

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint

(2006/C 234/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Az 5. cikknek és a 17. cikk (2) bekezdésének megfelelő bejegyzési kérelem

„BANON”

EK-szám: FR/PDO/005/0290/07.05.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. szakaszban feltüntetett nemzeti hatóságok szolgálataitól vagy az Európai Bizottság szolgálataitól ⁽¹⁾ beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine

Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *A kérelmező csoport:*

Név: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

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

Tel.: (33-4) 92 87 47 55

Fax: (33-4) 92 72 73 13

E-mail: frecapvincent@wanadoo.fr

Összetétel: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *A termék típusa:*

1.3. osztály: Sajtok

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Megnevezés: „Banon”

4.2. Leírás: A „Banon” nyers, teljes kecsketejből készült lágy sajt. A tej gyors altatásával (oltóval beoltott aludttejből) állítják elő. Az érlelt sajtot természetes barna gesztenyelevelekbe hajtogatják (azaz teljes egészében levelekkel fedik be), amelyeket 6–12 százból álló természetes rafiával kötnek össze.

A „Banon” készítése legalább 15 napig tartó – azon belül 10 napig levelek alatt történő – érlelés után homogén, krémes, lágy és rugalmas. Bevonata a levelek alatt krémsárga színű. A sajt átmérője a levelekkel együtt 75–85 mm, magassága 20–30 mm. A „Banon” levelek nélküli nettó tömege az érlelési időszak után 90–110 gramm.

100 gramm sajt szárazanyag-tartalma legalább 40 gramm, 100 gramm sajt teljes kiszáritás utáni zsírtartalma 40 gramm.

4.3. Földrajzi terület: A tejtermelés, a sajtgyártás és -érlelés a következő települések területét jelentő földrajzi területen történik:

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

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

- SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES járás: Cruis, Fontienne, Lardiers, Mallefougasse-Auges, Montlaux, Ongles, Revest-Saint-Martin, Saint-Etienne-Les-Orgues
- SISTERON járás: Entrepierres, Sisteron
- VALENSOLE járás: Brunet, Saint-Martin-de-Brômes; A következő települések egy része: Valensole, Greoux-les-Bains
- VOLONNE járás: Aubignosc, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, L'Escale, Peipin, Salignac, Sourribes, Volonne; A következő települések egy része: Chateau-Arnoux-Saint-Auban, Montfort

Hautes-Alpes megye (05):

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

Vaucluse megye (84):

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

Drôme megye (26)

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

- 4.4. A származás igazolása: Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie az I.N.A.O. szolgálatánál nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot”, amely az I.N.A.O. számára lehetővé teszi valamennyi gazdasági szereplő azonosítását. Ez utóbbiaknak nyilvántartásokat, valamint a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot az I.N.A.O. rendelkezésére kell bocsátaniuk. Minden sajtot el kell látni a termék nyomon követésének biztosítására szolgáló címkével.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

- 4.5. Az előállítás módja: A „Banon” előállításához használt tej kizárólag a „commune provençale”, a „rove” és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett kecskékből származhat. Emellett az állomány átlagos termelésének felső határa tejelő kecskénként évente 850 kg.

A kecskék takarmányozása alapvetően kaszálón és/vagy legelőn, legeltetéssel történik. Amint a növényzet állapota és az időjárási feltételek lehetővé teszik, a kecskék a kaszálón és/vagy a legelőn vannak. A kecskéknak évente legalább 210 napig kell legelőn legelniük, az év legalább 4 hónapjában a szálas takarmánynak kell a takarmány legnagyobb részét kitennie.

A gazdaság területén a ténylegesen a kecskenyájnak szánt takarmánytermő terület 8 kecskére legalább 1 ha kaszáló, 2 kecskére legalább 2 ha legelő. A zárt térben történő, illetve a külső mozgástér nélküli tartás tilos.

A vályúba tehető takarmány (száraz takarmányok és takarmánykiegészítők) mennyisége, valamint az adott területen kívülről származó takarmány vásárlása éves és napi szinten korlátozott.

A tejet a gazdaságból naponta kell begyűjteni, és a begyűjtés előtt 8 °C-os hőmérsékleten kell tárolni.

A tejet nyers, teljes tej formájában, a fehérje- és a zsírtartalom beállítása nélkül kell felhasználni.

Mindennemű fizikai vagy kémiai kezelés tilos, kivéve a makroszkopikus szennyeződések eltávolítására szolgáló szűrést, a tartósítási célból, pozitív hőmérsékletre történő hűtést, valamint a tej oltás előtt legfeljebb 35 °C-ra való felmelegítését.

Az oltó, tejsavbaktériumok, érlelőbaktériumok vagy só (nátrium-klorid) hozzáadása kivételével a tejből tilos bármit kivonni, illetve ahhoz bármit hozzáadni.

A tejet 29–35 °C közötti hőmérsékleten oltják be. A gazdaságokban termelt tej esetében az oltás a legkorábbi fejés után legfeljebb 18 órával történik. A tejüzemben termelt tej esetében az oltás a begyűjtött legutóbbi fejés után legfeljebb 4 órával történik.

Az alvadék rögökre darabolására az oltás után legfeljebb 2 órával kerül sor. Az aludttejet kézzel öntik tálcákba. A sajtot az első tizenkét órában legalább kétszer megforgatják. A sajtot legalább 20 °C-on csepegtetik le. A sajtot a formába öntés után 24–48 órán belül veszik ki a formából. Ezután megsózzák.

Az érlelés két lépcsőben történik: a bevonat nélküli sajtömb első érlelése az összehajtogatás előtt 5–10 napig tart, legalább 8 °C-os hőmérsékleten, második érlelése az összehajtogatás után gesztenyelevelek alatt legalább 10 napig tart, 8–14 °C-os hőmérsékleten. A nedvességtartalomnak 80 % fölöttinek kell lennie.

A sajtokat a gesztenyelevelek alá helyezés előtt borpálinkába vagy szőlőtörköly-pálinkába lehet mártani.

Az oltás után legalább 15 napig tartó kettős érlelés lehetővé teszi a sajt ízbeli jellemzőinek finomítását.

Az aludttej vagy a sajt későbbi feldolgozás céljából való tartósítása tilos.

- 4.6. Kapcsolat: A „Banon” elnevezésű sajt az Alpes-de-Haute-Provence megye területén fekvő Banon településről kapta a nevét.

A Banont kevésbé termékeny talajú, gyér növényesűségű és igen sajátos területen (mészfennsík) termelik, amelynek sajátosságai a száraz, napos, és télen gyakran elég hűvös provence-i középhegységi éghajlattal függnek össze. A nehéz terepet a kecske különösen kedveli, alapvetően ilyen helyen táplálkozik.

Ez a környezet a sajátosságainak kiaknázását lehetővé tevő legeltetéses gazdálkodáson alapuló termelési rendszert alakított ki. Mivel a talaj nagyon korlátozott mértékben tesz lehetővé mezőgazdasági hasznosítást, az emberek a környezetükben lévő szerény természeti erőforrások lehető legjobb kihasználására törekedtek.

Így a sertésen és a baromfin kívül minden családnak volt néhány kecskéje, „a szegények tehene”, amely a friss tej és a sajt termelése szempontjából hasznosnak bizonyult. A kezdetben saját fogyasztásra szánt sajtot később a helyi piacokon, leginkább Banonban adták el, amely fontos útvonalak csomópontja, valamint vásárok és piacok helyszíne volt. A „Banon” sajt elég gyorsan jelentős hírnevet szerzett, amelyet többek között a XIX. századból származó írások igazolnak.

A második világháború után a kecsketenyésztés specializálódik és a gyártott sajtokat ezentúl eladásra szánják, a felesleget pedig családi fogyasztásra.

A „Banon” kétszeresen eredeti, mivel gyors alvasztással, oltóval beoltott aludttejből készítik, és mivel barna gesztenyelevelekbe csomagolják.

A „Banon” sajtot mindig is oltós alvasztást alkalmazó technológiával gyártották. Ez a gyártási technológia mindig is jelen volt ebben a térségben, ezt igazolják a használt tálcákon megfigyelhető nagy lyukak, ami arra utal, hogy az aludttejet oltóval kezelték. A „Banon” az egyik olyan ritka kecskesajt, amelynél még mindig alkalmazzák ezt a technológiát.

Az említett technológiát a régió éghajlati viszonyai teszik szükségessé (a magas hőmérséklet és a száraz éghajlat megakadályozza a tej lehűlését és a tejsavbaktériumok hatásának kifejtéséhez szükséges alacsony hőmérséklet fenntartását), amelyek miatt a tejet jelentős mennyiségű oltó segítségével hirtelen meg kell alvasztani a gyors megsavanyodás kockázatának elkerülése érdekében.

A hajtogatás szintén ehhez a sajthoz kapcsolódó hagyományos technika, amely (légmentesítést szolgáló) sajtartósítási technika és (az érzékszervi jellemzők fejlesztését szolgáló) sajtérlelési technika is egyben. A gesztenyelevelek szívós felépítésük és cersavtartalmuk miatt váltak előírássá.

A „Banon” gyártása így lehetővé tette az egész évről szóló termelést, és különösen a téli időszak átvételét, amikor a kecskéknél elapadt a tejük.

A termelési feltételeket úgy kell meghatározni, hogy a táj és a hagyományos gyakorlatok megőrizhetők legyenek, és tükröződjenek a termékben. A nyájak táplálkozási szokásai kifejezetten a környezethez igazodnak, és a terméknek különleges jellemzőket kölcsönöznek. A legeltetés mindebben igen jelentős szerepet tölt be.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Institut National des Appellations d'Origine

Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.

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

- 4.8. Címkézés: A „Banon” bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat az eredetmegjelölést tartalmazó egyedi címkével hozzák forgalomba.

A sajtok címkézése tartalmazza a megjelölés nevét, amelyet legalább a címkén szereplő bármely másik karakterrel megegyező méretű karakterrel kell szedni, valamint az „Appellation d’origine contrôlée” kifejezést vagy az „AOC” rövidítést.

Az „INAO” jelzést, az „Appellation d’origine contrôlée” kifejezést és az eredetmegjelölés nevét kötelezően fel kell tüntetni a bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéin.

- 4.9. Nemzeti követelmények: A „Banon” bejegyzett eredetmegjelölésről szóló rendelet.
-