár vonkajšieho výbehu na 2 kozy.

Pokiaľ ide o pôvod potravy, vzhľadom na prírodné faktory zemepisnej oblasti je výroba koncentrátov náročná a výroba krmiva je obmedzená. Keďže sa pôvod koncentrátov nespresňuje, môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti. Základná krmná dávka pochádza hlavne zo zemepisnej oblasti, ale kozám možno dávať seno, ktoré pochádza z regiónov mimo zemepisnej oblasti.

Z obmedzenia množstva koncentrátov a obmedzenia množstva sena, ktoré môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti, vyplýva, že väčšia časť krmiva pochádza z danej oblasti.

Podiely, ktoré môžu pochádzať z regiónov mimo zemepisnej oblasti, totiž predstavujú na kozu a na rok:

- 250 kg suroviny krmiva a sušenej lucerny, t. j. približne 213 kg sušiny (190 kg krmiva s priemerným obsahom sušiny 84 % zodpovedá 160 kg sušiny a 60 kg sušenej lucerny s priemerným obsahom sušiny 89 % zodpovedá 53 kg sušiny),
- 250 kg sušiny koncentrátov (zodpovedá 270 kg suroviny) z regiónov mimo zemepisnej oblasti na kozu a na rok.

S ohľadom na to, že koza prijme v priemere 1 100 kg potravy ročne, tak podiel potravy s pôvodom v zemepisnej oblasti predstavuje najmenej 58 % (sušiny).

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na každom predávanom syre sa nachádza individuálna etiketa s názvom označenia pôvodu, ktorého písmo je minimálne také veľké ako akékoľvek iné písmo na etikete.

Na etikete syrov s chráneným označením pôvodu „Banon“ sa musí nachádzať symbol CHOP Európskej únie.

Názov „Banon“ sa musí povinne nachádzať na faktúrach a obchodných dokladoch.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvoria tieto obce:

Departement Alpes-de-Haute-Provence (04)

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti: Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champcier, 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'Escal, 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, Pierrerue, 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.

Obce čiastočne zahrnuté do zemepisnej oblasti: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Ohraničenie zemepisnej oblasti týchto obcí sa nachádza v plánoch predložených na mestských/obecných úradoch príslušných obcí.

Departement Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (ide o územie bývalej obce 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.

Departement Drôme (26)

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

Departement Vaucluse (84)

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

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Kolískou syra „Banon“ je Horné Provensálsko (la Haute-Provence) v okolí obce Banon. Ide o oblasť suchého stredohoria, ktorú tvoria kopce a náhorné roviny so stredomorským podnebíom.

Táto oblasť sa vyznačuje nedostatkom vody, pričom podzemné vody sa nachádzajú vo veľkej hĺbke a v rámci povrchových vôd sa zrážky vyskytujú len výnimočne a veľmi nepravidelne a prší najmä na jeseň a na jar, zatiaľ čo v lete badať silný nedostatok zrážok.

Oblasť výroby syra „Banon“ charakterizujú len málo úrodné pôdy, najmä vápencové, ktoré majú mimoriadnu schopnosť absorbovať zrážky.

Ide o prostredie, v ktorom sa striedajú lesné vegetácie s občasným výskytom stromov, ako sú borovica Aleppo, dub, krucinka, zimozelen a vonné rastliny, s rozptýlenými lesnými porastmi a krovinami a kultúrami, ktoré sa prispôbili drsnému provensálskemu prostrediu stredných nadmorských výšok. Toto suché a slnečné prostredie, ktoré je však v zime často dosť studené, poskytuje pre stáda kôz vhodný priestor na výbeh.

Vďaka prírodným podmienkam tohto regiónu je hospodárstvo tejto oblasti naklonené najmä pastierstvu a pestovaniu s nízkou výnosnosťou.

Pre chovateľov sú pasienky a kýmne plochy základom pre potravu kôz. Chovatelia zaviedli osobitný systém výroby, ktorý kombinuje túto rozmanitosť prírodných zdrojov. V rámci pastvy sa kombinujú tri typy zdrojov: prírodné lúky, lesy a strukoviny bohaté na dusík. Väčšina chovateľov stráži svoje kozy, a vďaka tomu môže podľa spôsobu obživy na prírodných pasienkoch a v závislosti od ročného obdobia doplniť ich výživu pasiením sa na lúkach s viacerým vikolistým a lucernou.

Provensálsko sa nachádza v oblasti tzv. kultúry zrážania syridlom, na rozdiel od severného Francúzska, kde dominuje „mliečna kultúra“ (pomalé vyzrážanie približne 24 hodín). Už v 15. storočí sa kráľovi Renému ponúkli „tieto malé mäkké syry, vyrobené pomocou syridla“. Odkaz na syridlo je jasný.

Nádoby s perforovanými stenami tradične používané v Provensálsku majú široké otvory, ktoré znamenajú, že syrenina sa vyzrážala syridlom (mliečna syrenina by z takýchto nádob vytiekla).

Obaľovanie syra špecifické pre syr „Banon“ má okrem toho dva ciele: na jednej strane ide o konzervačnú techniku a na druhej strane o výrobnú techniku. Ide o spracovanie čerstvého syra, pri ktorom sa zároveň zohľadňuje problém uchovania a zlepšenia syra.

Spracovanie tohto výrobku spočíva najmä v zabalení do gaštanových listov. Tento spôsob znamenal prechod od pôvodného syra na syr „Banon“. Tieto listy slúžia ako izolácia od vzduchu a zohrávajú úlohu pomocného prostriedku, keďže umožňujú rozvoj aromatických vlastností tohto syra.

Hoci so syrom môže byť spojených viacero rastlín (vinič, gaštan, platan, lieskový orech), práve gaštanové listy sú najvhodnejšie z dôvodu pevnosti ich štruktúry a ich tanínových vlastností.

História syra „Banon“ siaha až do konca 19. storočia. Na tejto pôde s veľmi slabým poľnohospodárskym potenciálom sa roľníci snažili čo najlepšie využiť skromné prírodné zdroje tohto prostredia: rôzne druhy plodín sa pestovali na niekoľkých kúskoch úrodnej pôdy a v najpustejších častiach lesa a krajiny sa zberalo drevo, lovila zverina, zberali huby, lesné plody, hľuzovky a levanduľa. Okrem prasaťa a niekoľkých kusov hydiny chovala každá rodina aj malé stádo domácich oviec a kôz, teda zvierat, ktoré sa dopĺňali ako v teréne (keďže boli najlepším spôsobom zužitkovania okolitého územia a lesných porastov), tak aj z hľadiska ich hospodárskeho využitia. Zatiaľ čo ovce sa využívali na mäso, kozy ako „kravy chudobných“ sa využívali na produkciu mlieka. Toto mlieko slúžilo v čerstvom stave najmä ako obživa pre rodiny, ale takisto sa z neho vyrábala syr, čo bol jediný spôsob, ako bolo možné zachovať jeho výživovú hodnotu bez časového obmedzenia.

Najskôr sa syr vyrábal pre domáce využitie, postupom času sa v dôsledku nadbytku výroby zrodila jeho obchodná hodnota. Tento nadbytok výroby sa preto začal predávať na miestnych trhoch.

Práve obec Banon, hlavné miesto tohto kantónu a geografický stred krajín Lure a Albion a križovatka dôležitých spojovacích ciest, sa stala najvýznamnejším miestom trhov a jarmokov, na ktorom sa predávali syry.

Prvá zmienka o obalenom kozom syre spojenom s názvom „Banon“ sa nachádza v knihe „Cuisinière provençale“ (Provensálska kuchárka), ktorú v roku 1886 napísal Marius MORARD.

Povojnové obdobie je poznačené progresívnym zavádzaním technického pokroku do spôsobov výroby syra. Domáca výroba sa začína špecializovať na chov stád kôz: na začiatku sa syr vyrábal na obživu rodiny a až potom sa predával. Neskôr sa syr začal vyrábať najmä na účely predaja (iba nadbytok je určený na obživu rodiny).

Podľa štúdie od J. M. MARIOTTINIHO s názvom „A la Recherche d'un fromage: Banon éléments d'histoire et d'ethnologie“ (Pátranie po syre: história a etnológia syra Banon) bol syr Banon vždy syrom vyrábaným zrážaním a zostal jedným zo vzácných syrov, ktoré sa doteraz vyrábajú podľa tejto techniky.

„Banon“ je mäkký syr, ktorý sa vyrába zo surového plnotučného kozieho mlieka. Získava sa rýchlym zrážaním (zrážanie syridlom alebo technika jemnej syreniny). Zrelý syr sa obalí, čiže sa celý zabalí do hnedých prírodných listov gaštanu a previaže prírodnou rafiou, ktorá vytvorí 6 až 12 lúčov.

„Banon“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

- krémovožltá alebo zlatohnedá kôra pod listami,
- textúra hmoty je jemná a rozplýva sa v ústach,
- živočíšne tóny, hlavne kozie, ktoré často sprevádzajú čpavkové arómy alebo arómy lesného porastu s jemnou doznievajúcou horkosťou.

Zemepisnú oblasť ovplyvňuje Stredozemné more, ako aj málo úrodné, najmä vápencové pôdy, ktoré sú najčastejšie v jednej rovine a nezadržávajú vodu. Vďaka tomu ju tvorí vegetácia stredomorskej lesostepi, ktorá je zložená z porastov krucinky, hlohu, trnky, cisty, borievky, levandule, saturejky, tymianu... a gaštanov. Ide o vhodné prostredie na chov kôz a pastierstvo.

Technika jemnej syreniny je spojená s klimatickými podmienkami (vysoká teplota a sucho okolitého podnebia). V tomto regióne je bez osobitných technických prostriedkov nemožné vychladiť mlieko a potom ho uchovávať pri nízkej teplote potrebnej na činnosť mliečnych baktérií bez toho, aby mlieko rýchlo skyslo. Je preto potrebné aktivovať zrážanie mlieka, tzn. jeho koaguláciu, a to vďaka syridlu.

Vďaka obalovaniu syra je možné pokryť celý potravinársky rok, a to najmä počas zimného obdobia, keď sú kozy bez mlieka.

Syr „Banon“ je výsledkom kombinácie všetkých týchto faktorov: chudobné prostredie, ktoré je však priaznivé na extenzívny chov kôz, vďaka tomu, že ho človek zhodnocuje, teplé a suché podnebie, ktoré prirodzene vedie k postupu zrážania syridlom a technika spracovania (obalovanie), ktorá umožňujú dlhodobé uchovávanie syrov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836