

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 14 maja 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Banon” (ChNP)**

(2019/C 177/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Banon” (ChNP).
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Banon” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Banon” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Banon”

Nr UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Adres:

570, Avenue de la libération

04100 Manosque

FRANCE

Tel. +33 492874755

Faks +33 492727313

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

Grupa składająca wniosek składa się z producentów mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni i w związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych organu kontrolnego i grupy, wymogi krajowe.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Nazwa produktu

W punkcie „Nazwa produktu” następujący przepis:

„Chronioną nazwą pochodzenia określoną w niniejszej specyfikacji jest: »Banon«”

otrzymuje brzmienie:

„Banon”.

Skreśla się następujący akapit:

„Nazwa sera »Banon« pochodzi od nazwy gminy Banon, położonej w departamencie Alpes-de-Haute-Provence, w której od czasów średniowiecza odbywały się targi i wymiana handlowa”.

Oznaczenie ChNP uznaje się za wystarczające w tym punkcie specyfikacji.

5.2. Opis produktu

Przepis „jego skórka pod liśćmi ma kolor kremowożółty” otrzymuje brzmienie „jego skórka pod liśćmi ma kolor kremowożółty lub złocistobrzązowy”.

W odniesieniu do koloru skórki pod liśćmi określenie „kremowożółty” uzupełnia się określeniem „lub złocistobrzązowy” w celu lepszego scharakteryzowania produktu.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Jest to ser charakteryzujący się zwierzęcymi nutami, głównie kozimi, którym często towarzyszy aromat amoniaku i runa leśnego, z lekką goryczką na końcu. Ma on aksamitną i rozpluwającą się w ustach konsystencję”.

Powyższe doprecyzowania są wynikiem prac komisji ds. badań organoleptycznych produktu.

Zmiany te wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

5.3. Obszar geograficzny

W punkcie „Zwiąże określenie obszaru geograficznego” aktualizuje się wykaz gmin obszaru geograficznego w związku ze zmianą nazw niektórych gmin tworzących obszar geograficzny. Granice nie ulegają zmianie.

5.4. Dowód pochodzenia

Znosi się obowiązek prowadzenia rejestru kupowanych ilości mleka w przypadku podmiotów gospodarczych „produkujących sery gospodarskie”, ponieważ przepisy krajowe nie pozwalają tym podmiotom na zakup mleka. Obowiązek ten zachowuje się natomiast w przypadku podmiotów gospodarczych „nieprodukujących serów gospodarskich”.

5.5. Metoda produkcji

— rasa kóz

Skreśla się następujący akapit:

„Do dnia 31 grudnia 2013 r. kozy mleczne ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras powinny stanowić co najmniej 60 % każdego stada”.

Następujący akapit:

„Od dnia 1 stycznia 2014 r. mleko stosowane do produkcji sera »Banon« pochodzi wyłącznie od kóz ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko stosowane do produkcji sera »Banon« pochodzi wyłącznie od kóz ras Communes Provençales, Roves, Alpines i krzyżówek tych ras”.

Usuwa się terminy określone w specyfikacji z powodu ich wpływu.

Przepisy te skreśla się również w streszczeniu.

— minimalny czas wypasu i minimalny okres, w którym kozy muszą znajdować pasze objętościowe podczas wypasu

Następujący akapit:

„Kozy muszą być wypasane regularnie na terenach wypasu i użytkach zielonych na wyznaczonym obszarze przez co najmniej 210 dni w roku”

otrzymuje brzmienie:

„Kozy muszą być wypasane regularnie na terenach wypasu i użytkach zielonych na obszarze geograficznym przez co najmniej 210 dni w roku”.

Określenie „obszar geograficzny” jest bardziej precyzyjne niż „obszar” i przyczynia się do ułatwienia kontroli.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

Następujące przepisy:

„Przez co najmniej 4 miesiące w roku muszą znajdować większość pasz objętościowych podczas wypasu”

oraz

„Kozy muszą być wypasane regularnie na terenach wypasu i użytkach zielonych na obszarze geograficznym przez co najmniej 210 dni w roku”

skreśla się zatem jednokrotnie.

Informacje dotyczące minimalnego czasu wypasu oraz minimalnego okresu, w którym kozy muszą znajdować pasze objętościowe podczas wypasu, (które to terminy występują w specyfikacji dwukrotnie), usuwa się w celu uniknięcia powtórzeń.

Zmiany te wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

— ograniczenie dodawania żywności do koryta:

Skreśla się następujące zdanie:

„Istnieją roczne i dzienne limity dodawania żywności do koryta”,

ponieważ nie wnosi ono żadnych nowych informacji w stosunku do maksymalnych wartości granicznych, które określono już w specyfikacji.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

— uzupełniająca dawka pokarmowa

Dodaje się zapis „lub produkty uboczne zbóż”, aby nie wykluczać mieszanek paszowych, na których etykietce określono, że mieszanki te zawierają zboża i produkty uboczne zbóż.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

— ograniczenia dotyczące nabywania pasz poza obszarem geograficznym

Skreśla się zdanie „Ustalono również limity zakupu pasz spoza obszaru”, ponieważ bez wartości docelowej nie wprowadza ono rzeczywistego ograniczenia. Ograniczenie zakupu pasz spoza obszaru geograficznego reguluje również bowiem następujący przepis obowiązującej specyfikacji:

„Ilość pasz i suszonej lucerny spoza obszaru geograficznego ograniczono do 250 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie”.

Przepis ten skreśla się również w jednolitym dokumencie.

— sposób podawania dziennej porcji suszonej lucerny

Następujący przepis:

„Ilość suszonej lucerny ograniczono do 400 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie podawanego co najmniej 2 razy z ograniczeniem do 60 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie”

otrzymuje brzmienie:

„Ilość suszonej lucerny ograniczono do 400 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie z ograniczeniem do 60 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie”.

Znosi się obowiązek dwukrotnego podawania suszonej lucerny, ponieważ ze względu na niewielki rozmiar podawanych porcji taki środek ostrożności jest nieuzasadniony (został on wprowadzony z uwagi na fakt, że spożycie zbyt dużych ilości azotu może powodować poważne zaburzenie metabolizmu, tj. zasadowicę).

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

— pasze niedozwolone

Następujący akapit:

„Zabrania się stosowania kiszonek i pasz pakowanych w folię, roślin kapustowatych oraz innych roślin i nasion, które mogą nadać mleku nieodpowiedni smak”

otrzymuje brzmienie:

„Zabrania się stosowania kiszonek, pasz pakowanych w folię i roślin kapustowatych”.

Ponieważ sformułowanie „oraz innych roślin i nasion, które mogą nadać mleku nieodpowiedni smak” nie jest wystarczająco precyzyjne, aby można było je łatwo skontrolować, skreśla się ten zapis.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

— wprowadzenie zakazu GMO

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Zakładanie upraw roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego ChNP »Banon«. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom mlecznym w gospodarstwie, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić”.

Przepis ten pozwala na zachowanie tradycyjnego charakteru paszy z jednej strony i tradycyjnych metod żywienia zwierząt z drugiej.

Przepis ten dodaje się również w jednolitym dokumencie.

— pochodzenie paszy

W jednolitym dokumencie dodaje się akapit w brzmieniu: „Jeżeli chodzi o pochodzenie paszy, ze względu na czynniki naturalne występujące na obszarze geograficznym produkcja pasz treściwych jest utrudniona, a produkcja zielonki – ograniczona. Ponieważ pochodzenie pasz treściwych nie jest określone, mogą one pochodzić spoza obszaru geograficznego. Podstawowa dawka pokarmowa pochodzi głównie z obszaru geograficznego, jednak kozom można podawać siano pochodzące spoza tego obszaru. Ograniczenie ilości pasz treściwych i ilości siana, które mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego, wiąże się z tym, że udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego jest przeważający. Ilość pasz, która może pochodzić spoza obszaru geograficznego, w przeliczeniu na jedną kozę oraz w ujęciu rocznym, kształtuje się bowiem następująco:

— 250 kg surowca paszy i suszonej lucerny, co odpowiada około 213 kg suchej masy (190 kg paszy o średniej zawartości suchej masy wynoszącej 84 % odpowiada 160 kg suchej masy, zaś 60 kg suszonej lucerny o średniej zawartości suchej masy wynoszącej 89 % odpowiada 53 kg suchej masy),

— 250 kg suchej masy paszy treściwej (odpowiednik 270 kg surowca) spoza obszaru geograficznego na kozę rocznie.

Biorąc pod uwagę fakt, że koza może zjeść średnio 1 100 kg paszy rocznie, udział pasz pochodzących z danego obszaru geograficznego wynosi zatem co najmniej 58 % (w suchej masie)”.

Dodanie tego zapisu w jednolitym dokumencie pozwala wykazać, że pasza dla kóz pochodzi głównie z obszaru geograficznego. Pasze te nie mogą pochodzić w całości z obszaru geograficznego ze względu na czynniki naturalne opisane w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”.

— temperatura i czas dodawania podpuszczki

Następujący akapit:

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

otrzymuje brzmienie:

„Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej lub chemicznej z wyjątkiem filtracji makroskopijnych zanieczyszczeń, ochłodzenia w temperaturze dodatniej w celu konserwacji i ogrzewania mleka przed dodaniem podpuszczki”.

Ponieważ zakres temperatur przy dodawaniu podpuszczki jest ściśle określony w specyfikacji zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1211/2013 z dnia 28 listopada 2013 r. (29–35 °C), a wykorzystywane mleko jest mlekiem surowym kozim, skreśla się pośrednią wzmiankę o temperaturze ogrzewania, ponieważ jest ona zbędna: chodzi o ogrzewanie mleka na etapie dodania podpuszczki (o określonej już temperaturze).

Następujący przepis:

„W odniesieniu do produkcji w mleczarniach podpuszczkę dodaje się najpóźniej po 4 godzinach od ostatniego dojenia”

otrzymuje brzmienie:

„W odniesieniu do produkcji w mleczarniach podpuszczkę dodaje się najpóźniej po 18 godzinach od dostarczenia mleka do mleczarni i przed południem w dniu następującym po ostatnim dojeniu”.

Zmiana czasu dodawania podpuszczki w przypadku produkcji w mleczarniach ma na celu umożliwienie przedsiębiorstwom dostosowania ich organizacji do długości skupu mleka oraz do najmniejszej ilości mleka wykorzystywanego przy każdym dodaniu podpuszczki. Obecny system skupu przewiduje bowiem odbiór mleka w porze nocnej. Ostatnie dojenie odbywa się około godz. 2.30, a mleko pozyskane w jego trakcie zostaje w całości zaprawione podpuszczką w dużym zbiorniku (1 000 litrów) od godz. 6.30. Ze względu na zmniejszenie liczby zainteresowanych podmiotów prowadzących chów i niewielkie ilości mleka wskazane jest ograniczenie pracy w porze nocnej i umożliwienie dodawania podpuszczki do mleka od godz. 8.00 w małych porcjach (zbiorniki o pojemności 80 l), co może spowodować przedłużenie procesu do południa.

— etap umieszczania w formie

Następujący akapit:

„Umieszczenie w formie odbywa się bezpośrednio po odlaniu serwatki. Sery formuje się ręcznie w cednikach. Dopuszcza się wykorzystanie nakładki rozdzielającej i multiform. Zabrania się wszelkiego rodzaju mechanicznego umieszczania w formie”

otrzymuje brzmienie:

„Umieszczenie w formie odbywa się bezpośrednio po odlaniu serwatki. Sery formuje się ręcznie w cednikach. Dopuszcza się wykorzystanie nakładki rozdzielającej i multiform przy zastosowaniu mechanicznie wspomaganego umieszczania w formie (podnośnik zbiornika, przenośnik taśmowy). Obowiązuje całkowity zakaz wszelkiego umieszczania w formie o całkowicie mechanicznym charakterze; interwencja człowieka jest wymagana w celu rozmieszczenia skrzepu w multiformach”.

Aby umożliwić podmiotom gospodarczym dostosowanie się do nowych technik, uściśla się, że mechaniczne wspomaganie jest dopuszczalne na etapie umieszczania w formie (podnośnik zbiornika, przenośnik taśmowy), ale wymagana jest interwencja człowieka w celu rozmieszczenia skrzepu w formach: zabrania się wszelkiego umieszczania w formie o całkowicie mechanicznym charakterze.

— etap odsączania i wyjmowania z formy

Następujący akapit:

„Odsączanie odbywa się w temperaturze co najmniej 20 °C. Ser wyjmuje się z formy 24–48 godzin po umieszczeniu w formie”

otrzymuje brzmienie:

„Odsączanie odbywa się w temperaturze co najmniej 20 °C i musi trwać maksymalnie 18–48 godzin po umieszczeniu w formie. Ser wyjmuje się z formy po zakończeniu tego etapu. Sery poddaje się następnie suszeniu lub osuszaniu w temperaturze wynoszącej co najmniej 13 °C przez co najmniej 24 godziny”.

W celu uregulowania praktyk podmiotów gospodarczych dodano informację o długości każdego z etapów (18–48 godzin w przypadku odsączania, co najmniej 24 godziny w przypadku suszenia/osuszania) oraz o temperaturze osuszania (co najmniej 13 °C) – zgodnie z wiedzą ekspercką.

— czas kąpieli solankowej

Skreśla się zapis określający czas kąpieli solankowej, dzięki czemu podmioty gospodarcze mogą go dostosować do stężenia wykorzystywanej solanki, aby uzyskać ten sam rezultat.

— etap dojrzewania

Następujący akapit:

„Dojrzewanie, trwające co najmniej 15 dni po dodaniu podpuszczki, odbywa się na obszarze geograficznymi i przebiega dwuetapowo:

- przed owinięciem liśćmi sam ser dojrzewa przez 5–10 dni po dodaniu podpuszczki, w temperaturze wynoszącej co najmniej 8 °C. Po zakończeniu tego etapu musi posiadać jednolitą powłokę z ukształtowaną florą bakteryjną na powierzchni, cienką skórkę barwy kremowobiałej, miękką w środku masę;
- po owinięciu liśćmi ser dojrzewa w liściach przez co najmniej 10 dni w temperaturze 8–14 °C. Stopień wilgotności musi być wyższy niż 80 %”

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie, trwające co najmniej 15 dni po dodaniu podpuszczki, przebiega dwuetapowo:

- przed owinięciem liśćmi sam ser dojrzewa przez 5–10 dni po dodaniu podpuszczki, w temperaturze wynoszącej co najmniej 8 °C. Po zakończeniu tego etapu musi posiadać jednolitą powłokę z ukształtowaną florą bakteryjną na powierzchni;
- po owinięciu liśćmi ser dojrzewa w liściach przez co najmniej 10 dni w temperaturze 8–14 °C. Po zakończeniu tego etapu musi posiadać cienką skórkę koloru kremowożółtego lub złocistobrazowego. Stopień wilgotności musi być wyższy niż 80 %”.

Skreśla się odniesienie do obszaru geograficznego, gdyż w tej części specyfikacji jest ono zbędne. Opis skórki przeniesiono za opis parametrów etapu dojrzewania i ujednolicono w stosunku do punktu dotyczącego opisu produktu. Usuwa się opis masy, ponieważ kryterium to wymaga rozkrojenia sera i na tym etapie nie można go zastosować.

Następujący akapit:

„Przed owinięciem w liście ser można zanurzyć w okowicie z wina gronowego lub w okowicie z wycieków z winogron”

otrzymuje brzmienie:

„Przed owinięciem w liście ser można zanurzyć w okowicie z wina gronowego lub w okowicie z wycieków z winogron bądź spryskać okowitą z wina gronowego lub okowitą z wycieków z winogron”.

Poza praktyką zanurzania w okowicie z wina gronowego lub w okowicie z wycieków z winogron dodaje się możliwość spryskania sera okowitą z wina gronowego lub okowitą z wycieków z winogron, ponieważ obydwie te metody przynoszą podobny skutek.

5.6. Związek

Punkt „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym” w całości przeredagowano w celu lepszego podkreślenia związku sera „Banon” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty związku ani nie usuwając żadnego z elementów tego punktu. Podkreśla się przy tym w szczególności związek między środowiskiem geograficznym typu śródziemnomorskiego sprzyjającym chowowi kóz a praktykami pasterskimi, a także szczególne umiejętności w zakresie produkcji i dojrzewania niezbędne do otrzymania sera „Banon”.

W części pierwszej opisano „Specyfikę obszaru geograficznego” i określono czynniki naturalne oraz czynniki ludzkie występujące na obszarze geograficznym, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności w zakresie chowu kóz i produkcji serów.

W drugiej części opisano „Specyfikę produktu”, podkreślając niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu.

Natomiast w ostatniej części wyjaśniono „Związek przyczynowy”, tj. wzajemne oddziaływanie między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a produktem.

Cały opis związku figurujący w specyfikacji ChNP zamieszczono w pkt 5 jednolitego dokumentu.

5.7. Etykietowanie

W punkcie „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania” skreśla się sformułowanie „objęty chronioną nazwą pochodzenia” w odniesieniu do serów, ponieważ punkt ten – i ogólnie rzecz biorąc niniejsza specyfikacja – odnosi się wyłącznie do serów objętych nazwą pochodzenia; jest to zatem zbędne określenie.

Zmianę tę wprowadzono również w jednolitym dokumencie.

5.8. Inne zmiany

W punkcie „Grupa składająca wniosek”: zmianie ulegają dane grupy.

W punkcie „Odniesienia do struktury kontrolnej” dokonuje się aktualizacji nazwy i danych kontaktowych struktur kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli aktualizuje się w celu uwzględnienia wprowadzonej zmiany (usunięcie maksymalnej temperatury ogrzewania) oraz – zgodnie z obowiązującą specyfikacją – dodaje się do niej główny punkt, który należy poddać kontroli, tj. rodzaj mleka (surowe mleko pełne, nieznormalizowane pod względem białka i tłuszczu).

JEDNOLITY DOKUMENT

„BANON”

Nr UE: PDO-FR-0290-AM02 – 10.1.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Banon”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Banon” jest miękkim serem produkowanym z surowego, pełnego mleka koziego. Otrzymuje się go poprzez szybkie zsiadanie (koagulacja po dodaniu podpuszczki). Dojrzały ser owija się (tzn. całkowicie się przykrywa) naturalnymi brunatnymi liśćmi kasztanowca przewiązаныmi naturalną rafią, która tworzy 6–12 promieni.

Ser „Banon”, po co najmniej 15 dniach dojrzewania, z których przez 10 dni jest zawinięty w liście, ma jednolitą, kremową, aksamitną i miękką masę. Jego skórka pod liśćmi ma kolor kremowożółty lub złocistobrązowy. Jest to ser charakteryzujący się zwierzęcymi nutami, głównie kozimi, którym często towarzyszy aromat amoniaku i runa leśnego, z lekką goryczką na końcu. Ma on aksamitną i rozpływającą się w ustach konsystencję. Ser owinięty liśćmi ma średnicę 75–85 mm i wysokość 20–30 mm. Masa netto sera „Banon” bez liści i po okresie dojrzewania wynosi 90–110 g.

Ser zawiera co najmniej 40 gramów masy suchej na 100 gramów sera i 40 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podstawowa dawka pokarmowa kóz pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Kozy żywią się wyłącznie na pastwiskach – na użytkach zielonych lub na terenach wypasu – paszami suchymi z roślin strączkowych, traw lub flory występującej naturalnie, które przechowuje się w odpowiednich warunkach.

Jeżeli tylko warunki klimatyczne i etap wegetacji na to pozwalają, kozy należy wypasać na pastwiskach lub na terenach wypasu. Muszą być wypasane regularnie na terenach wypasu i użytkach zielonych na wyznaczonym obszarze przez co najmniej 210 dni w roku.

Wypasa się je:

- na terenach wypasu złożonych z dziko rosnących roślin jednorocznych lub bylin, drzew, krzewów lub roślin zielnych,
- na trwałych użytkach zielonych porośniętych roślinnością lokalną,
- na tymczasowych użytkach zielonych porośniętych trawami, roślinami strączkowymi lub na użytkach zielonych wielogatunkowych.

Przez co najmniej 4 miesiące w roku muszą znajdować większość pasz objętościowych podczas wypasu.

W okresie, w którym dawka pasz objętościowych musi być zapewniona głównie poprzez wypas, ilość podawanego siana nie przekracza dziennie 1,25 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie.

Podawanie siana ograniczono do 600 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Zezwala się na podawanie paszy zielonej do koryta jedynie przez 30 nienastępujących po sobie dni w roku.

Ilość dodatków ograniczono do 800 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie z ograniczeniem do 270 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Roczna uzupełniająca dawka pokarmowa musi składać się w co najmniej 60 % ze zbóż lub z produktów ubocznych zbóż. Ilość suszonej lucerny ograniczono do 400 g surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie dziennie z ograniczeniem do 60 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Ilość pasz i suszonej lucerny spoza obszaru geograficznego ograniczono do 250 kg surowca na dorosłą kozę znajdującą się w gospodarstwie rocznie.

Zabrania się stosowania kiszzonek, pasz pakowanych w folię i roślin kapustowatych.

W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Zakładanie upraw roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego ChNP „Banon”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom mlecznym w gospodarstwie, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić.

Na terenie gospodarstwa powierzchnia pastwiskowa faktycznie przeznaczona dla stada kóz musi być co najmniej równa 1 ha naturalnych lub sztucznych użytków zielonych na 8 kóz i 1 ha terenu wypasu na 2 kozy.

Jeżeli chodzi o pochodzenie paszy, ze względu na czynniki naturalne występujące na obszarze geograficznym produkcja pasz treściwych jest utrudniona, a produkcja zielonki – ograniczona. Ponieważ pochodzenie pasz treściwych nie jest określone, mogą one pochodzić spoza obszaru geograficznego. Podstawowa dawka pokarmowa pochodzi głównie z obszaru geograficznego, jednak kozom można podawać siano pochodzące spoza tego obszaru.

Ograniczenie ilości pasz treściwych i ilości siana, które mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego, wiąże się z tym, że udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego jest przeważający.

Ilość pasz, która może pochodzić spoza obszaru geograficznego, w przeliczeniu na jedną kozę oraz w ujęciu rocznym, kształtuje się bowiem następująco:

- 250 kg surowca paszy i suszonej lucerny, co odpowiada około 213 kg suchej masy (190 kg paszy o średniej zawartości suchej masy wynoszącej 84 % odpowiada 160 kg suchej masy, zaś 60 kg suszonej lucerny o średniej zawartości suchej masy wynoszącej 89 % odpowiada 53 kg suchej masy),
- 250 kg suchej masy paszy treściwej (odpowiednik 270 kg surowca) spoza obszaru geograficznego na kozę rocznie.

Biorąc pod uwagę fakt, że koza może spożyć średnio 1 100 kg paszy rocznie, udział pasz pochodzących z danego obszaru geograficznego wynosi zatem co najmniej 58 % (w suchej masie).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, jego przetwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy ser wprowadza się do obrotu z indywidualną etykietą zawierającą oznaczenie nazwy pochodzenia pisane czcionką o rozmiarze co najmniej równym rozmiarowi innej czcionki użytej na etykiecie.

Umieszczenie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Banon”.

Nazwa „Banon” musi obowiązkowo widnieć na fakturach i dokumentacji handlowej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

Departament Alpes-de-Haute-Provence (04)

Gminy znajdujące się w całości na terenie wspomnianego obszaru: Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champcier, 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, Pierrerie, 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.

Gminy znajdujące się częściowo na terenie wspomnianego obszaru: Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

W przypadku wspomnianych gmin granica obszaru geograficznego znajduje się na planach złożonych we właściwych urzędach gminnych.

Departament Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (w odniesieniu do terytorium dawnej gminy 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.

Departament 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.

Departament Vaucluse (84)

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Kolebką sera „Banon” jest terytorium Haute-Provence (Górna Prowansja) znajdujące się wokół gminy Banon. Jest to suchy obszar położony w górach średnich charakteryzujący się krajobrazami złożonymi ze wzgórz i płaskowyżów i znajdujący się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego.

Wspomniany obszar charakteryzuje się brakiem wody, wody podziemne znajdują się na dużych głębokościach, a wody powierzchniowe są zasilane przez występujące wyjątkowo i bardzo nieregularnie opady, których większość przypada na okres jesienny i wiosenny, natomiast latem występuje ich znaczny niedobór.

Obszar objęty nazwą pochodzenia „Banon” charakteryzuje się również niezbyt żyznymi, przepuszczalnymi, głównie wapiennymi glebami, które posiadają znakomitą zdolność absorpcji opadów deszczu.

Jest to środowisko, w którym występują naprzemiennie niezbyt gęsta roślinność leśna obejmująca sosny alepskie, dęby, janowce, bukszpany i rośliny o silnym aromacie, wrzosowiska, na których występują rozproszone zarośla i krzewy, oraz uprawy przystosowane do surowego klimatu prowansalskiego na średniej wysokości, suchego, słonecznego i często dość chłodnego w okresie zimowym. Środowisko to charakteryzuje się ponadto obszarami sprzyjającymi powstawaniu terenów wypasu dla stad kóz.

Warunki naturalne panujące w tym regionie tłumaczą fakt, że ogólna gospodarka na tym obszarze sprzyja pasterstwu i niskoproduktywnym uprawom.

Dla podmiotu prowadzącego chów tereny pasterskie i powierzchnie upraw paszowych stanowią podstawę paszy kóz. Podmioty prowadzące chów wprowadziły szczególny system produkcji łączący omówioną różnorodność zasobów naturalnych. Wypas łączy trzy rodzaje zasobów: trwałe użytki zielone, lasy i rośliny strączkowe bogate w azot. Większość podmiotów prowadzących chów strzeże swoich kóz, co pozwala im, w zależności od paszy spożytej na terenie wypasu i pory roku, uzupełniać ją wypasem na użytkach zielonych, na których występuje esparceta lub lucerna.

Prowansja (Provence) znajduje się na obszarze, na którym panuje kultura „podpuszczki”, w odróżnieniu od Francji północnej, gdzie przeważa kultura „mlekowa” (powolna koagulacja trwająca około 24 godzin). Już w XV w. oferowano królowi René „te małe, miękkie sery na bazie podpuszczki”; widać tu wyraźnie odniesienie do podpuszczki.

Tradycyjnie cedniki do sera stosowane w Prowansji posiadają duże otwory, co wskazuje, że stosowane były do skrzepu typu podpuszczkowego (skrzep mleczny „przeciekły” przez takie cedniki).

Ponadto owijanie sera, właściwe dla sera „Banon”, ma dwa cele: z jednej strony jest to technika konserwacji, a z drugiej strony technika produkcji. Takie przetwarzanie świeżego sera służy jednocześnie konserwacji i ulepszeniu sera.

Przetwarzanie produktu polega głównie na połączeniu go z liśćmi kasztanowca – „owinięciu” sera. Tego rodzaju formowanie stanowi przejście od zwykłego sera do sera objętego nazwą pochodzenia „Banon”. Liście, będące czynnikiem izolacji powietrza, odgrywają dodatkową rolę, umożliwiając wykształcenie się właściwości aromatycznych sera.

Chociaż z serem mogą łączyć się różne rośliny (winorośl, kasztanowiec, platan, orzech itd.), stosuje się liście kasztanowca z powodu wytrzymałości ich struktury i ich cech garbnikujących.

Historia sera „Banon” sięga końca XIX w. Na wspomnianych glebach o niskim potencjale agronomicznym chłopci starali się w jak największym stopniu wykorzystać skromne zasoby środowiska naturalnego: zapewniając utrzymanie uprawę mieszaną na niewielu obszarach, na których występuje dobra gleba, natomiast na dzikszych obszarach leśnych lub wrzosowiskach zaopatrywano się w drewno, dziczyznę, grzyby, drobne owoce, trufle lub lawendę. Oprócz trzody chlewnej i drobiu każda rodzina posiadała również małe domowe stado złożone z owiec, ale także z kilku kóz, zwierząt, które uzupełniają się zarówno w terenie w zakresie, w jakim wykorzystują w jak największym stopniu wrzosowiska i okoliczny podszyt, jak i pod względem funkcjonalności gospodarczej. Podczas gdy barany wykorzystywano na mięso, kozy pełniące rolę „krów ubogiego” służyły do produkcji mleka. Świeże mleko służyło żywieniu rodziny, ale było również przetwarzane na ser, co było jedyną metodą zachowania na dłużej jego wartości odżywczej.

Chociaż początkowo ser przeznaczony był do użytku domowego, jego wartość handlowa pojawiła się wraz z nadwyżką produkcji w stosunku do spożycia rodzinnego. Nadwyżkę produkcji sprzedawano zatem na lokalnych targach.

Banon, będące główną miejscowością kantonu i centrum geograficznym okolic Lure i Albion oraz skrzyżowaniem ważnych szlaków komunikacyjnych, było najważniejszym z miejsc, w których odbywały się targi serów.

Pierwsza wzmianka dotycząca owijanych serów kozich, związana z nazwą „Banon”, znajduje się w publikacji „Cuisinière provençale” (Prowansalska kucharka) Mariusa Morarda z 1886 r.

Okres powojenny charakteryzuje się stopniowym postępowaniem technicznym metod serowarskich. Następuje specjalizacja stad kóz, wykracza się poza ramy produkcji domowej; następuje przejście z produkcji sera do celów żywienia rodziny, kiedy ser był dopiero w drugiej kolejności przeznaczany na sprzedaż, do produkcji przeznaczonej na sprzedaż (nadwyżka była spożywana przez rodziny).

Odnosząc się do badania J.M. Mariottiniego „A la Recherche d'un fromage: le »Banon« éléments d'histoire et d'ethnologie” (W poszukiwaniu sera: „Banon”, informacje historyczne i etnologiczne), „Banon” produkowany jest od zawsze zgodnie z technologią dodawania podpuszczki i pozostaje jednym z rzadkich serów produkowanych zgodnie z tą techniką.

„Banon” jest miękkim serem produkowanym z surowego, pełnego mleka koziego. Otrzymuje się go poprzez szybkie zsiadanie (koagulacja po dodaniu podpuszczki lub delikatny skrzep). Dojrzały ser owija się (tzn. całkowicie się przykrywa) naturalnymi brunatnymi liśćmi kasztanowca przewiązanych naturalną rafią, która tworzy 6–12 promieni.

Ser „Banon” charakteryzuje się następującymi cechami:

- skórka pod liśćmi w kolorze kremowożółtym lub złocistobrazowym,
- masa o aksamitnej i rozplwającej się w ustach konsystencji,
- zwierzęce nuty, głównie kozie, którym często towarzyszy aromat amoniaku i runa leśnego, z lekką goryczką na końcu.

Obszar geograficzny znajduje się pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego, charakteryzuje się występowaniem niezbyt żyznych gleb, złożonych głównie z wapieni, które najczęściej znajdują się na powierzchni i nie zatrzymują wody. Elementy te prowadzą do powstania roślinności, która tworzy zarośla (zwane *garrigue*) złożone z kolcolistów, głogów, tarnin, czystków, jałowców, lawend, cząbrku, tymianu itd. oraz kasztanowców. Jest to środowisko odpowiednie dla chowu kóz i pasterstwa.

Technika oparta na delikatnym skrzepie związana jest z warunkami klimatycznymi (wysoka temperatura i susza panującego klimatu). W regionie tym niemożliwe jest bowiem, bez specjalnych środków technicznych, schłodzenie mleka i utrzymanie go w niskiej temperaturze, umożliwiające działanie kultur bakterii, bez ryzyka skwaśnienia mleka. Należy w związku z tym aktywować ścinanie mleka, czyli jego koagulację, dzięki podpuszczce.

Owijanie sera pozwalało na zaspokojenie potrzeb żywieniowych przez cały rok, w szczególności na przetrwanie trudnego okresu zimowego, podczas którego kozy przestawały dawać mleko.

Ser „Banon” jest owocem połączenia tych wszystkich czynników: uboższego środowiska sprzyjającego ekstensywnemu chowowi kóz, wykorzystywanego przez człowieka, ciepłego i suchego klimatu prowadzącego w naturalny sposób do stosowania koagulacji po dodaniu podpuszczki i techniki przetwarzania (owijanie) umożliwiającej przechowywanie serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3ab11b39-00cf-48f7-a2b3-ac5e71b90836