

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 234/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„BANON”

Nr WE: FR/PDO/005/0290/7.5.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adres: MRE — Route de la Durance
F-04100 Manosque

Telefon: (33-4) 92 87 47 55

Faks: (33-4) 92 72 73 13

E-mail: frecapvincent@wanadoo.fr

Skład: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

4. Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Banon”

- 4.2 Opis: Ser Banon jest miękkim serem produkowanym z mleka koziego tłustego i surowego. Otrzymuje się go poprzez szybkie zsiadanie (koagulacja po dodaniu podpuszczki). Dojrzały ser owija się (tzn. całkowicie przykrywa się go liśćmi) naturalnymi brązowymi liśćmi kasztanowca, połączonymi naturalną rafią tworzącymi 6-12 warstw.

Ser Banon, po co najmniej 15 dniach dojrzewania, z których przez 10 dni jest zawinięty w liście, ma miąższ jednolity, kremowy, aksamitny i miękki. Jego skórka pod liśćmi ma kolor żółty. Ser z liśćmi ma średnicę 75-85 mm, wysokość 20-30 mm. Waga netto sera Banon bez liści i po dojrzewaniu wynosi 90-110 g.

100 gram sera zawiera co najmniej 40 gram masy suchej i 40 gram tłuszczu po całkowitym osuszeniu.

- 4.3 Obszar geograficzny: Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie serów odbywają się w obszarze geograficznym rozciągającym się na terenie następujących gmin:

Departament Alpes-de-Haute-Provence (04):

- Kanton BANON: Banon, L'Hospitalet, Montsalier, Redortiers, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La-Rochegiron, Saumane, Simiane-la-Rotonde
- Kanton DIGNE: Digne-les-Bains
- Kanton DIGNE Est: Marcoux
- Kanton DIGNE Ouest: Aiglun, Barras, Le-Castellard-Melan, Le-Chaffaut-St-Jurson, Champtercier, Hautes-Duyes, Mallemoisson, Mirabeau, Thoard
- Kanton FORCALQUIER: Dauphin, Forcalquier, Limans, Mane, Niozelles, Pierrerue, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce; częściowo gmina: Villeneuve
- Kanton LA-JAVIE: Archail, Beaujeu, Le-Brusquet, Draix, La-Javie
- Kanton MANOSQUE: częściowo gmina: Manosque
- Kanton MANOSQUE Nord: Saint-Martin-les-Eaux; częściowo gmina: Volx
- Kanton MANOSQUE Sud: Montfuron, Pierrevet
- Kanton LES-MEES: Le-Castellet, Entrevennes, Malijai, Puimichel, częściowo gminy: Les-Mees, Oraison
- Kanton MEZEL: Beynes, Bras-d'Asse, Chateauredon, Estoublon, Mezel, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse
- Kanton LA-MOTTE-DU-CAIRE: Chateaufort, Clamensane, La-Motte-du-Caire, Nibles, Valernes
- Kanton MOUSTIERS-SAINTE-MARIE: Moustiers-Sainte-Marie, St-Jurs
- Kanton NOYERS-SUR-JABRON: Bevons, Chateauneuf-Miravail, Curel, Noyers-sur-Jabron Les-Omergues, Saint-Vincent-sur-Jabron, Valbelle
- Kanton PEYRUIS: częściowo gminy La-Brillanne, Ganagobie, Lurs, Peyruis
- Kanton REILLANNE: Aubenas-les-Alpes, Cereste, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Sainte-Croix-A-Lauze, Vacheres, Villemus
- Kanton RIEZ: Allemagne-en-Provence, Esparron-de-Verdon, Montagnac-Montpezat, Puimoisson, Quinson, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Laurent-du-Verdon

- Kanton SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES: Cruis, Fontienne, Lardiers, Mallefougasse-Auges, Montlaur, Ongles, Revest-Saint-Martin, Saint-Etienne-Les-Orgues
- Kanton SISTERON: Entrepierres, Sisteron
- Kanton VALENTOLE: Brunet, Saint-Martin-de-Brômes; częściowo gminy: Valensole, Greoux-les-Bains
- Kanton VOLONNE: Aubignosc, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, L'Escale, Peipin, Salignac, Sourribes, Volonne; częściowo gminy: Chateau-Arnoux-Saint-Auban, Montfort

Departament Hautes-Alpes (05)

- Kanton LARAGNE-MONTEGLIN: Eyguians, Laragne-Monteglin
- Kanton ORPIERRE: Etoile-Saint-Cyrice, Lagrand, Nossage-et-Benevent, Orpierre, Sainte-Colombe, Saleon, Trescleoux
- Kanton RIBIERS: Barret-Le-Bas, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Saint-Pierre-Avez, Salerans
- Kanton ROSANS: Bruis, Chanousse, Montjay, Moydans, Ribeyret, Rosans, Saint-Andre-de-Rosans, Sainte-Marie, Sorbiers
- Kanton SERRES: Le-Bersac, L'Epine, Mereuil, Montclus, Montmorin, Montrond, La-Piarre, Saint-Genis, Serres, Sigottier

Departament du Vaucluse (84)

- Kanton APT: Auribeau, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Viens
- Kanton BONNIEUX: Buoux, Sivergues
- Kanton SAULT: Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault

Departament Drôme (26)

- Kanton BUIS-LES-BARONNIES: Rioms, La-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze
- Kanton SEDERON: Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassieres, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mevouillon, Montauban-sur-l'Ouveze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Sederon, Vers-sur-Meouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château

4.4 Dowód pochodzenia: Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każdy zakład, w którym dojrzewają sery, wypełniają deklarację przydatności zarejestrowaną przez służby INAO, co umożliwia identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów. Na każdym egzemplarzu sera umieszcza się naklejkę umożliwiającą odtworzenie historii produktu.

W ramach kontroli cech charakterystycznych produktu nazwy pochodzenia, przeprowadza się kontrolę analityczną i organoleptyczną, której celem jest zagwarantowanie jakości i cech charakterystycznych produktów podlegających tej kontroli.

- 4.5 Metoda produkcji: Mleko wykorzystywane do produkcji sera Banon musi pochodzić jedynie od kóz ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras. Ponadto średnia produkcja na stado jest ograniczona rocznie do 850 kg mleka na kozę mleczną.

Kozy żywią się zasadniczo na pastwiskach łąk i/lub na wolnym wybiegu. Jeżeli tylko warunki klimatyczne i etap wegetacji pozwalają, kozy wypasane są na pastwiskach lub na wolnym wybiegu. Kozy znajdują się na pastwiskach przynajmniej przez 210 dni w roku i ich zasadniczym pożywieniem musi być pasza zdobyta podczas wypasania przez co najmniej 4 miesiące w roku.

Na terenie gospodarstwa, powierzchnia pastwiskowa rzeczywiście przeznaczona dla stad kóz musi być co najmniej równa 1ha łąki na 8 kóz i 1ha wolnego wybiegu na 2 kozy. Zabrania się hodowli w systemie zamkniętym lub bez wybiegu.

Istnieją roczne i dzienny limity dodawania żywności (pasz i dodatków) do koryta, jak również zakupu pasz spoza obszaru.

Zbiór mleka z gospodarstwa musi odbywać się codziennie; mleko przechowuje się przed zbiorem w temperaturze 8 °C.

Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe i tłuste; nie podlega ono normom dotyczącym protein i zawartości tłuszczu.

Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej i chemicznej z wyjątkiem filtracji makroskopijnych nieczystości, ochłodzenia w temperaturze dodatniej w celu konserwacji i ogrzewania mleka do maksymalnie 35 °C przed dodaniem podpuszczki.

Z wyjątkiem dodawania podpuszczki, kultur starterowych, kultur przyspieszających dojrzewanie lub soli (chlorku sodu) zabrania się usuwania lub dodawania do mleka dodatków.

Do mleka dodaje się podpuszczkę w temperaturze 29 °C-35 °C. W odniesieniu do serów z gospodarstw rolnych, podpuszczkę dodaje się najpóźniej 18 godzin po ostatnim dojeniu. W odniesieniu do produkcji w mleczarniach, podpuszczkę dodaje się najpóźniej po 4 godzinach po ostatnim dojeniu.

Mleko zsiada się najpóźniej 2 godziny po dodaniu podpuszczki. Zsiadłe mleko mieli się w sposób ręczny w cedniku do sera. Ser obraca się co najmniej 2 razy w ciągu pierwszych 12 godzin. Odsączanie odbywa się w temperaturze co najmniej 20 °C. Ser wyjmuje się z formy 24-48 godzin po mieleniu. Następnie ser soli się.

Dojrzewanie przebiega dwuetapowo: pierwszy etap dojrzewania samego sera przed owinięciem go liśćmi przez 5-10 dni w temperaturze co najmniej 8 °C, następnie drugi etap po owinięciu w liście kasztanowca przez co najmniej 10 dni w temperaturze 8-14 °C. Stopień wilgotności musi być wyższy niż 80 %.

Przed owinięciem w liście kasztanowca ser można zanurzyć w alkoholu z wyłoczyn winnych lub z wyłoczyn winogronowych.

To dwuetapowe dojrzewanie, trwające co najmniej 15 dni po dodaniu podpuszczki, umożliwia wytworzenie się cech aromatycznych sera.

Zabrania się przenoszenia kwaśnego mleka lub sera.

- 4.6 Związek: Ser zwany „Banon” zachował nazwę gminy BANON, znajdującej się na terenie departamentu Alpes-de-Haute-Provence.

Obszar, na którym produkuje się ser Banon, charakteryzuje się glebami niezbyt żyznymi oraz roślinnością niezbyt bujną i bardzo specyficzną (step), z powodu podłoża i klimatu prowansalskiego średniej wysokości, suchego, nasłonecznionego i często dość chłodnego w okresie zimowym. Ten trudny teren upodobały sobie kozy, które głównie żywią się na tym obszarze.

Środowisko to wytworzyło system produkcji oparty na wypasie umożliwiającym docenienie tego szczególnego środowiska. Rzeczywiście, biorąc pod uwagę słabą glebę, zastanawiano się jak można wykorzystać skromne zasoby środowiska naturalnego.

Każda rodzina posiadała, oprócz świń i ptactwa, kilka kóz zwanych „krowami biednych”, przydatnymi do produkcji świeżego mleka i serów. Na początku produkowane na potrzeby własne, sery w nadwyżce były następnie sprzedawane na lokalnych rynkach, w szczególności w miejscowości BANON, leżącej na skrzyżowaniu ważnych dróg komunikacyjnych, w której znajdują się targi i rynki. Ser Banon zdobył dość szybko uznanie, czego dowody można znaleźć w wielu dziełach w szczególności z XIX wieku.

Po drugiej wojnie światowej, stada kóz hodowane są w celach przemysłowych i produkcja jest od tej pory przeznaczona na sprzedaż, a nadwyżki spożywane są przez rodziny.

Ser Banon charakteryzuje się dwoma cechami: jest to ser związany z szybkim procesem koagulacji, po dodaniu podpuszczki i owinięty w brunatne liście kasztanowca.

Ser Banon produkowany jest od zawsze zgodnie z technologią dodawania podpuszczki. Ta technologia produkcji była zawsze obecna na tym obszarze, o czym świadczy obecność dużych oczek w cedniku używanym do sera, co wskazuje, że zsiadłe mleko jest związane z rodzajem podpuszczki. Banon jest rzadkim serem kozim, który podtrzymuje tę technikę.

Technika ta związana jest z warunkami klimatycznymi regionu (wysoka temperatura i susza panującego klimatu uniemożliwiają ochłodzenie mleka i utrzymanie go w niskiej temperaturze umożliwiając działanie kultur bakterii), które powodują szybką koagulację mleka przy pomocy dużej dawki podpuszczki w celu uniknięcia ryzyka szybkiego skwaśnienia mleka.

Owijanie w liście jest również tradycyjną techniką związaną z tym serem. Jest to jednocześnie technika konserwacji (czynnik izolacji powietrza) i technika dojrzewania (rozwój właściwości organoleptycznych) sera. Stosuje się liście kasztanowca z powodu wytrzymałości ich struktury i ich cech garbnikujących.

Produkcja sera Banon pozwalała więc na zaspokojenie potrzeb żywieniowych na cały rok, w szczególności na przetrwanie trudnego okresu zimowego, podczas którego kozy były osłabione.

Warunki produkcji są określone w sposób chroniący glebę oraz tradycyjne praktyki umożliwiając ich odzwierciedlenie w produkcie. Strategia żywieniowa stad jest w szczególności dostosowana do środowiska i nadaje im szczególne cechy. Ogromne znaczenie ma również wypas.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris CEDEX 13

- 4.8 Etykietowanie: Każdy ser objęty chronioną nazwą pochodzenia „Banon” wprowadza się do obrotu z etykietą zawierającą oznaczenie nazwy pochodzenia.

Etykieta umieszczana na serze zawiera oznaczenie nazwy czcionką wielkości co najmniej równej innym czcionkom umieszczonym na etykiecie i oznaczeniem „Appellation d'Origine Contrôlée” lub „AOC”.

Umieszczenie logo zawierającego znak „INAO”, oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia” i nazwa pochodzenia na etykiecie sera objętego chronioną nazwą pochodzenia są obowiązkowe.

- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: Dekret dotyczący chronionej nazwy pochodzenia „Banon”.
-