PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1211/2013

ze dne 25. listopadu 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Banon (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 prověřila Komise žádost Francie o schválení změny specifikace chráněného označení původu „Banon" zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 641/2007 [2].

(2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesněním důkazu původu, způsobu produkce, označování, vnitrostátních požadavků a kontaktních údajů orgánů příslušných pro kontrolu tohoto označení.

(3) Komise prověřila danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Banon" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 25. listopadu 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

[1] Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] Úř. věst. L 150, 12.6.2007, s. 3.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Banon“ se schvaluje tato změna:

1.1 **Důkaz původu**

Tato část byla doplněna o ustanovení týkající se kontroly a záruky původu, o vysledovatelnost označení – tedy o ustanovení, jež byla změněna po reformě systému kontrol na národní úrovni.

1.2 **Způsob produkce**

Na základě vnitrostátních předpisů byla tato část doplněna o informace o:

— definici „stáda“:

„„Stádem“ se rozumí celé kozí stádo složené z koz produkujících mléko, koz bez produkce mléka, kůzlat a kozlů.“

Toto ustanovení umožňuje lépe definovat pojem stáda;

„Až do 31. prosince 2013 budou muset kozy produkující mléko z plemen Communes Provençales, Roves, Alpines a z kříženců těchto plemen tvořit nejméně 60 % každého stáda.“

Toto ustanovení je opatřením pro přizpůsobení stáda, jímž se chovatelům umožňuje dosáhnout cíle 100 % ke dni 1. ledna 2014,

— výživě stáda:

„Základní krmná dávka pro kozy *pochází hlavně z dané zeměpisné oblasti*. Je tvořena *výlučně* pastvou na loukách nebo na pastvinách, suchým krmivem z *luskovin nebo trav nebo samovolně rostoucí flóry konzervované za dobrých podmínek*.“

Účelem doplnění těchto informací je lépe upřesnit původ a povahu základní krmné dávky stáda.

„Kozy se pasou:

na pastvinách, jež tvoří roční nebo trvalé samovolně rostoucí druhy stromů, křovin nebo bylin,

na trvalých loukách s autochtonní flórou,

na dočasných travnatých, luskovinových nebo smíšených pastvinách.“

Účelem doplnění těchto informací je upřesnit druhy pastvin schválených pro výživu zvířat.

„Během období, kdy hrubá dávka musí být zajištěna hlavně pastvou, nesmí distribuce sena přesáhnout 1,25 kg suroviny denně na přítomnou dospělou kozu.

Distribuce sena je omezena na 600 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.

Distribuce zeleného krmiva do koryt je povolena jen 30 na sebe nenavazujících dní ročně.“

Účelem tohoto ustanovení je upřednostnit pastvu.

„Přikrmování doplňky je omezeno na 800 g suroviny denně na přítomnou dospělou kozu s omezením na 270 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu. Nejméně 60 % roční doplňkové dávky musí tvořit obiloviny. Přikrmování vojtěškovou moučkou je omezeno na 400 g suroviny denně na přítomnou dospělou kozu ve dvou minimálních dávkách s omezením na 60 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.“

Účelem tohoto ustanovení je omezit přikrmování z jiných zdrojů než pastvy.

„Přikrmování sušeným krmivem a vojtěškovou moučkou, jež nepocházejí ze zeměpisné oblasti označení, je omezeno na 250 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.“

Účelem tohoto ustanovení je omezit přikrmování ze zdrojů nepocházejících ze zeměpisné oblasti označení.

„Silážovaná krmiva a balené sušené krmivo, hlízy (Cruciferae) a ostatní rostliny a semena, jež by mohly dát mléku špatnou chuť, jsou zakázány.“

Účelem tohoto ustanovení je zakázat používání krmiv, jež by mohla dát špatnou chuť mléku, a tudíž sýru,

— mléčné produkci stáda:

„Průměrná produkce stáda nesmí být vyšší než 850 kg mléka ročně na kozu produkující mléko.“

Toto již existující ustanovení bylo přeformulováno, aby se zohlednil roční průměr na stádo,

— technologii produkce sýra:

Věta *„Od 1. ledna 2009 se na farmě provádí svoz mléka denně a před svozem se mléko skladuje při teplotě 8 °C“* se nahrazuje větou *„Svoz mléka je možný nejvýše ze čtyř dojení uskutečněných nejvýše během dvou dní. Před svozem se mléko skladuje při teplotě nejvýše 6 °C“*, aby se při svozu mléka zohlednila omezení daná vzdáleností.

„Dávka syřidla, která má koncentraci 520 mg chymozinu na litr, činí 20 až 35 ml na 100 l mléka.“

Účelem tohoto ustanovení je upřesnit dávku syřidla. Tato dávka je nezbytná pro dosažení optimální doby srážení.

„Doba trvání naložení do solného láku je 5 až 8 minut.“

Účelem tohoto ustanovení je upřesnit dobu nasolení,

— zrání:

„Na konci této fáze musí mít stejnorodý povlak s dobře vyvinutou flórou na povrchu, jemnou kůrku krémově bílé barvy a vláčnou sýrovou hmotu v jádře.“

Účelem tohoto ustanovení je upřesnit stav sýra ve střední fázi zrání,

— balení do listů:

„Podmínky sběru

Listy se sklízejí hnědé, tj. nasbírané na podzim, kdy opadávají. Musí být čisté a zdravé.

Podmínky skladování

Listy se skladují uschlé.

Další postup

Listy se před použitím k balení opět zavodní. Jsou možné tři metody:

— *ve vroucí vodě,*

— *ve vroucí vodě s 5 % octa,*

— *ve vodě s 5 % octa.*

Odstranění řapíku z listů je fakultativní, lze však odříznout pouze základ listu, dále nic odřezávat nelze.

Balení sýra

Sýr se celý obalí listy, aby se zajistilo druhé, „anaerobní" zrání.

Pokud je kus obalen listy nezbavenými řapíků, nachází se řapík na spodní straně sýra."

Účelem tohoto ustanovení je upřesnit podmínky získání a používání kaštanových listů. Vymezení kvality těchto listů je nezbytné k zajištění optimálního zrání pod listy.

1.3 **Označování**

Ustanovení o označování byla pozměněna, aby se zavedla povinnost uvádět logo Evropské unie pro CHOP. Zavádějí se další informace na základě vnitrostátních předpisů.

1.4 **Vnitrostátní požadavky**

Vnitrostátní požadavky byly doplněny o tabulku s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a o způsob jejich hodnocení, jak je stanoveno ve vnitrostátních předpisech.

1.5 **Ostatní údaje**

Byly aktualizovány kontaktní údaje orgánů příslušných pro kontrolu označení.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1])

„BANON“

č. ES: FR-PDO-0105-0969 - 23.2.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název**

„Banon“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Banon“ je měkký sýr, který se vyrábí ze syrového plnotučného kozího mléka. Získává se rychlým srážením (vysrážením sýřeninou). Zralý sýr se zabalí (resp. celý se obalí listy) do hnědých přírodních listů kaštanovníku a třikrát až šestkrát se paprskovitě převáže přírodní rafií.

Sýr „Banon“ zraje nejméně 15 dní, z toho 10 dní pod listy, sýrová hmota je poté homogenní, krémová, hladká a vláčná. Kůrka pod listy má krémově žlutou barvu. Průměr sýru včetně listů se pohybuje mezi 75 a 85 mm, výška od 20 do 30 mm. Sýr „Banon“ váží bez listů po dozrání 90 až 110 g.

100 gramů sýra obsahuje nejméně 40 gramů sušiny a 40 gramů tuku po úplném vysušení.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Až do 31. prosince 2013 musí kozy produkující mléko z plemen Communes Provençales, Roves, Alpines a z kříženců těchto plemen tvořit nejméně 60 % každého stáda.

Od 1. ledna 2014 musí být mléko na výrobu sýra „Banon“ výhradně z koz plemen Communes Provençales, Roves, Alpines a z kříženců těchto plemen.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Základní krmná dávka pro kozy pochází hlavně z dané zeměpisné oblasti. Je tvořena výlučně pastvou na loukách nebo na pastvinách, suchým krmivem z luskovin nebo trav nebo samovolně rostoucí flóry konzervované za dobrých podmínek. Kozy musí být na pastvinách nebo ve volném výběhu okamžitě, jakmile to umožní klimatické podmínky a stav vegetace. Kozy se musí řádně pást ve volném výběhu a na loukách dané oblasti během nejméně 210 dní v roce. Během nejméně čtyř měsíců v roce musí představovat většinu hrubé výživy koz pastva.

Kozy se musejí řádně pást ve výběhu a na loukách dané oblasti během nejméně 210 dní v roce.

Kozy se pasou:

— na pastvinách, jež tvoří roční nebo trvalé samovolně rostoucí druhy stromů, křovin nebo bylin,

— na trvalých loukách s autochtonní flórou,

— na dočasných travnatých, luskovinových nebo smíšených pastvinách.

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

Přikrmování (sušené krmivo a doplňky) do koryt má stanovené roční a denní limity. Rovněž je omezen nákup krmiva, které nepochází z dané oblasti.

Během nejméně čtyř měsíců v roce musí představovat většinu hrubé výživy koz pastva.

Během období, kdy hrubá dávka musí být zajištěna hlavně pastvou, nesmí distribuce sena přesáhnout 1,25 kg suroviny denně na přítomnou dospělou kozu.

Distribuce sena je omezena na 600 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.

Distribuce zeleného krmiva do koryt je povolena jen 30 na sebe nenavazujících dní ročně.

Přikrmování doplňky je omezeno na 800 g suroviny denně na přítomnou dospělou kozu s omezením na 270 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.

Nejméně 60 % roční doplňkové dávky musí tvořit obiloviny.

Přikrmování vojtěškovou moučkou je omezeno na 400 g suroviny denně na přítomnou dospělou kozu ve dvou minimálních dávkách s omezením na 60 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.

Přikrmování sušeným krmivem a vojtěškovou moučkou, jež nepocházejí ze zeměpisné oblasti označení, je omezeno na 250 kg suroviny ročně na přítomnou dospělou kozu.

Silážovaná krmiva a balené sušené krmivo, hlízy (*Cruciferae*) a ostatní rostliny a semena, jež by mohly dát mléku špatnou chuť, jsou zakázány.

Krmná plocha podniku reálně určená chovnému kozímu stádu činí nejméně 1 ha luk na 8 koz a 1 ha venkovního výběhu na 2 kozy.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhá v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Každý sýr s daným označením se prodává s individuální etiketou obsahující název označení původu, který je stejně velký nebo větší než všechny ostatní nápisy na etiketě.

Při označování sýrů, které nesou chráněné označení původu „Banon“, se povinně uvádí symbol Evropské unie „AOP“ (CHOP).

Název „Banon“ se musí povinně uvádět na fakturách a v obchodní dokumentaci.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Jedná se o následující obce

v departementu Alpes-de-Haute-Provence (04)

obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají celé

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, 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, které do dané zeměpisné oblasti spadají částečně

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

U těchto obcí se vymezení dané zeměpisné oblasti nachází v plánech uložených na obecním úřadě dotyčných obcí;

v departementu Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux;

v departementu Vaucluse (84)

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

v departementu 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

a) Přírodní prostředí

Kolébka sýra „Banon" se nachází kolem obce Banon v Haute-Provence. Jedná se o suchou středohorní oblast složenou z kopců a náhorních planin se středomořským podnebím.

Tato oblast se vyznačuje nedostatkem vody, neboť podzemní vody jsou velmi hluboko a povrchové vody jsou poznamenány tím, že srážky se vyskytují výjimečně a velmi nepravidelně – prší hlavně na podzim a na jaře, zatímco v létě je srážek silný nedostatek.

Oblast výroby sýra „Banon" se rovněž vyznačuje málo úrodnými půdami, hlavně vápencovými a propustnými, které mají skvělou schopnost absorpce dešťů.

V tomto prostředí se střídají řídké lesní vegetace, jež zahrnují borovice Aleppo, duby, kručinky, zimostráz a vonné byliny, rozptýlená vřesoviště, mlází a křoviny a kultury adaptované na drsné provensálské podnebí středních nadmořských poloh; toto prostředí je suché, slunečné a v zimě často dost chladné a skýtá prostory vhodné pro výběh kozích stád.

Přírodní podmínky této oblasti způsobují, že obecné hospodářství této oblasti je příznivé pro pastýřství a pěstování kultur s nízkou úrodností.

b) Historie sýra „Banon"

Historie sýra „Banon" sahá až do konce 19. století. Na této půdě se slabým zemědělským potenciálem se venkované snaží optimálně využít skrovné přírodní zdroje tohoto prostředí: na několika málo kouscích dobré půdy se provozovalo samozásobitelské smíšené hospodářství a v pustějších částech lesa a krajiny se sbíralo dřevo, lovila se zvěř, sbíraly se houby, lesní plody, lanýže a levandule. Vedle prasete a několika kusů drůbeže chovala každá rodina také malé stádo domácích zvířat, které tvořily ovce, ale i několik koz – zvířata, která se doplňují jak v terénu (v tom, jak optimálně využívají okolní krajinu a prostředí na pokraji lesů), tak z hlediska hospodářské funkčnosti. Zatímco ovce se využívá na maso, koza jakožto „kráva chudých" slouží k produkci mléka. Toto mléko mělo v čerstvém stavu sloužit k výživě rodiny, bylo však určeno i ke zpracování v sýr, což představovalo jediný způsob, jak prodloužit jeho výživovou hodnotu v čase.

Sýr měl sice sloužit k využití v domácnosti, z přebytku produkce vznikla však posléze jeho obchodní hodnota. Tento přebytek výroby si tudíž začal hledat odbytiště na místních trzích.

Obec Banon jakožto hlavní město kantonu, zeměpisný střed zemí Lure a Albion a křižovatka významných komunikačních cest figurovala právě v této fázi jako nejvýznamnější z těchto trhů či jarmarků se sýry.

První zmínka o obaleném kozím sýru ve spojení s názvem Banon se nachází v knize Cuisinière provençale (Provensálská kuchařka) z roku 1886 od Maria MORARDA.

Poválečné období se vyznačuje postupným zaváděním technického pokroku do metod výroby sýra. Kozí stáda se specializují, výroba sýra opouští rámec domácí (rodinné) výroby: jestliže doposud výroba sýra sloužila primárně k výživě rodiny a k prodeji docházelo příležitostně, nyní se přechází do stádia, kdy výroba slouží především prodeji (k výživě rodiny slouží jen přebytek).

5.2 *Specifičnost produktu*

Sýr „Banon“ je originální ve dvou ohledech, které jsou v odvětví kozích sýrů velmi specifické: jedná se o sýr s jemnou sýřeninou (rychle srážený sýr čili sýr vysrážený syřidlem), který je zabalený do kaštanových listů.

Podle studie od J. M. MARIOTTINIHO s názvem „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie“ (Pátrání po sýru: Historické a etnologické aspekty sýra Banon) byl sýr Banon vždy sýrem, u něhož se používalo syřidlo, a zůstává jedním z nemnoha sýrů, jež se touto technologií nadále vyrábějí.

Jak dosvědčuje historie, Provensálsko se nachází v oblasti „syřidlové kultury“, naproti tomu v severní Francii dominuje „mléčná kultura“ (s pomalým vysrážením během přibližně 24 hodin). Už v 15. století byly králi Renému nabídnuty „tyto malé měkké sýry, vysrážené syřidlem“; odkaz na syřidlo je jasný.

Nádoby s perforovanými stěnami, které se v Provensálsku tradičně používají, mají široké otvory, z čehož lze usoudit, že sýřenina vznikla srážením syřidlem (mléčná sýřenina by z takových nádob vytekla).

Obalování sýra, které je specifické pro sýr „Banon“, má nadto dva cíle: na jedné straně je to technologie konzervační, na druhé straně technologie výrobní. Běží o zpracování čerstvého sýra, jež sleduje zároveň cíl uchovat sýr i zušlechtit jej.

Zpracování tohoto výrobku spočívá hlavně v jeho spojení s kaštanovými listy, a to „zabalením“ sýra do listů. Tento postup vyznačil přechod od původního sýra k „Banonu“. Tyto listy slouží jako faktor zajišťující izolaci od vzduchu a mají roli doplňkové látky, neboť umožňují rozvoj aromatických vlastností tohoto sýra.

I když se sýrem lze spojit listy více druhů rostlin (vinné révy, kaštanovníku, platanu, ořešáku), nejvhodnější jsou právě kaštanové listy, neboť mají pevnou strukturu a obsahují dostatek taninu.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

a) Přírodní prostředí

Zeměpisná oblast označení je pod vlivem Středozemního moře, má málo úrodné půdy, jež jsou hlavně vápencové povahy (nejčastěji hned od povrchu) a nezadržují vodu. V důsledku těchto okolností se vytváří vegetace středomořské lesostepi, která je složena z porostů kručinky, hlohu, trnky, cistu, jalovce, levandule, marulky, tymiánu ... a kaštanovníků, jež byly vysazeny dolem roku 1860 do odvápněných oblastí.

To je příznivé prostředí pro chov koz a provozování pastýřství.

b) Zemědělsko-pastýřský systém

Pro chovatele jsou plochy pro pastvu a krmné plochy základem pro výživu koz. Jsou začleněny do výživové strategie stáda. Chovatelé tak zavedli zvláštní systém produkce, kde se kombinuje tato rozmanitost přírodních zdrojů.

Pastýřství kombinuje tři druhy zdrojů: přírodní louky, lesy a luskoviny bohaté na dusík. Většina chovatelů se stará o vlastní ovce, takže v závislosti na spásané vegetaci a na postupu ročních období může doplňovat výživu koz jejich pasením na loukách vičence nebo vojtěšky.

Tento systém chovu představuje zemědělské využití, jež plně přispívá k typickým vlastnostem tohoto sýra v souvislosti s jeho krajem.

c) Technologie výroby

Technologie vláčné sýřeniny je nutná kvůli klimatickým podmínkám (vysoká teplota a suché okolní podnebí). Bez těchto zvláštních technologií nelze v této oblasti vychladit mléko a následně je udržovat na nízké teplotě, při které působí mléčné fermenty, neboť existuje reálné riziko, že mléko zkysne. Je tudíž třeba aktivovat srážení mléka, tj. jeho koagulaci, syřidlem.

Balení sýra umožňovalo překlenout celý potravinářský rok, zejména přestát zimní období, kdy kozy neprodukují mléko.

Sýr „Banon" je výsledkem kombinace všech těchto faktorů: chudého prostředí vhodného pro extenzivní chov koz a zhodnocovaného člověkem, teplého a suchého prostředí, jež přirozeně vede k postupu srážení syřidlem a k technologii zpracování (obalování), jež umožňuje uchovávat sýr dlouhodobě.

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ([2])]

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

([2]) Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.