RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Banon »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l’Union européenne* en date du 9 octobre 2019 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d’origine protégées et des indications géographiques protégées [Banon (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Banon »

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-42** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Banon » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 9 octobre 2019 du règlement d'exécution (UE) 2019/1684 du 2 octobre 2019

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

570, Avenue de la libération

04100 MANOSQUE

Tél : (33) (0)4.92.87.47.55

Fax : (33) (0)4.92.72.73.13

Courriel : v.enjalbert@mre-paca.fr

Composition : Producteurs de lait

Producteurs fromagers fermiers

Artisans fromagers

Affineurs

Statut Juridique : Syndicat (loi du 21 mars 1884)

TYPE DE PRODUIT

Fromages – classe 1-3

1. NOM DU PRODUIT

Banon.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Banon » est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure). Le fromage affiné est plié, c'est-à-dire entièrement recouvert de feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le « Banon », après 15 jours d'affinage minimum dont 10 sous feuilles, a une pâte homogène, crémeuse, onctueuse et souple. Sa croûte est de couleur jaune crème ou mordorée sous les feuilles. C'est un fromage caractérisé par des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées par des arômes ammoniaqués et de sous bois, avec une légère amertume finale. Sa texture est onctueuse et fondante en bouche. Le diamètre du fromage avec les feuilles est compris entre 75 et 85 mm, et la hauteur est de 20 à 30 mm. Le poids net du « Banon » sans les feuilles et après la période d'affinage est de 90 à 110 g.

Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence (04)

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Communes comprises dans l'aire en partie : Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Pour ces communes, la limite de l'aire géographique figure sur les plans déposés à la mairie des communes concernées.

Département des Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Val Buëch-Méouge (pour le territoire de l'ancienne commune de Châteauneuf-de-Chabre), Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Garde-Colombe, La Piarre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Département de la 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.

Département de Vaucluse (84)

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

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Déclaration d'identification

Chaque exploitation laitière, chaque atelier de transformation ou d'affinage remplit une déclaration d'identification établie suivant un modèle prévu au plan de contrôle et validé par le Directeur de l'INAO. Cette déclaration d'identification comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges. Elle permet au groupement, à la structure chargée du contrôle et à l'INAO d'identifier tous les opérateurs.
Cette déclaration d'identification est à retourner au groupement par l'opérateur dès le début de son activité. Elle est conservée par le groupement pendant toute la durée de l'activité de l'opérateur.

Chaque opérateur de la filière de production est donc répertorié sur une liste tenue à jour par le groupement.

4.2 Tenue de registres

Tout opérateur tient à la disposition des agents chargés du contrôle les registres, notamment une comptabilité-matière comportant les entrées et sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Ainsi les éleveurs doivent tenir à la disposition des agents chargés du contrôle les documents destinés à vérifier l'origine des aliments (factures mentionnant l'origine des aliments et fourrages achetés, enregistrement régulier du planning quotidien alimentaire et liste des surfaces réellement utilisées par les troupeaux).

Les fabricants tiennent des registres qui doivent notamment faire apparaître journellement :

- pour les fabricants fermiers : les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation, et le nombre de fromages déclassés.

- pour les fabricants non fermiers :

  - en entrées : les quantités achetées de lait (nom du producteur et quantité par producteur), de fromages ainsi que leur provenance (nom et adresse des fournisseurs) et les quantités de lait emprésurées quotidiennement, le nombre de fromage fabriqués par type de produits ;

  - en sorties : la quantité de fromages vendus en appellation d'origine.

4.3 Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du « Banon » fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

4.4 Contrôle sur le produit

Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements, prévus au plan de contrôle, en vue d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

4.4 Vignette d'identification

Chaque fromage est identifié par une vignette distribuée par le groupement. Ce système peut servir de support à l'étiquetage.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Production du lait

On entend par troupeau, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes et des boucs.
Le lait utilisé pour la fabrication de « Banon » provient uniquement de chèvres de races Commune Provençale, Rove, Alpine et croisées issues de ces races.

La ration de base de l'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique. Elle est constituée exclusivement du pâturage en prairies et/ou en parcours, de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservées dans de bonnes conditions. Dès que les conditions climatiques et le stade végétatif le permettent les chèvres doivent être au pâturage et/ou en parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours et prairies de l'aire géographique durant au moins 210 jours par an. Les chèvres pâturent :

- sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées ;
- sur les prairies permanentes à flore autochtone ;
- sur les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

Durant 4 mois minimum dans l'année elles doivent trouver majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage.
Pendant cette période, la distribution de foin n'excède pas 1,25 kg de matière brute par jour et par chèvre adulte présente.
La distribution de foin est limitée à 600 kg de matière brute par chèvre adulte présente par an.
La distribution de fourrage vert à l'auge n'est autorisée que 30 jours non consécutifs par an.
L'apport de compléments est limité à 800 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 270 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.
La ration complémentaire annuelle doit être composée au minimum de 60% de céréales ou sous produits de céréales.
L'apport de luzerne déshydratée est limité à 400 g de matière brute par chèvre adulte présente et par jour avec une restriction à 60 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.
L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire géographique est limité à 250 kg de matière brute par chèvre adulte présente et par an.
L'ensilage et les fourrages enrubannés, les crucifères fourragères sont interdits.
Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP « Banon ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux laitiers de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.
Sur l'exploitation la superficie fourragère effectivement destinée au troupeau caprin est au minimum égale à 1ha de prairie naturelle et/ou artificielle pour 8 chèvres et de 1ha de parcours pour 2 chèvres.
L'élevage hors sol avec ou sans aire d'exercice extérieure est interdit.
La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation et par an.

5.2 Transformation fromagère

La collecte de lait est possible à 4 traites maximum, collectées sur deux jours maximum. Le stockage du lait avant collecte se fait à une température égale ou inférieure à 6°C.
Le « Banon » est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre mis en œuvre à l'état cru et entier, non normalisé en protéines et en matières grasses. Tout traitement physique ou chimique est interdit à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques, d'un refroidissement à une température positive en vue de la conservation et d'un réchauffage du lait avant emprésurage.
A l'exception d'un ajout de présure, de ferments lactiques, de ferments d'affinage ou de sel (chlorure de sodium), tout retrait ou ajout à ce lait est interdit.
Pour les fabrications fermières, l'emprésurage s'effectue 18 heures maximum après la traite la plus ancienne.
Pour les fabrications laitières, l'emprésurage se fait au plus tard 18 h après l'arrivée du lait à la fromagerie et avant midi du lendemain de la dernière traite collectée.
La température d'emprésurage du lait est comprise entre 29°C et 35°C.
La dose de présure présentant une concentration de 520 mg de chymosine/l est de 20 à 35 ml pour 100 l de lait.
Le décaillage est obligatoire et intervient 2 heures maximum après emprésurage.
Le moulage a lieu directement après le soutirage du lactosérum. Les fromages sont moulés manuellement en faisselles. L'utilisation du répartiteur et des multimoules est autorisée avec une assistance mécanique au moulage (releveur de bassine, convoyeur). Toute forme de moulage totalement mécanique est interdite, une intervention humaine est obligatoire pour la répartition du caillé en multimoules.
Le fromage est retourné au moins 2 fois pendant les 12 premières heures. L'égouttage se fait à 20°C minimum et doit durer entre 18h et 48h au maximum après le moulage. Le démoulage n'intervient qu'a l'issue de cette phase. Les fromages sont ensuite mis au séchage / ressuyage à 13°C minimum durant 24h au moins.
Le salage se fait à sec ou par saumurage. Le report de caillé ou de fromage est interdit.

5.3 Affinage

L'affinage, d'une durée minimale de 15 jours après emprésurage, se déroule en deux temps :
- Avant pliage, la tome nue est affinée entre 5 et 10 jours après emprésurage à une température minimum de 8°C. A l'issue de cette phase, elle doit présenter une couverture homogène avec une flore de surface bien établie,
- Après le pliage, le fromage est affiné au moins 10 jours sous feuilles à une température comprise entre 8 et 14°C. A l'issue de cette phase, le fromage présente une fine croûte de couleur jaune crème ou mordorée, Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 80%.

Les fromages peuvent être trempés dans de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin ou vaporisés avec de l'eau de vie de vin ou du marc de raisin avant la mise sous feuilles.

5.4 Feuilles de châtaigniers destinées au pliage

Les feuilles de châtaigniers utilisées sont naturelles, brunes et liées avec du raphia naturel.
Conditions de ramassage
Les feuilles sont récoltées brunes c'est à dire ramassées à l'automne lors de la chute des feuilles. Elles sont propres et saines.
Conditions de stockage
Les feuilles sont stockées sèches.
Traitement
Les feuilles sont réhydratées avant d'être utilisées pour le pliage. Trois techniques sont possibles :
- à l'eau bouillante,
- à l'eau bouillante vinaigrée à 5%,
- à l'eau vinaigrée à 5%.

Le dépétiolage des feuilles est facultatif, cependant seule la base de la feuille peut-être découpée à l'exclusion de tout autre redécoupage.

Pliage du fromage

Le fromage est entièrement recouvert de feuilles afin d'assurer un second affinage en "anaérobie".
Si la tome est pliée avec des feuilles non dépétiolées, le pétiole est situé sur la face inférieure du fromage.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire

a) Facteurs naturels

Le berceau du « Banon » est la Haute-Provence autour de la commune de Banon. Il s'agit d'un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages composés de collines et de plateaux sous climat méditerranéen.

L'aire est caractérisée par une absence d'eau, les eaux souterraines sont enfouies à grande profondeur et les eaux superficielles sont soumises à des précipitations exceptionnelles et très irrégulières concentrées principalement en automne et au printemps avec un fort déficit estival.

L'aire du « Banon » est caractérisée par des sols peu fertiles, essentiellement calcaires, et perméables, qui ont une excellente aptitude à l'absorption des pluies.

C'est un milieu où alternent des végétations forestières à faible densité comprenant pins d'Alep, chênes, genêts, buis et plantes odorantes, des landes à taillis et buissons dispersés et des cultures adaptées à la rudesse d'un climat provençal de moyenne altitude, sec, ensoleillé, souvent assez froid durant l'hiver et qui offre des espaces favorables au parcours des troupeaux de chèvres.

b) Facteurs humains

Les conditions naturelles de cette région expliquent le fait que l'économie générale de cette zone est favorable au pastoralisme et aux cultures à faible rendement.

Pour l'éleveur, les surfaces pastorales et fourragères sont la base de l'alimentation des chèvres. Les éleveurs ont mis en place un système particulier de production combinant cette diversité de ressources naturelles. Le pâturage combine trois types de ressources : des prairies naturelles, des bois et des légumineuses riches en azote. La plupart des éleveurs gardent leurs chèvres ce qui leur permet, en fonction de la prise d'alimentation en parcours et de l'avancée de la saison, de compléter par un pâturage sur des prairies de sainfoin ou de luzerne.

La Provence se trouve en zone de culture "présure" et s'oppose à une France du Nord où domine une culture "lactique" (coagulation lente environ 24h). Déjà au XVème siècle, on offre au roi René "de ces petits fromages mous, des présurs" ; la référence à la présure est claire.

Traditionnellement, les faisselles utilisées en Provence présentent de larges trous, ce qui indique que le caillé était de type présure (un caillé lactique "s'échapperait" dans de telles faisselles).

Par ailleurs, le pliage du fromage, propre au « Banon », vise deux objectifs : c'est d'une part une technique de conservation, et d'autre part, une technique de fabrication. C'est une transformation du fromage frais qui rend tout à la fois compte du souci de conserver et d'améliorer le fromage.

Transformer le produit consiste principalement à l'associer aux feuilles de châtaignier, à le "plier". Ce façonnage vient marquer le passage de la tome au « Banon ». Ces feuilles jouent comme facteur d'isolation de l'air et ont un rôle d'adjuvant, elles permettent le développement des caractéristiques aromatiques du fromage.

Si de nombreux végétaux paraissent pouvoir être associés au fromage (vigne, châtaignier, platane, noyer…), ce sont les feuilles de châtaigniers qui s'imposent, grâce à la solidité de leur structure et à leur qualité tannique.

L'histoire de « Banon » remonte à la fin du XIXème siècle. Sur cette terre à faible potentiel agronomique le paysan cherche à tirer le meilleur profit des maigres ressources naturelles environnantes : polyculture de subsistance sur quelques pièces de bonne terre, et dans l'espace plus sauvage de la forêt ou de la lande prélèvement de bois, gibier, champignons, petits fruits, truffes ou lavandes. En plus du cochon et d'une petite basse-cour, chaque famille entretient également un petit troupeau domestique composé de brebis mais aussi de quelques chèvres, des animaux qui se complètent tant sur le terrain, en ce qu'ils tirent le meilleur parti de la lande et du sous-bois alentour, que sur le plan de leur fonctionnalité économique. Tandis que le mouton est utilisé pour la viande, la chèvre en sa qualité de "vache du pauvre" est là pour produire du lait. Ce lait servira pour l'alimentation familiale à l'état frais mais sera aussi transformé en fromage, seule manière de prolonger dans le temps sa valeur nutritive.

Si le fromage est à vocation domestique, sa valeur commerciale naît du surplus de la production par rapport à la consommation familiale. Ce surplus de production va donc prendre le chemin des marchés locaux pour y être écoulé.

C'est là que Banon, chef lieu de canton et centre géographique des pays de Lure et d'Albion, carrefour de voies de communication importantes, figurait comme la plus importante de ces places de foires ou de marchés aux fromages.

La première mention de tomes de chèvres pliées, associée au nom « Banon », se trouve dans la Cuisinière provençale de Marius MORARD en 1886.

La période d'après-guerre est marquée par l'introduction progressive du progrès technique dans les méthodes de fabrication fromagère. Les troupeaux caprins se spécialisent, on sort du cadre de la fabrication domestique : si l'on produisait du fromage d'abord pour nourrir la famille, et accessoirement pour le vendre, on passe à un stade où il s'agit surtout de produire pour vendre (le surplus nourrissant la famille).

Si l'on se réfère à l'étude de JM MARIOTTINI « A la Recherche d'un fromage : le « Banon » éléments d'histoire et d'ethnologie », le « Banon » a toujours été un fromage à technologie présure et reste un des rares fromages à être fabriqué selon cette technique.

6.2 Spécificités du produit

Le « Banon » est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier. Il est obtenu par un caillage à prise rapide (caillé présure ou caillé doux). Le fromage affiné est plié, c'est-à-dire entièrement recouvert de feuilles naturelles de châtaigniers brunes, liées avec du raphia naturel composant 6 à 12 rayons.

Le « Banon »se caractérise par :
une croûte de couleur jaune crème ou mordorée sous les feuilles ;
une pâte de texture onctueuse et fondante en bouche ;
des notes animales, essentiellement caprines, souvent accompagnées d'arômes ammoniaqués et de sous bois, avec une légère amertume finale.

6.3 Le lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'aire géographique est sous influence méditerranéenne avec des sols peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau. Ces éléments conduisent à une végétation constituée par une garrigue composée de genêts épineux, aubépines, prunelliers, cistes, genévriers, lavandes, sarriettes, thym… et châtaigniers

C'est un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

La technique du caillé doux est imposée par les conditions climatiques (température élevée et sécheresse du climat ambiant). Il est en effet impossible dans cette région, sans moyens techniques spécifiques, de refroidir le lait et ensuite le maintenir à basse température, pour laisser agir les ferments lactiques sans risque de le voir tourner. Il faut donc activer le caillage du lait, c'est-à-dire sa coagulation, grâce à la présure.

Le pliage des tomes permettait de couvrir toute l'année alimentaire, de passer notamment la période creuse de l'hiver où les chèvres étaient taries.

Le « Banon » est la résultante de la combinaison de tous ces facteurs : un milieu pauvre favorable à l'élevage caprin extensif et valorisé par l'homme, un climat chaud et sec conduisant naturellement à la pratique d'un caillé présure et une technique de transformation (le pliage) permettant la conservation des fromages dans le temps.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO (et sur la base de données de la Commission européenne).

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimension au moins égale à tout autre caractère figurant sur l'étiquette. L'apposition symbole de l'union européenne « AOP » est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Banon ».
Le nom de « Banon » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux Points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique de production du lait et des fromages	Aire géographique AOC (179 communes)	Visuel et/ou documentaire
Chargement animal (surfaces disponibles)	8 chèvres maximum / ha de prairies naturelles et/ou artificielles 2 chèvres maximum / ha de parcours	Visuel et/ou documentaire
	Elevage Hors-sol interdit	Visuel et/ou documentaire
Nature du lait et traitement	Seuls les traitements suivants sont autorisés : - refroidissement à une température positive, - filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques, - réchauffage avant emprésurage - addition de présure, ferments lactiques, ferments d'affinage et de sel Exclusivement du lait de chèvre cru et entier, non normalisé en protéine et en matière grasse.	Documentaire et / ou visuel et / ou analytique

Principaux Points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Alimentation : nature de la ration grossière	Composée exclusivement de pâturage en prairies, parcours, fourrages secs (légumineuses et graminées, flores spontanées).	Visuel et/ou documentaire
Alimentation : pâturage	210 jours minimum de pâturage annuel sur l'aire géographique	Documentaire
Alimentaire complémentaire	L'apport d'aliments complémentaires est limité à 270kg / chèvre adulte présente / an	Documentaire
Fabrication	temps de caillage < ou égal à 2 heures	Documentaire et / ou visuel
Affinage	5 à 10 jours avant pliage	Documentaire et / ou visuel
	10 jours minimum sous feuille de châtaigner	Documentaire et / ou visuel

Principaux Points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Contrôle produit	taux de matière sèche : > ou égal 40g/100g de fromage	Analytique
Contrôle produit	taux de matière grasse : > ou égal 40g/100g de matière sèche	Analytique
Contrôle produit	forme : respect de la forme et du poids du palet, texture (crémeux, onctueux et souple), pâte homogène	Visuel, analytique et organoleptique
Étiquetage	Identification de chaque « Banon » par une étiquette et une vignette individuelles	Visuel
Présentation du produit	Recouvert entièrement de feuilles brunes de châtaigniers 6 à 12 rayons de raphia	Visuel