

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1211/2013 DE LA COMISIÓN**de 25 de noviembre de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Banon (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Banon», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 641/2007 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y los datos de contacto de las estructuras encargadas del control de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación considerada menor, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Banon» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 25 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 150 de 12.6.2007, p. 3.

ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Banon»:

1.1. Prueba del origen

Este apartado se ha completado mediante la inserción de las disposiciones relativas al control y a la garantía del origen y de la trazabilidad de la denominación, que se habían modificado a raíz de la reforma del sistema de controles a nivel nacional.

1.2. Método de obtención

Sobre la base de los textos nacionales, este apartado se ha completado con elementos relativos a:

— la definición del rebaño:

«Se entiende por rebaño el conjunto del rebaño caprino compuesto por cabras en lactancia, cabras secas, cabritas y machos cabríos.»

Esta disposición permite definir mejor el término «rebaño».

«Hasta el 31 de diciembre de 2013, las cabras lecheras de las razas Communes provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas deberán constituir al menos el 60 % de cada rebaño.»

Esta disposición es una medida de adaptación del rebaño que permitirá a los ganaderos alcanzar el objetivo del 100 % el 1 de enero de 2014.

— la alimentación del rebaño:

«La ración de base de la alimentación de las cabras proviene esencialmente de la zona geográfica. Está compuesta exclusivamente por pastos en prados o en campos abiertos, por forrajes secos de leguminosas, de gramíneas o de plantas silvestres conservadas en buenas condiciones.»

Estos elementos se añaden a fin de precisar mejor el origen y la naturaleza de la ración de base del rebaño.

«Las cabras pastan:

en campos abiertos compuestos de especies espontáneas anuales o perennes, arbóreas, arbustivas o herbáceas;

en prados permanentes de flora autóctona;

en prados temporales de gramíneas, leguminosas o mixtos.»

Estos elementos se añaden a fin de precisar bien los tipos de prados autorizados para la alimentación.

«Durante el período en que la ración principal tiene que aportarse mayoritariamente con los pastos, la distribución de heno no excede de 1,25 kg de materia en bruto por día y por cabra adulta presente.»

La distribución de heno se limita a 600 kg anuales de materia en bruto por cabra adulta presente.

La distribución de forraje verde en comedero solo está autorizada 30 días no consecutivos al año.»

Esta disposición tiene el objetivo de privilegiar los pastos.

«El aporte de complementos está limitado a 800 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día, con la restricción de 270 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año. La ración complementaria anual debe estar compuesta como mínimo del 60 % de cereales. El aporte de alfalfa deshidratada está limitado a 400 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día en dos aportes como mínimo, con la restricción de 60 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.»

Estas disposiciones están destinadas a limitar el aporte de alimento fuera de los prados.

«El aporte de forrajes y de alfalfa deshidratada de fuera de la zona de denominación está limitado a 250 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.»

Esta disposición tiene como objetivo limitar el aporte de alimento que no proceda de la zona de denominación.

«Están prohibidos los forrajes ensilados, los forrajes en rollo, las crucíferas y otras plantas y granos que puedan dar mal gusto a la leche.»

Esta disposición tiene como fin prohibir la utilización de alimentos que puedan dar mal gusto a la leche y, por tanto, al queso.

— la producción lechera del rebaño:

«La producción media del rebaño está limitada a 850 kg de leche por cabra en lactancia y por año.»

Esta disposición, que ya existía antes, se ha reformulado para tener en cuenta la media anual del rebaño.

— la tecnología quesera:

La frase «Desde el 1 de enero de 2009, la recogida de leche en la explotación se hace diariamente y el almacenamiento de leche antes de la recogida se hace a una temperatura de 8 °C es posible con un máximo de 4 ordeños, recogidos a lo largo de dos días como máximo. El almacenamiento de leche antes de la recogida se hace a una temperatura igual o inferior a 6 °C.», a fin de tener en cuenta las limitaciones debidas a la distancia en relación con la recogida de la leche.

«La dosis de cuajo con una concentración de 520 mg de quimosina/l es de 20 a 35 ml por 100 l de leche.»

Esta disposición tiene el objetivo de precisar la dosis de cuajo. Dicha dosis es necesaria para obtener el tiempo de cuajado óptimo.

«La duración de la salazón es de 5 a 8 min.»

Esta disposición tiene el objetivo de precisar el tiempo de salazón.

— la maduración:

«Al final de esta fase, el queso debe presentar una cobertura homogénea con una flora superficial bien establecida, una corteza fina de color blanco amarillento, una pasta suave en el interior.»

Esta disposición persigue precisar el aspecto del queso en una etapa intermedia de la maduración.

— la envoltura en hojas:

«Condiciones de la recogida

Las hojas se recogen marrones, es decir, en otoño en la época de la caída de la hoja. Tienen que estar limpias y sanas.

Condiciones de almacenamiento

Las hojas se almacenan secas.

Tratamiento

Las hojas se rehidratan antes de su utilización como envoltura. Hay tres técnicas posibles:

— con agua hirviendo,

— con agua hirviendo a la que se añade un 5 % de vinagre,

— con agua a la que se añade un 5 % de vinagre.

Es facultativo quitar el peciolo de las hojas; sin embargo, solo es posible recortar la base de la hoja, quedando excluido cualquier otro recorte.

Envoltura del queso

El queso se recubre completamente de hojas a fin de conseguir una segunda maduración en «anaerobiosis».

Si el queso se envuelve con hojas a las que no se ha quitado el peciolo, este queda situado en la cara inferior del queso.»

Esta disposición está destinada a precisar las condiciones de obtención y utilización de las hojas de castaño. La definición de la calidad de estas hojas es necesaria para conseguir una óptima maduración en las hojas.

1.3. Etiquetado

Las disposiciones relativas al etiquetado se modifican a fin de introducir la obligación de fijación del símbolo «DOP» de la Unión Europea. Se introducen complementos procedentes de los textos nacionales.

1.4. Requisitos nacionales

Los requisitos nacionales se completan mediante un cuadro con los principales aspectos que deben ser objeto de control y su método de evaluación, tal como dispone la normativa nacional.

1.5. Otros

Se actualizan los datos de contacto de las estructuras encargadas del control de la denominación.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«BANON»

N° CE: FR-PDO-0105-0969-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Banon»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El «Banon» es un queso de pasta blanda fabricado a partir de leche de cabra cruda y entera. Se obtiene por cuajado rápido (cuajada mediante cuajo). El queso madurado se envuelve (es decir, se recubre completamente) en hojas naturales de castaño de color marrón, atadas con rafia natural, formando de 6 a 12 radios.

El «Banon», después de un mínimo de 15 días de maduración, durante 10 de los cuales permanece bajo las hojas, presenta una pasta homogénea, cremosa, untuosa y suave. Su costra es de color amarillo crema bajo las hojas. El diámetro del queso con las hojas está comprendido entre 75 y 85 mm, y su altura es de 20 a 30 mm. El peso neto del «Banon» sin las hojas y después del período de maduración es de 90 a 110 g.

El queso contiene un mínimo de 40 g de materia seca por 100 g de queso y 40 g de materia grasa por 100 g de queso tras la desecación completa.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Hasta el 31 de diciembre de 2013, las cabras lecheras de las razas Communes Provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas deben constituir al menos el 60 % de cada rebaño.

A partir del 1 de enero de 2014, la leche utilizada para la fabricación de «Banon» procederá únicamente de cabras de las razas Communes Provençales, Roves, Alpines y de los cruces de estas razas.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La ración de base de la alimentación de las cabras proviene esencialmente de la zona geográfica. Está compuesta exclusivamente por pastos en prados o en campos abiertos, por forrajes secos de leguminosas, de gramíneas o de plantas silvestres conservadas en buenas condiciones. En cuanto las condiciones climáticas y la fase vegetativa lo permiten, las cabras deben llevarse a los prados o a los campos abiertos. Las cabras tienen que pastar de manera regular en los campos abiertos y prados de la zona al menos 210 días al año. Durante al menos 4 meses al año, tienen que encontrar su alimentación principal en los pastos.

Las cabras tienen que pastar de manera regular en los campos abiertos y prados de la zona al menos 210 días al año.

Las cabras pastan:

- en campos abiertos compuestos de especies espontáneas anuales o perennes, arbóreas, arbustivas o herbáceas,
- en prados permanentes de flora autóctona,
- en prados temporales de gramíneas, leguminosas o mixtos.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

El aporte de alimentos en comedero (forrajes secos y complementos) está limitado anual y diariamente. También están limitadas las compras de forrajes fuera de la zona.

Durante al menos 4 meses al año, tienen que encontrar su alimentación principal en los pastos.

Durante el período en que la ración principal tiene que aportarse mayoritariamente con los pastos, la distribución de heno no excede de 1,25 kg de materia en bruto por día y por cabra adulta presente.

La distribución de heno se limita a 600 kg anuales de materia en bruto por cabra adulta presente.

La distribución de forraje verde en comedero solo está autorizada 30 días no consecutivos al año.

El aporte de complementos está limitado a 800 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día, con la restricción de 270 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

La ración complementaria anual debe estar compuesta como mínimo del 60 % de cereales.

El aporte de alfalfa deshidratada está limitado a 400 g de materia en bruto por cabra adulta presente y por día en dos aportes como mínimo, con la restricción de 60 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

El aporte de forrajes y de alfalfa deshidratada de fuera de la zona de denominación está limitado a 250 kg de materia en bruto por cabra adulta presente y por año.

Están prohibidos los forrajes ensilados, los forrajes en rollo, las crucíferas y otras plantas y granos que puedan dar mal gusto a la leche.

En la explotación, la superficie forrajera efectivamente destinada al rebaño caprino es, como mínimo, igual a 1 ha de prado natural o artificial por 8 cabras y 1 ha de campo abierto por 2 cabras.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cada queso de la denominación se comercializa provisto de una etiqueta individual en la que figura el nombre de la denominación de origen, inscrito en caracteres de dimensión al menos igual a la de cualquier otro carácter que figure en la etiqueta.

Es obligatorio incluir el símbolo DOP de la Unión Europea en la etiqueta de los quesos acogidos a la denominación de origen protegida «Banon».

El nombre de «Banon» debe aparecer obligatoriamente en las facturas y documentos comerciales.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence (04)

Municipios incluidos en su totalidad en la zona

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'Escalé, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrevet, 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.

Municipios incluidos en parte en la zona

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

En relación con estos municipios, el límite de la zona geográfica figura en los planos depositados en los ayuntamientos correspondientes.

Departamento de Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, 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-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Departamento de Vaucluse (84)

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

Departamento de Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mevouillon, Montauban-sur-l'Ouveze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Sederon, Vers-sur-Meouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

a) El medio natural

La cuna del «Banon» es la Alta Provenza, alrededor del ayuntamiento de Banon. Se trata de un sector de media montaña seca con paisajes formados por colinas y mesetas de clima mediterráneo.

La zona está caracterizada por la ausencia de agua, al encontrarse las aguas subterráneas a gran profundidad y depender las aguas superficiales de unas precipitaciones excepcionales y muy irregulares, concentradas principalmente en otoño y en primavera, con un fuerte déficit estival.

La zona del «Banon» está caracterizada igualmente por suelos poco fértiles, esencialmente calcáreos, y permeables, que son excelentes para absorber las lluvias.

Se trata de un medio donde alternan vegetaciones forestales de escasa densidad, formadas por pinos de Aleppo, encinas, retamas, boj y plantas aromáticas, con monte bajo y matorrales dispersos, y con cultivos adaptados a la rudeza de un clima provenzal de media altitud, seco, soleado, frío con bastante frecuencia durante el invierno, y que ofrece espacios favorables para que los rebaños de cabras pasten por el campo abierto.

Las condiciones naturales de esta región explican que la economía general de la zona sea favorable al pastoreo y a los cultivos de bajo rendimiento.

b) Antecedentes históricos del «Banon»

La historia del «Banon» remonta al final del siglo XIX. Sobre esta tierra de bajo potencial agronómico, el campesino intenta sacar el mayor provecho de los escasos recursos naturales del entorno, con el policultivo de subsistencia en algunas parcelas de tierra buena, y en el espacio más salvaje del bosque o del monte bajo se obtiene madera, caza, setas, bayas, trufas o lavanda. Además del cerdo y de un pequeño corral, cada familia mantiene también un pequeño rebaño doméstico compuesto de ovejas, pero también de algunas cabras, animales que se complementan tanto sobre el terreno, debido a que sacan el mejor partido del monte bajo o del sotobosque de la zona, como a nivel de funcionalidad económica. Mientras que el cordero se utiliza por su carne, la cabra, en su calidad de «vaca del pobre» sirve para producir leche. Esta leche servirá para la alimentación familiar en estado fresco, pero también se transformará en queso, única manera de conservar su valor nutritivo a lo largo del tiempo.

Si el queso tiene vocación doméstica, su valor comercial nace del excedente de la producción respecto al consumo familiar. Así pues, este excedente va a dirigirse a los mercados locales para venderse en ellos.

Es ahí donde Banon, capital de cantón y centro geográfico de los países de Lure y de Albion, cruce de importantes vías de comunicación, figuraba como el más importante de los lugares donde se celebraban ferias o mercados de queso.

La primera mención de los quesos de cabra envueltos, asociados al nombre de Banon, se encuentra en el libro «La Cuisinière provençale» de Marius MORARD, de 1886.

El período de la posguerra está marcado por la introducción gradual del progreso técnico en los métodos de fabricación quesera. Los rebaños de cabras se especializan, se sale del marco de la fabricación doméstica: si antes se producía queso sobre todo para alimentar a la propia familia y solo secundariamente para venderlo, ahora se pasa a un estadio en que se trata principalmente de producir para vender (el excedente sirve para alimentar a la familia).

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Banon» presenta una doble originalidad, muy específica en el sector de los quesos de cabra, al tratarse de una cuajada suave (queso de coagulación rápida o de cuajada con cuajo) envuelta en hojas de castaño.

Según el estudio de JM MARIOTTINI «À la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie», el «Banon» ha sido siempre un queso de tecnología de cuajo y sigue siendo uno de los raros quesos que se produce según esta técnica.

Como atestigua la historia, Provenza se encuentra claramente en la zona de la «cultura del cuajo», frente a una Francia del Norte donde predomina la «cultura láctica» (coagulación lenta, de unas 24 horas) Ya en el siglo XV le ofrecían al rey Renato «de ces petits fromages mous, des présurs», donde queda clara la referencia al cuajo (*présure* en francés significa «cuajo»).

Tradicionalmente, los escurridores utilizados en Provenza presentan grandes agujeros, lo que indica que la cuajada se hacía mediante cuajo (una cuajada láctica se escaparía de tales escurridores).

Por otra parte, la envoltura del queso, propia del «Banon», persigue dos objetivos: por un lado es una técnica de conservación y, por otro, una técnica de fabricación. Es una transformación del queso fresco que atiende a la vez al interés por conservar el queso y por mejorarlo.

Transformar el producto consiste principalmente en asociarlo a las hojas de castaño, en envolverlo. Esta elaboración viene a marcar el paso del queso «normal» al queso «Banon». Dichas hojas actúan como elementos aislantes del aire y tienen también un papel de coadyuvante, ya que permiten el desarrollo de las características aromáticas del queso.

Si bien parece que son muchos los vegetales que pueden asociarse con el queso (*vid*, castaño, plátano, nogal, etc.), las que se imponen son las hojas de castaño, gracias a la solidez de su estructura y a su composición de taninos.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

a) El medio natural

La zona de denominación está bajo la influencia mediterránea con suelos poco fértiles, compuestos principalmente por calizas, que suelen aflorar a la superficie y no retienen el agua. Estos elementos conducen a una vegetación constituida por un monte bajo compuesto de aliagas, espinos blancos, espinos negros, jaras, enebros, lavandas, ajedreas, tomillo, etc., y por castaños, introducidos hacia 1860 en zonas descalcificadas.

Es un medio de predilección para la cría de cabras y la práctica del pastoreo.

b) El sistema agro-pastoral

Para el ganadero, las superficies de pastoreo y forrajeras son la base de la alimentación de las cabras. Se integran en la estrategia alimentaria del rebaño. Así pues, los ganaderos han implantado un sistema particular de producción que combina esta diversidad de recursos naturales.

El pastoreo combina tres tipos de recursos: prados naturales, bosques y leguminosas ricas en nitrógeno. La mayoría de los ganaderos guardan sus cabras, lo que les permite, en función de la alimentación obtenida en el campo abierto y de lo avanzado de la estación, completarla mediante el pastoreo en prados de esparceta o de alfalfa.

Este sistema de ganadería constituye un uso agrícola que participa plenamente del carácter típico de este queso en relación con su territorio.

c) La técnica de fabricación

La técnica de la cuajada suave viene impuesta por las condiciones climáticas (temperatura elevada y sequedad del ambiente). En efecto, en esta región es imposible, si no se dispone de medios técnicos específicos, enfriar la leche y después mantenerla a baja temperatura para que actúen los fermentos lácticos sin que la leche se agríe. Así pues, hace falta activar el cuajado de la leche, es decir, su coagulación, gracias al cuajo.

La cobertura de los quesos permitía tener asegurado todo el año alimentario, superando en particular la época vacía del invierno, cuando las cabras no producen leche.

El «Banon» es el producto resultante de la combinación de todos estos factores: un medio pobre favorable a la ganadería caprina extensiva y aprovechable por el hombre, un clima cálido y seco que lleva naturalmente a la práctica de un cuajado con cuajo y a una técnica de transformación (envoltura) que permite la conservación de los quesos a lo largo del tiempo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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