



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier „Banon” (BOB)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 177 van 23 mei 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 juli 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

**UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 14 mei 2019 tot bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier als bedoeld in artikel 53 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad voor de naam „Banon” (BOB)**

(2019/C 177/02)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name artikel 50, lid 2, onder a), in samenhang met artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Frankrijk heeft overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van „Banon” (BOB) ingediend.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Met het oog op de mogelijke indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 moet de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie <sup>(2)</sup>, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Banon” (BOB) worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

### Enig artikel

De aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Banon” (BOB) is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging.

*Gedaan te Brussel, 14 mei 2019*

*Voor de Commissie*  
*Phil HOGAN*  
*Lid van de Commissie*



---

(<sup>1</sup>) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(<sup>2</sup>) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).



## BIJLAGE

### AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**

**„Banon”**

**EU-nr.: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018**

**BOB (X) BGA ( )**

#### **1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adres:

570, Avenue de la Libération

04100 MANOSQUE

FRANKRIJK

Tel. +33 492874755

Fax +33 492727313

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

De groepering bestaat uit melkproducenten, verwerkers en rijpingsmeesters en is daardoor gerechtigd om wijzigingen van het productdossier aan te vragen.

#### **2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

#### **3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: bijwerken van de gegevens van de controlestructuur en van de groepering, nationale eisen.

#### **4. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

#### **5. Wijziging(En)**

##### **5.1. Naam van het product**

In de rubriek „Productnaam”, de volgende bepaling:

„De in dit productdossier gedefinieerde beschermde oorsprongsbenaming is: „Banon”.”

wordt vervangen door:

„Banon”.

De volgende alinea wordt geschrapt:

„De naam van de kaas „Banon” is afkomstig van de naam van de gemeente Banon, gelegen in het departement Alpes-de-Haute-Provence, die al sinds de middeleeuwen bekend staat als een plaats waar beurzen worden gehouden en handel wordt gedreven.”.

De naam van de BOB wordt in deze rubriek van het productdossier als voldoende beschouwd.



## 5.2. Beschrijving van het product

De bepaling „De korst onder de bladeren heeft een zachtgele kleur” wordt vervangen door „De korst onder de bladeren heeft een zachtgele of goudbruine kleur”.

Bij de kleur van de korst onder de bladeren wordt „zachtgele” aangevuld met „of goudbruine” om het product beter te kenmerken.

De volgende alinea wordt toegevoegd:

„Deze kaas wordt gekenmerkt door dierlijke toetsen, hoofdzakelijk van geiten, die vaak gepaard gaan met aroma's van ammoniak en onderhout, en met een lichte bitterheid aan het eind. De textuur is smeug en smelt in de mond.”.

Deze verduidelijkingen zijn het resultaat van de werkzaamheden van de commissie voor organoleptisch onderzoek van het product.

Deze wijzigingen worden eveneens aangebracht in het enig document.

## 5.3. Geografisch gebied

In de rubriek „Afbakening van het geografische gebied” wordt de lijst van de gemeenten in het geografische gebied geactualiseerd ten gevolge van naamswijzigingen van bepaalde gemeenten in het geografische gebied. De perimeter van het gebied is niet gewijzigd.

## 5.4. Bewijs van de oorsprong

De verplichting om een register bij te houden voor de aangekochte hoeveelheden melk is geschrapt voor de „landbouw”-marktdeelnemers, aangezien de nationale regeling hen niet toestaat om melk aan te kopen. Voor de „niet-landbouw”-marktdeelnemers is deze verplichting echter wel behouden.

## 5.5. Productiemethode

### – **geitenras:**

De volgende alinea wordt geschrapt:

„Tegen 31 december 2013 moet elke kudde voor ten minste 60% bestaan uit melkgeiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.”.

De volgende alinea:

„Vanaf 1 januari 2014 is de voor de vervaardiging van Banon gebruikte melk uitsluitend afkomstig van geiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.”

wordt vervangen door:

„De voor de vervaardiging van Banon gebruikte melk is uitsluitend afkomstig van geiten van de rassen Commune Provençale, Rove of Alpine, dan wel kruisingen van die rassen.”.

De in het productdossier vermelde vervaldata zijn geschrapt omdat ze verstreken zijn.

Deze bepalingen zijn eveneens uit de samenvatting geschrapt.

### – **minimale duur van beweiding en minimale duur waarin de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweiding moeten halen:**

De volgende alinea:

„De geiten moeten regelmatig worden beweid op de schraallanden en de graslanden uit de regio en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen.”

wordt vervangen door:

„De geiten moeten regelmatig worden beweid op de schraallanden en de graslanden uit het geografische gebied en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen.”.

De term „geografisch gebied” is duidelijker dan „zone” en laat een eenvoudiger controle toe.

Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

De bepalingen

„Gedurende minimaal vier maanden moeten de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweiding halen.”

en

„De geiten moeten regelmatig worden beweid op de schraallanden en de graslanden uit het geografische gebied en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen.”

worden dus eenmaal verwijderd.

De minimale duur van beweiding alsook de minimale duur waarin de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweiding moeten halen, die tweemaal in het productdossier voorkomen, zijn geschrapt om herhaling te vermijden.

Deze wijzigingen worden eveneens aangebracht in het enig document.

### – **beperkt gebruik van voeder aan de trog:**

De zin:

„Het gebruik van voeder aan de trog is zowel op jaarbasis als dagbasis beperkt.”



is geschrapt omdat deze zin geen nieuwe informatie verschaft over de maximale beperkingswaarden die al in het productdossier voorkomen.

Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

– **krachtvoerrantsoen:**

De termen „of bijproducten van granen” zijn toegevoegd om geen samengestelde voeders uit te sluiten waarvan op het etiket wordt verduidelijkt dat deze granen en bijproducten van granen bevatten.

Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

– **beperking van aankoop van voeder van buiten het geografische gebied:**

De zin „Er gelden tevens beperkingen ten aanzien van de aankoop van voeder van buiten het geografische gebied” is geschrapt omdat ze geen enkele streefwaarde heeft, ze brengt geen feitelijk element met betrekking tot de beperking aan. De beperking van aankoop van voeder van buiten het geografische gebied wordt trouwens omkaderd door de volgende geldende bepaling in het productdossier:

„Het gebruik van voeder en gedroogde luzerne van buiten het geografische gebied is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 250 kg bruto per jaar.”

Deze bepaling wordt eveneens in het enig document geschrapt.

– **modaliteit inzake dagelijkse distributie van gedroogde luzerne:**

De volgende bepaling:

„Het gebruik van gedroogde luzerne is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 400 g bruto per dag in minstens twee porties, met een beperking van 60 kg bruto per jaar.”

wordt vervangen door:

„Het gebruik van gedroogde luzerne is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 400 g bruto per dag, met een beperking van 60 kg bruto per jaar.”

De verplichting om de gedroogde luzerne in twee keer te verdelen, is geschrapt omdat de geringe verdeelde hoeveelheden deze voorzorgsmaatregel niet rechtvaardigen (die werd ingevoerd omdat de inname van een te grote hoeveelheid stikstof een ernstige stofwisselingsziekte, namelijk alkalose, kan veroorzaken.)

Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

– **verboden voedermiddelen:**

De alinea:

„Het gebruik van kuilvoer en baalvoer, kruisbloemigen en andere planten en zaden die een slechte smaak kunnen geven aan de melk, is verboden.”

wordt vervangen door:

„Het gebruik van kuilvoer en baalvoer, alsook van kruisbloemigen is verboden.”

Aangezien de streefwaarde „en andere planten en zaden die een slechte smaak kunnen geven aan de melk” niet precies genoeg is om makkelijk controleerbaar te zijn, is deze geschrapt.

Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

– **invoering van het verbod op ggo's:**

De volgende alinea wordt toegevoegd:

„Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en bijvoer afkomstig van niet-transgene producten. Het is verboden op gronden van een veebedrijf transgene gewassen te telen als op dit bedrijf melk wordt geproduceerd die voor het BOB-product „Banon” wordt gebruikt. Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voer kunnen worden gegeven aan het melkvee van het bedrijf en voor elke teelt van rassen die deze soorten kunnen verontreinigen.”

Deze bepaling laat toe om enerzijds het traditionele karakter van de voeding en anderzijds de traditionele methoden voor het voederen van de dieren te behouden.

Deze bepaling wordt eveneens aan het enig document toegevoegd.

– **oorsprong van het voer:**

De volgende alinea wordt aan het enig document toegevoegd: „Wat betreft de oorsprong van het voer, is het zo dat de natuurlijke factoren van het geografische gebied de productie van krachtvoer bemoeilijken en dat de voederproductie beperkt is. Aangezien de oorsprong van het krachtvoer niet wordt gepreciseerd, kan het van buiten het geografische gebied komen. Het basisrantsoen komt hoofdzakelijk uit het geografische gebied, maar aan de geiten kan ook hooi worden gevoerd dat van buiten het geografische gebied komt. De beperking van de hoeveelheid krachtvoer en de beperking van de hoeveelheid hooi die van buiten het geografische gebied komt, impliceren dat het merendeel van het voer uit het geografische gebied afkomstig is. De hoeveelheden van buiten het geografische gebied bedragen immers per geit en per jaar:

– 250 kg bruto voeder en gedroogde luzerne, hetzij ongeveer 213 kg droge stof (een hoeveelheid van 190 kg voeder met een gemiddeld gehalte van 84% droge stof komt overeen met 160 kg droge stof, en een hoeveelheid van 60 kg gedroogde luzerne met een gemiddeld gehalte van 89% droge stof komt overeen met 53 kg droge stof),

– 250 kg droge stof aan krachtvoer (equivalent aan 270 kg bruto) dat van buiten het geografische gebied komt per geit en per jaar.

Wanneer we uitgaan van een gemiddelde opnamecapaciteit per geit en per jaar van 1.100 kg,

vertegenwoordigt het aandeel van het voer dat uit het geografische gebied komt dus minstens 58% (aan droog materiaal).”.

Via deze toevoeging aan het enig document kan aangetoond worden dat het voer van de geiten overwegend uit het geografische gebied komt. Dit voer mag echter niet volledig uit het gebied komen gezien de natuurlijke factoren die in het punt „Verband met het geografische gebied” worden beschreven.

– **temperatuur en termijn van toevoeging van de leb:**

De alinea:

„Elke fysische of chemische behandeling is verboden, met uitzondering van een filtering om macroscopische onzuiverheden te verwijderen, een afkoelbehandeling bij een positieve temperatuur om de melk te kunnen bewaren en een opwarming tot maximaal 35 °C vóórdat de leb wordt toegevoegd.”

wordt vervangen door:

„Elke fysische of chemische behandeling is verboden, met uitzondering van een filtering om macroscopische onzuiverheden te verwijderen, een afkoelbehandeling bij een positieve temperatuur om de melk te kunnen bewaren en een opwarming vóórdat de leb wordt toegevoegd.”.

Aangezien het temperatuurbereik voor de toevoeging strikt bepaald wordt in het geregistreerde productdossier overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1211/2013 van 28 november 2013 (tussen 29 °C en 35 °C) en de gebruikte melk rauwe geitenmelk is, wordt de tussentijdse notie van opwarmingstemperatuur geschrapt omdat ze niet nuttig is: hierbij gaat het om de opwarming van de melk voor de fase van de toevoeging van de leb (al gedefinieerde temperatuur).

De bepaling:

„Wanneer de kaas in een zuivelfabriek wordt vervaardigd, moet de leb worden toegevoegd binnen 4 uur nadat de laatste melk is opgehaald.”

wordt vervangen door:

„Wanneer de kaas in een zuivelfabriek wordt vervaardigd, moet de leb ten laatste 18 uur na de aankomst van de melk in de kaasmakerij worden toegevoegd en voor het middaguur van de dag nadat de laatste melk is opgehaald.”

De termijn voor de toevoeging van de leb wanneer de kaas in een zuivelfabriek wordt vervaardigd, is gewijzigd om de bedrijven in staat te stellen hun organisatie aan te passen in verhouding tot hoe lang het duurt om de melk op te halen en tot de kleinste hoeveelheid melk die bij elke toevoeging van leb wordt gebruikt. In het actuele ophaalschema wordt immers rekening gehouden met een melkophaling 's nachts. De laatste melk wordt rond 2.30 uur opgehaald, waarna er aan alle melk vanaf 6.30 uur leb wordt toegevoegd in een grote bak (1 000 liter). Maar gezien het dalende aantal melkveehouders en de geringe volumes is het wenselijk om het nachtwerk te beperken en de toevoeging van leb aan de melk te laten starten vanaf 8 uur, in kleine hoeveelheden (bakken van 80 l), waardoor deze activiteit tot 's middags kan uitlopen.

– **gietfase**

De alinea:

„Het gieten vindt onmiddellijk na het aftappen van de wei plaats. De kazen worden manueel in de geperforeerde kaasvormen gegoten. Daarbij is het toegestaan om een verdeler en meervoudige vormen te gebruiken. Elke methode van mechanisch gieten is verboden.”

wordt vervangen door:

„Het gieten vindt onmiddellijk na het aftappen van de wei plaats. De kazen worden manueel in de geperforeerde kaasvormen gegoten. Bij het gieten is het toegestaan om een verdeler en meervoudige vormen te gebruiken met mechanische ondersteuning (hefsysteem voor de melkbak, transportband). Elke methode van volledig mechanisch gieten is verboden, enige menselijke interventie is verplicht om de wrongel over de meervoudige vormen te verdelen.”.

Opdat de marktdeelnemers zich aan de nieuwe technieken zouden kunnen aanpassen, wordt gepreciseerd dat mechanische ondersteuning wordt toegestaan tijdens de vormfase (hefsysteem voor de melkbak, transportband), maar dat enige menselijke interventie verplicht is om de wrongel over de meervoudige vormen te verdelen: elke methode van volledig mechanisch vormen is verboden.

– **uitlekfase- en ontvormfase**

De alinea:

„Het uitlekken gebeurt bij een temperatuur van ten minste 20 °C. Tussen 24 uur en 48 uur nadat de wrongel in de kaasvaatjes is gegoten, wordt de kaas uit de vormen gehaald.”

wordt vervangen door:

„Het uitlekken gebeurt bij een temperatuur van ten minste 20 °C en moet tussen 18 uur en 48 uur duren nadat de wrongel in de kaasvaatjes is gegoten. De kaas wordt pas na deze fase uit de vormen gehaald. De kazen worden vervolgens gedurende ten minste 24 uur gedroogd bij een minimumtemperatuur van 13 °C.”.

Conform de knowhow is de duur van elke fase (tussen 18 en 48 uur voor het uitlekken, ten minste 24 uur voor het drogen) toegevoegd, evenals de temperatuur voor het drogen (ten minste 13 °C) om de praktijken van de marktdeelnemers te kaderen.

– **pekeltijd**



De pekeltijd is geschrapt zodat de marktdeelnemers deze kunnen aanpassen in functie van de concentratie van de gebruikte pekels om hetzelfde resultaat te krijgen.

– **rijpingsfase**

De alinea:

„De rijping, gedurende ten minste 15 dagen na de toevoeging van leib, vindt plaats in het geografische gebied en verloopt in twee fasen:

- Voordat de kaas in de kastanjebladeren wordt gewikkeld, laat men de kaas gedurende 5 tot tien dagen na de toevoeging van leib rijpen bij een temperatuur van ten minste 8 °C. De kaas moet na afloop van deze stap door een homogene laag met een goed ontwikkelde oppervlakteflora omhuld zijn en een fijne witte korst en een soepele massa hebben.
- Daarna laat men de kaas, gewikkeld in kastanjebladeren, gedurende ten minste tien dagen rijpen bij een temperatuur tussen 8 en 14 °C. De vochtigheidsgraad moet hoger zijn dan 80%.”

wordt vervangen door:

„De rijping, gedurende ten minste 15 dagen na de toevoeging van leib, verloopt in twee fasen:

- Voordat de kaas in de kastanjebladeren wordt gewikkeld laat men de kaas gedurende 5 tot tien dagen na de toevoeging van leib rijpen bij een temperatuur van ten minste 8 °C. De kaas moet na afloop van deze stap door een homogene laag met een goed ontwikkelde oppervlakteflora omhuld zijn,
- Daarna laat men de kaas, gewikkeld in kastanjebladeren, gedurende ten minste tien dagen rijpen bij een temperatuur tussen 8 en 14 °C. Na afloop van deze stap heeft de kaas een fijne zachtgele of goudbruine korst. De vochtigheidsgraad moet hoger liggen dan 80%.”

De verwijzing naar het geografische gebied is geschrapt omdat ze in dit deel van het productdossier niet nuttig is. De beschrijving van de korst werd verplaatst zodat ze nu na de beschrijving van de parameters van de rijpingsfase komt en samenhangt met de rubriek betreffende de beschrijving van het product. De beschrijving van de massa is geschrapt omdat dit criterium, waarvoor de kaas gesneden moet worden, in dit stadium niet geverifieerd wordt.

De alinea:

„Voordat de kaas in de bladeren wordt gewikkeld, mag hij worden gedrenkt in eau-de-vie van wijn of van druivendraf.”

wordt vervangen door:

„Voordat de kaas in de bladeren wordt gewikkeld, mag hij worden gedrenkt in eau-de-vie van wijn of van druivendraf of met eau-de-vie van wijn of van druivendraf worden besprenkeld.”

Naast het drenken in eau-de-vie van wijn of van druivendraf is het besprenkelen met eau-de-vie van wijn of van druivendraf toegevoegd, aangezien deze twee methoden vergelijkbare resultaten opleveren.

## 5.6. Verband

De rubriek „Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen” is volledig herschreven om het bewijs van het verband tussen de „Banon” en zijn geografische gebied duidelijker te laten uitkomen, zonder dat dit verband inhoudelijk gewijzigd wordt of er elementen uit geschrapt worden. Dit bewijs maakt onder andere vooral het verband duidelijk tussen het geografische Middellandse Zeegebied dat zich uitstekend leent voor het houden van geiten en een herderscultuur, en de specifieke kennis inzake bereiding en rijping die vereist is om tot de „Banon” te komen.

In het eerste deel wordt de „Specificiteit van het geografische gebied” beschreven en worden de natuurlijke alsook de menselijke factoren van het geografische gebied vermeld, terwijl ook de specifieke kennis van het houden van geiten en de bereiding van kaas worden benadrukt.

In het tweede deel wordt de „Specificiteit van het product” beschreven door bepaalde elementen in de beschrijving van het product te benadrukken.

In het laatste deel wordt tot slot het „Causaal verband” toegelicht, m.a.w.: de interacties tussen de natuurlijke en menselijke factoren en het product.

Het volledige verband dat in het productdossier voor de BOB is vermeld, wordt in punt 5 van het enig document hernomen.

## 5.7. Etikettering

In de rubriek „Specifieke elementen van de etikettering” is de term „met de oorsprongsbenaming” voor de kazen geschrapt omdat deze rubriek, en in een ruimere context het hele productdossier, uitsluitend kazen met een oorsprongsbenaming betreffen; bijgevolg is deze term niet nuttig. Deze wijziging wordt eveneens in het enig document aangebracht.

## 5.8. Overige wijzigingen

In de rubriek „Aanvragende groepering”: de contactgegevens van de groepering zijn gewijzigd.

In de rubriek „Referenties van controlestructuren” zijn de naam en de contactgegevens van de officiële structuren bijgewerkt. In deze rubriek worden alleen de gegevens vermeld van de bevoegde



Fransen autoriteiten op het gebied van controle: het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en de Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Verder is toegevoegd dat de naam en de gegevens van de certificeringsinstantie te raadplegen zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie. De tabel met de belangrijkste te controleren punten is bijgewerkt zodat met een aangebrachte wijziging (schrapping van de maximale opwarmingstemperatuur) rekening wordt gehouden, en in overeenstemming met het geldende productdossier is een belangrijk te controleren punt toegevoegd met betrekking tot de aard van de melk (rauwe en volle melk, niet gestandaardiseerd wat betreft eiwitten en vetten).

## ENIG DOCUMENT

**„BANON”**

**EU-nr.: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018**

**BOB (X) BGA ( )**

### 1. Naam/Namen

„Banon”

### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

#### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3: Kaas

#### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Banon” is een zachte kaas op basis van rauwe volle geitenmelk, die wordt verkregen na een snelle stremming (lebstremming). De gerijpte kaas wordt met behulp van zes tot twaalf banden raffia volledig in bruine kastanjebladeren gewikkeld.

De „Banon” verkrijgt na een rijping van minimaal 15 dagen, waarvan 10 in de bladeren, een homogene, romige, smeùige en soepele massa. De korst onder de bladeren heeft een zachtgele of goudbruine kleur. Deze kaas wordt gekenmerkt door dierlijke toetsen, hoofdzakelijk van geiten, die vaak gepaard gaan met aroma's van ammoniak en onderhout, en met een lichte bitterheid aan het eind. De textuur is smeùig en smelt in de mond. De kaas met de bladeren eromheen heeft een diameter tussen 75 en 85 mm en is 20 tot 30 mm dik. Het nettogewicht van een uitgerijpte „Banon” zonder bladeren ligt tussen 90 en 110 g.

De kaas bevat per 100 g kaas ten minste 40 g droge stof en 40 g vet na volledige droging.

#### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het basisvoederrantsoen van de geiten is hoofdzakelijk afkomstig uit het geografische gebied. Het bestaat uitsluitend uit de beweiding op graslanden en/of schraallanden, droogvoeder van leguminosen en/of grasgewassen en/of spontane flora die in goede omstandigheden zijn bewaard.

Zodra de weersomstandigheden en de vegetatie dit toelaten, moeten de geiten worden beweïd op graslanden en/of schraallanden. Ze moeten regelmatig worden beweïd op de schraallanden en de graslanden uit de regio en er ten minste 210 dagen per jaar doorbrengen.

Ze worden beweïd:

- op schraallanden waar spontane eenjarige of overblijvende planten groeien, alsook bomen, heesters en kruidachtigen;
- op blijvende graslanden met inheemse flora;
- op tijdelijke graslanden met grassen, leguminosen of beiden.

Gedurende minimaal vier maanden moeten de geiten het grootste deel van hun ruwvoer uit beweïding halen.

Tijdens de periode wanneer het ruwvoederrantsoen grotendeels van de beweïding afkomstig moet zijn, is het gebruik van hooi per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 1,25 kg bruto per dag.

Het gebruik van hooi is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 600 kg bruto per jaar.

Het gebruik van groenvoer aan de trog is slechts dertig niet opeenvolgende dagen per jaar toegestaan.





Het gebruik van krachtvoer is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 800 g bruto per dag, met een beperking van 270 kg bruto per jaar.

Het krachtvoerrantsoen op jaarbasis moet voor ten minste 60% samengesteld zijn uit granen of bijproducten van granen. Het gebruik van gedroogde luzerne is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 400 g bruto per dag, met een beperking van 60 kg bruto per jaar.

Het gebruik van voeder en gedroogde luzerne van buiten het geografische gebied is per volwassen geit op de veehouderij beperkt tot 250 kg bruto per jaar.

Het gebruik van kuilvoer en baalvoer, alsook van kruisbloemigen is verboden.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en bijvoer afkomstig van niet-transgene producten. Het is verboden op gronden van een veebedrijf transgene gewassen te telen als op dit bedrijf melk wordt geproduceerd die voor het BOB-product Banon wordt gebruikt. Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voer kunnen worden gegeven aan het melkvee van het bedrijf en voor elke teelt van rassen die deze soorten kunnen verontreinigen.

Elk bedrijf moet beschikken over een voor de geiten bestemd voederareaal van ten minste één hectare natuurlijk en/of kunstmatig grasland per acht dieren en één hectare schraalland per twee dieren.

Wat betreft de oorsprong van het voer, is het zo dat de natuurlijke factoren van het geografische gebied de productie van krachtvoer bemoeilijken en dat de voederproductie beperkt is. Aangezien de oorsprong van het krachtvoer niet wordt gepreciseerd, kan het van buiten het geografische gebied komen. Het basisrantsoen komt hoofdzakelijk uit het geografische gebied, maar aan de geiten kan ook hooi worden gevoederd dat van buiten het geografische gebied komt.

De beperking van de hoeveelheid krachtvoer en de beperking van de hoeveelheid hooi die van buiten het geografische gebied komt, impliceren dat het merendeel van het voer uit het geografische gebied afkomstig is.

De hoeveelheden van buiten het geografische gebied bedragen immers per geit en per jaar:

- 250 kg bruto voeder en gedroogde luzerne, hetzij ongeveer 213 kg droge stof (een hoeveelheid van 190 kg voeder met een gemiddeld gehalte van 84% droge stof komt overeen met 160 kg droge stof, en een hoeveelheid van 60 kg gedroogde luzerne met een gemiddeld gehalte van 89% droge stof komt overeen met 53 kg droge stof),
- 250 kg droge stof aan krachtvoer (equivalent aan 270 kg bruto) dat van buiten het geografische gebied komt per geit en per jaar.

Wanneer we uitgaan van een gemiddelde opnamecapaciteit per geit en per jaar van 1.100 kg, vertegenwoordigt het aandeel van het voer dat uit het geografische gebied komt dus minstens 58% (aan droog materiaal).

### ***3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

De productie van de melk en de vervaardiging en de rijping van de kaas vinden plaats in het geografische gebied dat in punt 4 is afgebakend.

### ***3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

–

### ***3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Elke kaas wordt verkocht met een individueel etiket waarop de naam van de oorsprongsbenaming is vermeld in letters die minstens even groot zijn als andere letters op het etiket.

De aanbrenging van het BOB-symbool van de Europese Unie is verplicht voor de etikettering van de kazen die onder de beschermde oorsprongsbenaming „Banon” vallen.

De naam „Banon” moet verplicht op alle facturen en handelsdocumenten worden vermeld.

## **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied strekt zich uit over de volgende gemeenten:

### **Departement Alpes-de-Haute-Provence (04)**

Gemeenten die volledig in het gebied liggen: 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 Omer-



gues, 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, Pierrerrue, 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.

Gemeenten die gedeeltelijk deel uitmaken van het gebied: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Voor deze gemeenten is de grens van het geografische gebied weergegeven op de plannen die bij de gemeentehuizen van de betrokken gemeenten zijn afgegeven.

#### **Departement Hautes-Alpes (05)**

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (voor het grondgebied vna de voormalige gemeente 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. Verband met het geografische gebied**

„Banon” vindt zijn oorsprong in de Haute-Provence in de omgeving van de gemeente Banon. Deze omgeving bevindt zich in een droog middelgebergte waarvan het landschap is samengesteld uit heuvels en vlakten met een mediterraan klimaat.

Het gebied kent een gebrek aan water, omdat het grondwater op grote diepte stroomt en het oppervlaktewater door uitzonderlijke en zeer onregelmatige neerslag wordt gevoed die voornamelijk tijdens de herfst en de lente valt, en amper in de zomer.

Het gebied van de „Banon” wordt gekenmerkt door een weinig vruchtbare, voornamelijk kalkhoudende en doorlatende bodem die de regen uitstekend absorbeert.

In deze omgeving worden dunbegroeide bosvegetaties van aleppodennen, eiken, bremstruiken, buksbomen en geurplanten afgewisseld door heidevelden met kreupelbossen, verspreide struiken en gewassen die aangepast zijn aan de harde omstandigheden van het klimaat in het Provençaalse middelgebergte (droog, zonnig, vaak fris in de winter) en komen plekken voor die geschikt zijn voor de beweiding van geitenkudden op schraalland.

De natuurlijke omstandigheden van deze regio verklaren waarom dit gebied in het algemeen gunstig is voor een herderscultuur en traaggroeiende gewassen.

Voor de veehouders vormen de beweidingsgebieden en de voederarealen de basis voor de voeding van de geiten. De veehouders hebben een bijzonder productiesysteem opgezet dat deze diversiteit aan natuurlijke rijkdommen combineert. De beweiding combineert drie soorten hulpbronnen: natuurlijke graslanden, bossen en stikstofrijke leguminosen. De meeste veehouders hoeden hun geiten zodanig dat zij, naargelang de voedselopname op de schraallanden en naarmate het seizoen vordert, de geiten ter aanvulling laten grazen op weiden met hanekammetjes (esparcette) of luzerne.

De Provence bevindt zich in een „lebcultuur”, terwijl in het noorden van Frankrijk een „melkzuurcultuur” (langzame stolling van ongeveer 24 uur) heerst. Reeds in de XV<sup>e</sup> eeuw krijgt Koning René „van deze kleine zachte kazen op basis van leb” aangeboden; de verwijzing naar de leb is duidelijk.

Van oudsher worden in de Provence kaasvaatjes gebruikt met grote gaten, hetgeen aantoont dat hier sprake was van lebstromming (bij melkzuurstromming zou de wrongel uit de vaten lopen).

Bovendien heeft de wikkeling, die zo eigen is aan de „Banon”, twee doelen: het is enerzijds een bewaringstechniek en anderzijds een productietechniek. Het is een bewerking van de verse kaas die zowel de bewaring als de verbetering van de kaas beoogt.



De bewerking van het product houdt in hoofdzaak in dat de kaas in kastanjebladeren wordt gewikkeld. Deze bewerking maakt van de kaas een „Banon”. De bladeren isoleren de kaas van de lucht en helpen de ontwikkeling van de aromatische kenmerken van de kaas te bevorderen.

Hoewel het lijkt dat veel planten in verband kunnen worden gebracht met de kaas (wijnstok, tamme kastanje, plataan, walnoot enz.), is er voor de bladeren van de tamme kastanje gekozen vanwege hun stevige structuur en hun tanninegehalte.

De geschiedenis van „Banon” gaat terug tot het einde van de XIXe eeuw. Het beperkte agronomische potentieel van deze bodem heeft de boeren ertoe aangezet de schaarse mogelijkheden die de plaatselijke natuur hen bood optimaal te benutten: gemengde landbouw voor zelfvoorziening op enkele stukken goede grond en de aanwezige middelen in het ruigere deel van het bos of de heide zoals hout, wild, paddenstoelen, kleine vruchten, truffels of lavendel. Naast een varken en wat pluimvee hield elk gezin tevens een kleine kudde landbouwhuisdieren, bestaande uit schapen en enkele geiten. Deze dieren vulden elkaar niet alleen vanuit economisch opzicht goed aan, maar ook op het terrein omdat ze de heide en het onderhoud in de omgeving optimaal benutten. De schapen werden voor hun vlees gehouden en de geiten, als koe van de arme man, om hun melk. De verse melk maakte deel uit van het dieet van het gezin, maar er werd ook kaas van gemaakt, aangezien dat de enige manier was om de voedingswaarde ervan langer te kunnen bewaren.

Aangezien de kaas voor het eigen gezin werd gemaakt, ontstond zijn commerciële waarde uit het productieoverschot ten opzichte van de gezinsconsumptie. Dit productieoverschot werd dus op de plaatselijke markten verkocht.

Het is hier dat Banon, in haar hoedanigheid van hoofdplaats van het kanton, geografisch centrum van de Lure en de Albion, en knooppunt van belangrijke wegen, bekend stond als de belangrijkste plaats voor kaasbeurzen en -markten.

De eerste vermelding van de gewikkelde geitenkaas, die de naam „Banon” draagt, staat in de „Cuisinière provençale” van Marius MORARD van 1886.

In de naoorlogse periode werd steeds meer technische vooruitgang geboekt in de productiemethoden van de kaas. De geitenkudden werden gespecialiseerd en er werd voortaan met het oog op verkoop geproduceerd: werd de kaas vroeger in eerste instantie voor de gezinsconsumptie geproduceerd, en in bijkomende mate voor de verkoop, dan wordt hij nu vooral voor de verkoop geproduceerd (en consumeert het gezin wat overblijft).

Verwijzend naar het onderzoek van JM MARIOTTINI „A la Recherche d’un fromage: le „Banon” éléments d’histoire et d’ethnologie”, was de „Banon” altijd al een kaas die met leib werd gemaakt en is hij een van de zeldzame kazen die nog steeds volgens deze techniek worden geproduceerd.

„Banon” is een zachte kaas op basis van rauwe volle geitenmelk, die wordt verkregen na een snelle stremming (leibstremming of zoete stremming). De gerijpte kaas wordt met behulp van zes tot twaalf banden raffia volledig in bruine kastanjebladeren gewikkeld, m.a.w. ermee afgedekt.

„Banon” wordt gekenmerkt door:

- een zachtgele of goudbruine korst onder de bladeren;
- een smeùige textuur die smelt in de mond;
- dierlijke toetsen, hoofdzakelijk van geiten, die vaak gepaard gaan met aroma’s van ammoniak en onderhout, en met een lichte bitterheid aan het eind.

Het geografische gebied staat onder invloed van een mediterraan klimaat en wordt gekenmerkt door een weinig vruchtbare, voornamelijk kalkhoudende bodem die vaak boven de oppervlakte uitsteekt en het water niet vasthoudt. Door deze elementen groeit er hoofdzakelijk een kreupelhoutvegetatie (garrigue), bestaande uit onder andere stekelbrem, meidoorn, sleedoorn, cistus, jeneverbes, lavendel, bonenkruid en tijm, maar er zijn ook tamme kastanjes aanwezig. Deze omgeving leent zich er dan ook uitstekend toe om geiten te houden en te hoeden.

Zoete stremming is een techniek die zich opdroogt door de klimatologische omstandigheden (hoge temperaturen en droogte). Zonder specifieke technische hulpmiddelen is het in deze regio immers niet mogelijk om de melk af te koelen en zo koel te houden dat de melkzuurbacteriën op de melk kunnen inwerken zonder het risico te lopen dat de melk gaat schiften. De stremming, of de stolling, van de melk moet dus worden geactiveerd door middel van leib.

Door de kazen te wikkelen, was er het hele jaar lang kaas in huis en kon in het bijzonder de droogstand van de geiten in de winter worden overbrugd.

„Banon” is de resultante van het samenspel van al deze factoren: een schrale omgeving die voor een extensieve geitenhouderij geschikt is en door de mens wordt benut, een warm en droog klimaat dat van nature uit heeft geleid tot de toepassing van leibstremming en een bewerkingstechniek (wikkeling) die het mogelijk maakt de kaas langer te bewaren.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836)