

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1211/2013

av den 25 november 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Banon [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Frankrikes ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Banon", vilken registrerats i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 641/2007 ⁽²⁾.
- (2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen genom att precisera beviset på ursprung, framställningsmetoden, märkningen, de nationella kraven och kontak-

tuppgifterna för de organ som ansvarar för att kontrollera beteckningen.

- (3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Banon" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En konsoliderad sammanfattning av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 25 november 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 150, 12.6.2007, s. 3.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbezeichnung "Banon" har godkänts:

1.1 Bevis på ursprung

Rubriken har kompletterats med bestämmelser om kontroll, garanterat ursprung och spårbarhet för beteckningen. Bestämmelserna har ändrats till följd av att kontrollsystemet har reformerats på nationell nivå.

1.2 Framställningsmetod

På grundval av nationella texter har rubriken kompletterats med delar som rör följande:

— Definitionen av hjorden

"Med hjord avses hela gethjorden bestående av mjölkande getter, getter vilkas mjölk har sinat, killingar och bockar."

Genom denna bestämmelse möjliggörs en bättre definition av begreppet "hjord".

"Fram till den 31 december 2013 ska mjölkgetter av raserna Communes Provençales, Roves, Alpines och korsningar mellan dessa raser utgöra minst 60 % av varje hjord."

Denna bestämmelse är en anpassningsåtgärd med avseende på hjorden genom vilken uppfödarna ges möjlighet att uppnå målet om 100 % den 1 januari 2014.

— Hjordens foder

"Basfödan i getternas foder ska huvudsakligen komma från det geografiska området. Den ska uteslutande bestå av bete på vall och/eller naturbete, torrfoder av baljväxter och/eller vildväxande gräs och/eller flora som konserverats under lämpliga förhållanden."

Dessa delar läggs till för att på ett bättre sätt precisera det naturliga ursprunget till hjordens basföda.

"Getterna ska beta

på betesmark bestående av ett- eller fleråriga vildväxande arter samt av träd-, busk- eller örtartade arter,

på permanenta vallar med inhemsk flora,

på växtföljdsvallar med gräs eller baljväxter eller en blandning av dessa."

Dessa delar läggs till för att tydligt precisera vilka typer av vall som är godkända för utfodringen.

"Under den period då grovfodret huvudsakligen ska utgöras av bete ska utfodringen med hö inte överstiga 1,25 kg råmaterial per dag per vuxen get i hjorden."

Utfodringen med hö ska begränsas till 600 kg råmaterial per vuxen get i hjorden per år."

Utfodringen med grönfoder i tråg tillåts högst 30 dagar per år, och dessa dagar får inte följa på varandra."

Syftet med denna bestämmelse är att främja betet.

"Tillskottet av kompletterande foder får uppgå till högst 800 g råmaterial per dag per vuxen get i hjorden, med en begränsning på 270 kg råmaterial per år per vuxen get i hjorden. Det kompletterande fodret ska utslaget över året bestå till minst 60 % av spannmål. Tillskottet av torkad lusern får uppgå till högst 400 g råmaterial per dag per vuxen get i hjorden uppdelat på minst 2 tilldelningstillfällen, med en gräns på 60 kg råmaterial per år per vuxen get i hjorden."

Syftet med dessa bestämmelser är att begränsa tillskottet av foder med annat ursprung än bete.

"Tillskottet av foder och torkad lusern med ursprung utanför det område som beteckningen omfattar ska begränsas till 250 kg råmaterial per år och per vuxen get i hjorden."

Syftet med denna bestämmelse är att begränsa tillskottet av foder med ursprung utanför det område som beteckningen omfattar.

"Ensilage och rundbalar, korsblommiga växter och andra växter och frön som kan påverka mjölkens smak negativt tillåts inte."

Syftet med denna bestämmelse är att förbjuda användning av foder som kan påverka mjölkens, och därigenom ostens, smak negativt.

— Hjordens mjölkproduktion

"Hjordens genomsnittliga produktion begränsas till 850 kg mjölk per mjölkande get och per år."

Denna redan befintliga bestämmelse har omformulerats för att hjordens årsgenomsnitt ska tas i beaktande.

— Ostframställningstekniken

Meningen "Från och med den 1 januari 2009 ska mjölken hämtas på gården varje dag och innan mjölken hämtas ska den förvaras vid en temperatur på 8 °C" ersätts av meningen "Mjolk hämtas från högst 4 mjölkningar, som samlats in under högst två dagar. Innan mjölken hämtas ska den förvaras vid en temperatur på 6 °C eller lägre", för att avståndsrelaterade begränsningar ska kunna tas i beaktande vid uppsamlingen av mjölken.

"Dosen löpe får uppgå till en koncentration av 520 mg kymosin/l och till 20–35 ml per 100 l mjölk."

Syftet med denna bestämmelse är att precisera dosen löpe. Denna dos krävs för att uppnå den optimala koaguleringstiden.

"Insaltningen ska pågå under 5–8 minuter."

Syftet med denna bestämmelse är att precisera insaltningstiden.

— Mognadslagring:

"Efter denna etapp ska osten täckas av en väletablerad, enhetlig ytflora, ha en tunn gräddvit skorpa och en smidig ostmassa i kärnan."

Syftet med denna bestämmelse är att precisera ostens utseende under den mellanliggande lagringsetappen.

— Insvepningen i blad

Insamlingsförhållanden

Bladen skördas när de är bruna, med andra ord samlas de in under hösten efter det att de fallit från träden. De ska vara rena och friska.

Lagringsförhållanden

Bladen ska lagras torrt.

Behandling

Bladen återfuktas innan de används för insvepningen. Tre olika metoder kan användas:

— Med kokande vatten.

— Med kokande vatten som innehåller 5 % vinäger.

— Med vatten som innehåller 5 % vinäger.

Det är inte obligatoriskt att avlägsna bladskriften, dock får endast bladets bas skäras upp, vilket utesluter eventuell annan ny uppskärning.

Insvepning av osten

Osten ska täckas helt och hållet med blad för att säkerställa en andra "anaerob" mognadslagring.

Om den lilla, hårda osten sveps in i blad som har kvar sina skaft ska bladskäften placeras på ostens undersida."

Syftet med denna bestämmelse är att precisera villkoren för anskaffning och användning av kastanjeblad. Kvaliteten på dessa blad måste fastställas för att erhålla en optimal insvepningslagring.

1.3 Märkning

Bestämmelserna avseende märkning ändras för att införa skyldigheten att anbringa EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB). Det införs kompletteringar med utgångspunkt i de nationella texterna.

1.4 Nationella krav

De nationella kraven har kompletterats med en tabell över de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras och deras utvärderingsmetod, i enlighet med franska nationella föreskrifter.

1.5 Annat

Kontaktuppgifterna för de organ med ansvar för att kontrollera beteckningen har uppdaterats.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾

"BANON"

EG-nr: FR-PDO-0105-0969-23.2.2012

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Banon"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

"Banon" är en mjuk ost som tillverkas av obehandlad helfet getmjölk. Den framställs genom snabbkoagulering (ostmassa med löpe). Den lagrade osten är insvept (det vill säga helt täckt av blad) i naturliga, bruna blad från kastanjetråd som hålls ihop av 6–12 band av naturlig raffiabast.

Efter minst 15 dagars mognadslagring, varav 10 dagar i blad, har "Banon" en homogen, krämig, fyllig och smidig struktur. Skorpan är gräddgul under bladen. Ostens diameter med blad är 75–85 mm och höjden 20–30 mm. Efter lagringsperioden har "Banon" en nettovikt utan blad på 90–110 g.

Osten innehåller minst 40 g torrs substans per 100 g ost och 40 g fett per 100 g ost efter avslutad torkning.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Fram till och med den 31 december 2013 ska mjölkgetter av raserna Communes Provençales, Roves, Alpines och korsningar mellan dessa raser utgöra minst 60 % av varje hjord.

Efter den 1 januari 2014 ska den mjölk som används för framställning av "Banon" uteslutande komma från getter av raserna Communes Provençales, Roves, Alpines och korsningar mellan dessa raser.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Basfödan i getternas foder ska huvudsakligen komma från det geografiska området. Den ska uteslutande bestå av bete på vall och/eller på betesmark, torrfoder av baljväxter och/eller vildväxande gräs och/eller flora som konserverats under lämpliga förhållanden. Så snart klimatet och växtligheten tillåter det ska getterna vara på vallen och/eller betesmarken. Getterna ska beta regelbundet på betesmarken och vallarna inom området under minst 210 dagar per år. Under minst 4 månader per år ska betet utgöra huvuddelen av getternas grovfoder.

Getterna ska beta regelbundet på betesmarken och vallarna inom området under minst 210 dagar per år.

Getterna ska beta

— på betesmark bestående av ett- eller fleråriga vildväxande arter samt av träd-, busk- eller örtartade arter,

— på permanenta vallar med inhemsk flora,

— på växtföljdsvallar med gräs eller baljväxter eller en blandning av dessa.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

Tillskottet av foder (torrfoder och kompletterande foder) genom trågutfodring begränsas på årsnivå och dagsnivå. Dessutom begränsas inköpen av foder som inte kommer från området.

Under minst 4 månader per år ska betet utgöra huvuddelen av getternas grovfoder.

Under den period då grovfodret huvudsakligen ska utgöras av bete ska utfodringen med hö inte överstiga 1,25 kg råmaterial per dag och per vuxen get i hjorden.

Utfodringen med hö ska begränsas till 600 kg råmaterial per vuxen get i hjorden och per år.

Utfodringen med grönfoder i tråg tillåts högst 30 dagar per år, och dessa dagar får inte följa på varandra.

Tillskottet av kompletterande foder får uppgå till högst 800 g råmaterial per dag och per vuxen get i hjorden, med en begränsning på 270 kg råmaterial per år och per vuxen get i hjorden.

Det kompletterande fodret ska utslaget över året bestå till minst 60 % av spannmål.

Tillskottet av torkad lusern får uppgå till högst 400 g råmaterial per dag och per vuxen get i hjorden uppdelat på minst 2 tilldelningstillfällen, med en gräns på 60 kg råmaterial per år och per vuxen get i hjorden.

Tillskottet av foder och torkad lusern med ursprung utanför det område som beteckningen omfattar ska begränsas till 250 kg råmaterial per år och per vuxen get i hjorden.

Ensilage och rundbalar, korsblommiga växter och andra växter och frön som kan påverka mjölkens smak negativt tillåts inte.

På gården ska den foderareal som i praktiken är avsedd för gethjorden uppgå till minst 1 ha ängsmark och/eller kulturbete per 8 getter och till 1 ha betesmark per 2 getter.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjolkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av ostarna ska äga rum inom det geografiska område som avgränsas i punkt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

All ost som omfattas av beteckningen ska saluföras med en egen märkning där namnet på ursprungsbeteckningen framgår i bokstäver som är minst lika stora som alla andra bokstäver på märkningen.

Det är obligatoriskt att inkludera EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) på märkningen av ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Banon".

Namnet "Banon" ska ovillkorligen framgå på fakturor och handelsdokument.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kommuner

Departementet Alpes-de-Haute-Provence (04)

Kommuner som i sin helhet ingår i området

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.

Kommuner som delvis ingår i området

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

När det gäller dessa kommuner framgår det geografiska områdets gränser av kartor vid stadshusen i de berörda kommunerna.

Departementet 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.

Departementet Vaucluse (84)

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

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

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

a) Naturmiljön

Osten "Banon" har sitt ursprung i Haute-Provence i området runt kommunen Banon. Området, som är torrt och har Medelhavsklimat, består av medelhöga berg och ett landskap av kullar och platåer.

Området präglas av vattenbrist eftersom grundvattnet ligger mycket djupt och ytvatten endast förekommer i form av sällsynta och mycket oregelbundna regn som huvudsakligen infaller under hösten och våren, medan regnbristen är påtaglig på sommaren.

Området för "Banon" kännetecknas även av en mager, genomsläpplig jord som huvudsakligen består av kalk och som har en utomordentlig förmåga att suga upp regn.

Här finns lämpliga betesmarker för gethjordarna, vilka består av både gles skogsvegetation med aleppotall, ek, ginst, buxbom och doftrika växter och hedmarker med sly och spridda buskar samt odlingar som är anpassade efter det provensalska klimatets stränga förhållanden med torka, sol och återkommande vinterkyla bland de medelhöga bergen.

Naturförhållandena i denna region förklarar varför ekonomin i området generellt domineras av betesbruk och grödor med låg avkastning.

b) "Banons" historia

"Banon" har anor från slutet av 1800-talet. Småbrukarna sökte vägar att utnyttja denna jord med liten jordbrukspotential samt de torftiga naturresurserna i den mån det gick: flerskiftesbruk för självhushåll idkades där det förekom god jord och från den vildare miljön i skogen och på hedmarken utnyttjade man resurserna i form av virke, vilt, svamp, bär, tryffelsvamp och lavendel. Förutom grisar och ett fåtal höns höll sig alla familjer med en liten hjord av tama får och några getter, djur som kompletterar varandra såväl i den praktiska vardagen, genom att utnyttja hedmarken och den omgivande undervegetationen maximalt, som på ett ekonomiskt funktionellt plan. Medan fåren utnyttjades för köttets skull fungerade getterna tack vare sin mjölk som "fattigmanskor". I färsk form användes mjölken som mat för familjerna, men den användes även till osttillverkning, vilket var det enda sättet att förlänga dess näringsvärde över tid.

Om osttillverkningen sker för hushållsbruk uppstår dess handelsvärde när det finns ett produktionsöverskott i förhållande till familjens konsumtion. Detta produktionsöverskott hamnar i så fall på de lokala marknaderna för att säljas vidare.

Det var i detta sammanhang som Banon, i egenskap av kantonhuvudort och geografiskt centrum i trakten kring Lure och Albion samt i egenskap av viktig kommunikationsknutpunkt, framträdde som den mest betydande av dessa platser där det hölls ostmässor och anordnades ostmarknader.

Det första omnämmandet av de insvepta, små fasta ostar som förknippas med namnet "Banon" återfinns i boken *Cuisinière provençale* av Marius MORARD från 1886.

Under efterkrigstiden gjorde de tekniska landvinningarna sitt gradvisa intåg i fråga om ostframställningsmetoderna. Det tillkom specifika gethjordar när man gick ifrån produktionen för hushållsbruk: medan ostproduktionen tidigare stod för att tillgodose familjens behov och i andra hand var avsedd för försäljning gick man över till en produktion där man huvudsakligen producerade för att sälja (familjen konsumerar det som blir över).

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Banon" är en ost med en dubbel, inom getostsektorn starkt särpräglad, egenart då den har en mild ostmassa (snabbkoagulerad eller ostmassa med löpe) och är insvept i kastanjeblad.

Enligt JM MARIOTTINIS undersökning *A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie* har "Banon" alltid framställts med löpe och i våra dagar är det en av de få ostar som fortfarande tillverkas med denna metod.

Som framgår av en historisk tillbakablick ligger Provence tydligt inom det område där man använt löpe i motsats till i Nordfrankrike där mjölk har dominerat (långsam koagulering på cirka 24 timmar). Redan under 1400-talet erbjöd man kung René "små, mjuka ostar med löpe", vilket är en uppenbar hänvisning till löpe.

Traditionellt har de ostar som använts i Provence varit försedda med breda hål, vilket antyder att ostmassan måste ha innehållit löpe (ostmassa med mjölk skulle "smita igenom" sådana ostar).

Dessutom har den insvepning i blad som är typisk för "Banon" två syften: å ena sidan är det en konserveringsmetod och å andra sidan är det en framställningsmetod. Det är ett slags bearbetning av färskosten som på samma gång tillgodoser behovet av att konservera och av att förbättra osten.

Bearbetningen av produkten består huvudsakligen av att "svepa in" osten i kastanjeblad. Denna bearbetning är avgörande för att den lilla hårda osten ska bli just en "Banon"-ost. Bladen fungerar som luftisolering och har en roll som tillsatsmedel genom att de gör det möjligt för ostens aromegenskaper att utvecklas.

Även om det finns många växter som tycks kunna höra ihop med ost (vinranka, kastanj, platan, valnöt osv.) är det kastanjeträdet blad som kommer i fråga, tack vare deras solida uppbyggnad och garvningsegenskaper.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

a) Naturmiljön

Det område som omfattas av beteckningen påverkas av Medelhavet och består av en kalkdominerad, föga bördig jordmån som vanligtvis släpper igenom regnvattnet i stället för att lagra det. Dessa omständigheter ger upphov till en vegetation bestående av en hedmark med bland annat taggig ginst, hagtorn, slån, cistusros, enbuskar, lavendel, bergmynta, timjan och kastanjer, som planterades in omkring 1860 i de urkalkade områdena.

Det är en miljö som är gynnsam för getuppfödning och betesbruk.

b) Systemet med en kombination av jordbruk och bete

För uppfödaren utgör betes- och foderytorna grundvalen för getternas foder, och de ingår i foderstrategin för hjorden. På så vis har uppfödarna inrättat ett särskilt produktionssystem där man kombinerar denna mångfald i fråga om naturresurserna.

Genom betet kombineras tre typer av resurser: naturliga ängsmarker, skog och kväverika baljväxter. Majoriteten av uppfödarna vaktar sina getter, vilket gör det möjligt för dem att efter hand som betesmarkerna utnyttjats och årtiderna växlar komplettera med bete från vallar med esparsett eller lusern.

Detta uppfödningssystem utgör en jordbruksmässig sedvänja som helt och hållet bidrar till egenarten hos denna ost och dess samband med det område där den har sitt ursprung.

c) Framställningsmetod

Metoden med en mjuk ostmassa har sin grund i klimatförhållandena (hög temperatur och torrt klimat). I denna region är det i själva verket omöjligt att utan specifika tekniska medel kyla mjölken och därefter hålla den vid en låg temperatur för att mjölksyrabakterierna ska kunna verka utan risk för att mjölken ska surna. Följaktligen måste man aktivera mjölkens ostmassa, det vill säga få den att koagulera med hjälp av löpe.

Insvepningen av de små fasta ostarna gjorde det möjligt att tillgodose behovet av mat under hela året, i synnerhet under vintern när getternas mjölk sinade.

"Banon" är ett resultat av en kombination av alla dessa faktorer: en torftig miljö som är gynnsam för en extensiv och av människan tillvaratagen getuppfödning, ett varmt och torrt klimat som gör det naturligt att välja en metod där ostmassan tillsätts löpe och en bearbetningsmetod (insvepning) som gör det möjligt att konservera osten under längre tid.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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