

**IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1211/2013****z dne 25. novembra 2013****o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Banon (ZOP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil <sup>(1)</sup> ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 proučila vlogo Francije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteni označbo porekla „Banon“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 641/2007 <sup>(2)</sup>.
- (2) Namen vloge je sprememba specifikacije z natančno določitvijo dokazila o poreklu, metode pridobivanja, označevanja, nacionalnih zahtev in podatkov o organu, pristojnem za nadzor označbe.

- (3) Komisija je zadevno spremembo proučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

**Člen 1**

Specifikacija označbe porekla „Banon“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

**Člen 2**

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

**Člen 3**Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 25. novembra 2013

Za Komisijo  
V imenu predsednika  
Dacian CIOLOȘ  
Član Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.<sup>(2)</sup> UL L 150, 12.6.2007, str. 3.

## PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Banon“ se odobrijo naslednje spremembe:

**1.1 Dokazilo o poreklu**

Rubrika je dopolnjena z določbami o nadzoru ter zagotavljanju porekla in sledljivosti označbe, ki so bile spremenjene po reformi sistema nadzora na nacionalni ravni.

**1.2 Metoda pridobivanja**

Rubrika je bila na podlagi nacionalnih aktov dopolnjena z določbami, ki zadevajo:

— opredelitev črede:

„Čreda pomeni celotno kozjo čredo, ki jo sestavljajo koze v laktaciji, koze v suhi dobi, kozice in kozli.“

Ta določba omogoča boljšo opredelitev pojma čreda.

„Koze molznice ras commune provençale in roves, alpske rase ter križanci teh ras bodo morali do 31. decembra 2013 sestavljati najmanj 60 % vsake črede.“

Ta določba vsebuje ukrep za prilagoditev črede, ki rejcem omogoča, da 1. januarja 2014 dosežejo cilj 100 %,

— prehrano črede:

„Osnovni obrok koz izvira predvsem z geografskega območja. Krmo sestavljajo izključno paša na pašnikih in/ali travnikih, suha krma iz stročnic in/ali žitaric in/ali samoraslih rastlinskih vrst, ki se skladiščijo v ustreznih razmerah.“

Te določbe so dodane zaradi boljše določitve porekla in narave osnovnega obroka črede.

„Koze se pasejo na:

travnikih s samoraslimi enoletnimi ali trajnimi drevesnimi, grmičastimi ali zelnatimi vrstami,

stalnih travinjah z avtohtonim rastlinjem,

začasnih travinjah s travami, stročnicami ali mešanim rastjem.“

Te določbe so dodane zaradi boljše določitve dovoljenih travinj za prehrano.

„V obdobju, ko mora večino krme sestavljati paša, dnevna količina sena ne presega 1,25 kg surovin na odraslo kozo.

Letna količina sena je omejena na 600 kg surovin na odraslo kozo.

Hranjenje z zeleno krmo v koritu je dovoljeno le 30 zaporednih dni na leto.“

Namen te določbe je v prehrani zagotoviti prednost paši.

„Količina dodatkov na odraslo kozo je omejena na 800 g surovin na dan in 270 kg surovin na leto. Dopolnilna letna krma mora biti sestavljena iz vsaj 60 % žitaric. Količina dehidrirane lucerne na odraslo kozo je omejena na 400 g surovin na dan v najmanj dveh obrokih in 60 kg surovin na leto.“

Namen teh določb je omejiti delež krmil, ki dopolnjujejo pašo.

„Količina krme in dehidrirane lucerne, ki se pridelata zunaj območja označbe, je omejena na 250 kg surovin na odraslo kozo na leto.“

Namen te določbe je omejiti delež krmil, ki ne izvirajo z območja označbe.

„Silaza in balirana krma, križnice ter druge rastlinske vrste in zrna, zaradi katerih ima lahko mleko slab okus, so prepovedani.“

Namen te določbe je prepovedati uporabo krmil, zaradi katerih ima lahko mleko in torej sir slab okus,

— proizvodnjo mleka v čredi:

„Povprečna letna proizvodnja črede je omejena na 850 kg mleka na kozo v laktaciji.“

Ta obstoječa določba je preoblikovana zaradi upoštevanja letnega povprečja na čredo,

— sirarsko tehniko:

Stavek „Od 1. januarja 2009 se mora mleko na kmetiji zbirati vsak dan, pred zbiranjem pa se mora hraniti pri temperaturi 8 °C“ je zaradi upoštevanja omejitev glede razdalj pri zbiranju mleka nadomeščen s stavkom „Zbirati je mogoče mleko največ štirih molž iz največ dveh dni. Mleko se pred zbiranjem hrani pri temperaturi največ 6 °C.“

„Odmerek sirišča s koncentracijo 520 mg himozina na liter je 20 do 35 ml za 100 litrov mleka.“

Namen te določbe je natančneje določiti odmerek sirišča, potrebnega za optimalen čas usirjenja.

„Soljenje v slanici traja od 5 do 8 minut.“

Namen te določbe je natančneje določiti trajanje soljenja,

— zorenje:

„Po tej fazi mora imeti sir enotno površino z dobro vzpostavljeno površinsko floro, nežno skorjo kremasto bele barve in prožno testo v sredini.“

Namen te določbe je natančneje določiti videz sira po vmesni fazi zorenja,

— povijanje v liste:

„Nabiranje listov

Listi se nabirajo rjavi, to je jeseni, ko odpadajo z dreves. Biti morajo čisti in zdravi.

Shranjevanje

Listi se shranjujejo posušeni.

Obdelava

Listi se pred povijanjem sira namočijo. Mogoče so tri tehnike:

— z vrelo vodo,

— z vrelo vodo s 5 % kisa,

— z vodo s 5 % kisa.

Odstranjevanje pecljev z listov je neobvezno, lahko pa se odreže le listni rob brez ponovnega rezanja.

#### Povijanje sira

*Sir se v celoti povije v liste, da se zagotovi drugo zorenje v anaerobnih razmerah.*

*Če se hlebec povije v liste, s katerih peclji niso bili odstranjeni, so ti na spodnji strani sira.“*

Namen te določbe je natančneje določiti pridobivanje in uporabo kostanjevih listov. Opredelitev njihove kakovosti je potrebna za optimalno zorenje sira v listih.

#### 1.3 Označevanje

Določbe o označevanju so spremenjene zaradi uvedbe obveznosti, da je na etiketi simbol „ZOP“ Evropske unije. Vneseni so dodatki, ki izhajajo iz nacionalnih aktov.

#### 1.4 Nacionalne zahteve

Nacionalne zahteve so dopolnjene s preglednico glavnih točk, ki jih je treba preveriti, in metodo njihovega ocenjevanja, kot je določeno v nacionalnih predpisih.

#### 1.5 Drugi podatki

Podatki o organih, pristojnih za nadzor označbe, so posodobljeni.

---

## PRILOGA II

## PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(1)</sup>

## „BANON“

Št. ES: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

ZGO ( ) ZOP (X)

## 1. Ime

„Banon“

## 2. Država članica ali tretja država

Francija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Banon“ je mehki sir, proizveden iz surovega polnomastnega kozjega mleka. Pridobiva se s hitrim usirjenjem (siriščni koagulum). Zrel sir se povije (to pomeni, da se popolnoma prekrije z listi) v rjave naravne kostanjeve liste, ki so 6- do 12-krat prevezani z naravno rafijo.

Sir „Banon“ po vsaj 15 dneh zorenja, od tega je 10 dni zorenja pod listi, dobi homogeno, kremasto, mastno in prožno jedro. Njegova skorja pod listi je kremasto rumene barve. Premer sira z listi je med 75 in 85 mm, njegova višina je 20 do 30 mm. Po zorenju je neto masa sira „Banon“ brez listov med 90 in 110 g.

Po popolnem sušenju sir vsebuje najmanj 40 g suhe snovi na 100 g sira in 40 g maščobe na 100 g sira.

## 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Koze molznice ras *commune provençale* in *roves*, alpske rase ter križanci teh ras morajo do 31. decembra 2013 sestavljati najmanj 60 % vsake črede.

Od 1. januarja 2014 mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Banon“, dajejo samo koze ras *commune provençale* in *roves*, alpske rase ter križanci teh ras.

## 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Osnovni obrok koz izvira predvsem z geografskega območja. Krmo sestavljajo izključno paša na pašnikih in/ali travnikih, suha krma iz stročnic in/ali žitaric in/ali samoraslih rastlinskih vrst, ki se skladišči v ustreznih razmerah. Takoj ko vremenske razmere in stanje vegetacije to omogočajo, so koze na travnikih in/ali pašnikih. Na pašnikih in travinjah na opredeljenem območju se morajo redno pasti najmanj 210 dni na leto. Večino njihove prehrane mora najmanj štiri mesece v letu sestavljati paša.

Koze se morajo na pašnikih in travinjah na opredeljenem območju redno pasti najmanj 210 dni na leto.

Pasejo se na:

- travnikih s samoraslimi enoletnimi ali trajnimi drevesnimi, grmičastimi ali zelnatimi vrstami,
- stalnih travinjah z avtohtonim rastlinjem,
- začasnih travinjah s travami, stročnicami ali mešanim rastjem.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

Za krmila (suho krmo in dodatke) v koritu veljajo letne in dnevne omejitve. Omejeni so tudi nakupi krme zunaj opredeljenega območja.

Večino prehrane koz mora najmanj štiri mesece v letu sestavljati paša.

V obdobju, ko mora večino krme sestavljati paša, dnevna količina sena ne presega 1,25 kg surovin na odraslo kozo.

Letna količina sena je omejena na 600 kg surovin na odraslo kozo.

Hranjenje z zeleno krmo v koritu je dovoljeno le 30 zaporednih dni na leto.

Količina dodatkov na odraslo kozo je omejena na 800 g surovin na dan in 270 kg surovin na leto.

Dopolnilna letna krma mora biti sestavljena iz vsaj 60 % žitaric.

Količina dehidrirane lucerne na odraslo kozo je omejena na 400 g surovin na dan v najmanj dveh obrokih in 60 kg surovin na leto.

Količina krme in dehidrirane lucerne, ki se pridelata zunaj območja označbe, je omejena na 250 kg surovin na odraslo kozo na leto.

Silaža in balirana krma, križnice ter druge rastlinske vrste in zrna, zaradi katerih ima lahko mleko slab okus, so prepovedani.

Krma površina na kmetijskem gospodarstvu, dejansko namenjena kozji čredi, mora biti najmanj 1 ha naravne in/ali umetne travinje za 8 koz in 1 ha pašnikov za 2 kozi.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prيرهja mleka ter proizvodnja in zorenje sira se izvajajo na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Na vsakem siru z označbo mora biti ob prodaji posamična etiketa z imenom označbe porekla, napisanim s črkami, ki so najmanj enake velikosti katere koli črke na etiketi.

Simbol ZOP Evropske unije je na etiketah sira z zaščiteno označbo porekla „Banon“ obvezen.

Ime „Banon“ mora biti obvezno navedeno na računih in trgovinskih dokumentih.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema naslednje občine:

*Departma Alpes-de-Haute-Provence (04)*

Občine, ki v celoti spadajo na opredeljeno območje

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteaurédon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, 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.

Občine, ki delno spadajo na opredeljeno območje

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

Meje geografskega območja za te občine so prikazane na načrtih, vloženi v mestnih hišah zadevnih občin.

*Departma Hautes-Alpes (05)*

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

*Departma Vaucluse (84)*

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

*Departma Drôme (26)*

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

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

#### (a) Naravno okolje

Zibelka sira „Banon“ je območje Haute Provence okoli občine Banon. Gre za suho sredogorsko pokrajino z griči in planotami s sredozemskim podnebjem.

Za to območje je značilno pomanjkanje vode, saj je podzemna voda na veliki globini, površinska voda pa je odvisna od izjemnih in zelo nerednih, predvsem jesenskih in pomladnih padavin, medtem ko jih je poleti zelo malo.

Tla na območju proizvodnje sira „Banon“ so nerodovitna, predvsem apnenčasta in prepustna, zaradi česar padavine hitro pronicajo skozi njeh.

Območje, na katerem se izmenjavajo redki gozdovi, v katerih rastejo alepski bor, hrast, košeničica, pušpan in dišeče rastline, vresišča z goščavjem in redkim grmičevjem ter kulture, prilagojene neusmiljenemu sredogorskemu provansalskemu podnebjem, je suho, sončno in s pogosto precej nizkimi zimskimi temperaturami ter je primerno za pašo kozjih čred.

Zaradi naravnih razmer v tej regiji je jasno, zakaj je splošna oblikovanost tega območja ugodna za pašništvo in slabo rodovitne kulture.

#### (b) Zgodovina sira „Banon“

Začetki proizvodnje sira „Banon“ segajo na konec 19. stoletja. Kmetje so na teh tleh z malo možnostmi za kmetijstvo poskušali čim bolj izkoristiti skromne naravne vire: z mešanim kmetijstvom za preživetje na nekaj zaplatah dobrih tal ter z nabiranjem lesa, gob, gozdnih sadežev, tartufov ali sivke in lovljenjem divjadi v bolj divjih gozdovih ali vresiščih. Vsaka družina je imela poleg prašiča in nekaj perutnine majhno čredo nekaj ovc in tudi koz, ki se dopolnjujejo na terenu, ker odlično izkoriščajo vresišča in okoliško podrastje, in z vidika gospodarske uporabnosti. Medtem ko so ovce uporabljali za meso, so bile koze kot „krave siromakov“ koristne za prirejo mleka. Sveže mleko se je uporabljalo za prehrano družine, vendar so ga predelovali tudi v sir, kar je bil edini način za podaljšanje njegove prehranske vrednosti.

Čeprav je bil sir namenjen domači uporabi, je zaradi presežne proizvodnje dobil trgovsko vrednost. Presežek so namreč prodajali na lokalnih tržnicah.

Banon, glavni kraj kantona in geografsko središče pokrajin Lure in Albion ter križišče pomembnih oskrbovalnih poti, je bil najpomembnejše sejmarsko in tržno mesto za prodajo tega sira.

Povite hlebce kozjega sira je v povezavi z imenom Banon prvič omenil Marius MORARD v kuharski knjigi *Cuisinière provençale* leta 1886.

Po vojni se je v sirarske metode postopoma uvajal tehnični napredek. Kozje črede so se specializirale, proizvodnja zgoj za domačo rabo je bila opuščena: čeprav se je sir najprej proizvajal za prehrano družine, presežek pa prodajal, se zdaj proizvaja predvsem za prodajo (presežek pa ostane družini).

#### 5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Banon“ je izviren z dveh vidikov, in sicer zaradi mehkega koaguluma (sir s hitro koagulacijo oziroma s sirišnim koagulomom) in povijanja v kostanjeve liste, zaradi česar je poseben med kozjimi siri.

JM MARIOTTINI v študiji „*A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie*“ piše, da se je „Banon“ vedno proizvajal z dodajanjem sirišča in da ostaja eden redkih sirov, ki se še vedno proizvaja tako.

Kot priča zgodovina, je Provansa območje, na katerem se uporablja tehnika dodajanja sirišča, medtem ko v severni Franciji prevladuje dodajanje mlečnih kultur (počasna koagulacija, ki traja približno 24 ur). Že v 15. stoletju so kralju Renéju ponudili „te male mehke sire „présurs“. Povezava s siriščem („présure“) je očitna.

Odcejalniki, ki se uporabljajo v Provansi, imajo tradicionalno velike luknje, kar kaže, da se uporablja sirišni koagulum (iz takih odcejalnikov je „iztekala“ mlečna sirnina).

Poleg tega ima povijanje sira z listi, kar je značilnost sira „Banon“, dva cilja: po eni strani je to tehnika shranjevanja, po drugi pa tehnika proizvodnje. Je način predelave mladega sira, ki priča o skrbi za njegovo shranjevanje in izboljšanje.

Predelava proizvoda zajema predvsem njegovo povezanost s kostanjevimi listi, to je „povijanje“ vanje. S tem hlebec postane sir „Banon“. Listi, ki so dodatek, se uporabljajo kot zaščita pred zrakom in tako omogočajo razvoj aromatičnih značilnosti sira.

Čeprav se zdi, da se za sir lahko uporabljajo številne rastlinske vrste (trta, kostanj, platana, oreh idr.), so se zaradi trdne strukture in tanina uveljavili kostanjevi listi.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

##### (a) Naravno okolje

Za območje označbe so značilni sredozemsko podnebje in nerodovita tla, sestavljena predvsem iz apnencev, ki se najpogosteje kažejo na površini in ne zadržujejo vode. Zato so na tem območju neobdelane površine, na katerih rastejo košenilica, glog, črni trn, brškin, brin, sivka, šetraj, timijan ... in kostanj, ki je bil okrog leta 1860 posajen na območjih s kislimi tlemi.

To je najboljše območje za kozjerejo in pašništvo.

##### (b) Kmetijsko-pašniški sistem

Pašniške in krmne površine rejcu zagotavljajo osnovno krmo za koze. Vključene so v prehransko strategijo črede. Rejci so tako vzpostavili poseben sistem proizvodnje, ki združuje različne naravne vire.

Paša združuje tri vrste virov: naravne travinje, gozd in stročnice, bogate z dušikom. Večina rejcev koze pase, kar jim omogoča, da prehrano glede na količino popasene krme na pašnikih in minevanje sezone dopolnijo s pašo na travinjah s turško deteljo ali lucerno.

Ta sistem reje v celoti prispeva k značilnostim tega sira, povezanim z njegovim območjem proizvodnje.



(c) Tehnika proizvodnje

Uporabo mehkega koaguluma zahtevajo podnebne spremembe (visoke temperature in suho podnebje). V tej regiji je namreč brez posebnih tehničnih sredstev nemogoče ohladiti mleko in ga nato ohranjati pri nizki temperaturi, da bi se omogočilo delovanje mlečnih fermentov, ne da bi se mleko skisalo. Torej je treba s siriščem spodbuditi usirjenje mleka, to je njegovo koagulacijo.

S povijanjem hlebcev je bilo mogoče poskrbeti za prehrano skozi vse leto in predvsem preživeti zimsko zatišje, ko koze niso dajale mleka.

Sir „Banon“ je rezultat kombinacije vseh teh dejavnikov: revnega okolja, primerne za ekstenzivno kozjerejo, vročega in suhega podnebja, ki je spodbujalo uporabo sirišnega koaguluma, ter tehnike predelave (povijanja), ki je omogočila shranjevanje sira.

**Sklic na objavo specifikacije**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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

---