Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 26/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»BROUSSE DU ROVE«

EU-nr.: PDO-FR-02424 — 28.6.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Brousse du Rove«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.3: Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Brousse du Rove« er en gedeost, der præsenteres i sit oprindelige formgivningsbæger. Bægeret er en afskåret konisk form med følgende dimensioner: 32 mm i diameter øverst × 22 mm i diameter nederst × 85 mm i højden, med tre huller i bunden.

Osten fremstilles ved flokkulering af mælken efter opvarmning og tilsætning af hvid spriteddike som syrningsmiddel. Den indeholder højst 30 g tørstof pr. 100 g ost, og mindst 45 g fedt i 100 g ost efter fuldstændig tørring.

Den vejer 45-55 g, når den er kommet i formen.

Osten skal spises helt frisk og må ikke sælges mere end otte dage efter syrningen. Osten er hvid, glat, let skinnende med en blød, cremet og ikke-grynet konsistens. Osten har hovedsagelig en duft af frisk mælk med meget lidt »animalsk« karakter og af søde mandler. Den har også supplerende aromaer afhængigt af dagens foder og laktationsperioden (Kermes-eg, rosmarin, gyvel osv.). »Brousse du Rove« har ingen cremet råhvid skorpe (udvikling af Geotricum) — et tegn på, at produktet begynder at modnes.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Brousse du Rove« fremstilles udelukkende af sødmælk fra geder af racen Rove, som opdrættes i det geografiske område.

Gedernes foder består udelukkende af:

— græsning i det geografiske område

— tørfoder: tilskuddet må højst være på gennemsnitligt 0,5 kg råstof pr. dag og pr. ged i produktion i løbet af et år. Det består af hø fra en blanding af naturlige græsenge, græsser, bælgplanter eller halm

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— kraftfoder: tilskuddet må højst være på gennemsnitligt 0,5 kg råstof pr. dag og pr. ged i produktion. Der er tale om uforarbejdede råvarer bestående af korn og/eller simple proteintilskud, der er opført på følgende liste: byg, majs, triticale, hvede, havre, spelt, solsikke, rug, fedtholdige eller fedtreducerede oliekager (raps, solsikke, soja), dehydrerede bælgplanter eller korn. Det er forbudt at anvende foderblandinger.

Det er ligeledes tilladt at anvende sporstoffer, mineraler, vitaminer og fytoterapeutiske fødevarer.

Dyrefoderet må alene indeholde planter og fodertilskud, der ikke stammer fra genmodificerede produkter. Det er forbudt at dyrke genmodificerede planter på hele det areal, der tilhører en bedrift, hvorpå der produceres mælk til fremstilling af osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Brousse du Rove«. Dette forbud gælder både for alle de plantesorter, som bedriftens besætning eventuelt kan fodres med, og for alle sorter, der kan kontaminere disse. Tolerancetærsklen er i overensstemmelse med gældende lovgivning og gælder for hver enkelt bestanddel af foderet.

Når omstændighederne tillader det, skal gederne græsse i det geografiske område på:

— naturlige skovbevoksede arealer

— arealer, der ikke kunstvandes, og som ikke er forsynet med vandingssystemer, bestående af:

  — permanente græsenge med hjemmehørende blomster

  — midlertidige græsarealer udlagt med græs, bælgplanter eller en blanding heraf.

Gederne græsser mindst fem timer om dagen (beregnet som et gennemsnit over året) 261 dage om året. Den største tilladte besætningstæthed er 0,3 husdyrenhed pr. hektar, dvs. to geder pr. hektar. De hektarer, der indgår i beregningen af besætningstætheden, er de arealer, der anvendes til græsning.

I det geografiske område for »Brousse du Rove« produceres meget lidt korn og tørfoder på grund af den lave nedbørsmængde og den overvejende kalkholdige jordbund, der er kendetegnende for området. Hø og korn dyrkes hovedsagelig på arealer, der kan kunstvandes, som er udelukket i det geografiske område, hvor der fremstilles »Brousse du Rove«. Desuden har de fleste Rove-gedeavlere hverken agerjord eller det nødvendige materiel til dyrkning af agerjorden. Kraftfoder og tørfoder stammer derfor ikke nødvendigvis fra det geografiske område. Henset til begrænsningen af den mængde kraftfoder og hø, der må gives til gederne, og en geds gennemsnitlige årlige indtagelse (1 100 kg), er det muligt at udlede, at størsteparten af foderstofferne stammer fra det geografiske område, og andelen udgør mindst 70 % af tørstoffet (kraftfoder og tørfoder udgør maksimalt 182,5 kg bruttokraftfoder, dvs. omkring 168,8 kg tørstof, og 182,5 kg bruttotørfoder, dvs. omkring 153 kg tørstof pr. ged/år).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen, forarbejdningen af mælken til ost og formningen af osten i bægre foregår i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i lovgivningen om præsentation af fødevarer, er hvert bæger med »Brousse du Rove« forsynet med et identifikationsmærkat, der udstedes af sammenslutningen, og hvoraf fremgår produktets registrerede betegnelse med typer, der i størrelse er mindst to tredjedele af størrelsen af de største typer på etiketten, og EU's BOB-logo i det samme synsfelt. Mærkatet udstedes uden forskelsbehandling. Der udstedes lige så mange identifikationsmærkater, som operatøren anmoder om.

Hvis osten ikke sælges til forbrugeren i et bæger, markedsføres hver enkelt salgsenhed endvidere til forbrugeren med en etiket forsynet med den registrerede betegnelse for produktet skrevet med typer, der i størrelse er mindst to tredjedele af størrelsen af de største typer på etiketten, og EU's BOB-logo i det samme synsfelt.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

Departementet Bouches-du-Rhône (13):

Hele kommuner, der indgår i det geografiske område:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Etang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensuès-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues og Vitrolles.

Kommuner, hvoraf dele indgår i det geografiske område:

Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriès, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence og Tarascon.

Departementet Var (83):

Hele kommuner, der indgår i det geografiske område:

Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie og Signes.

Kommune, hvoraf dele indgår i det geografiske område:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departementet Vaucluse (84):

Hele kommuner, der indgår i det geografiske område:

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cheval-Blanc, Cucuron, Grambois, Lauris, Lourmarin, La Motte-d'Aigues, Mérindol, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Pertuis, Puget, Puyvert, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure og Vitrolles-en-Luberon.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) har indgivet et grafisk dokument, der angiver afgrænsningen af det geografiske område, til rådhuset i de berørte kommuner.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Brousse du Rove« er en ost af typen »frisk ost«, der udelukkende fremstilles af gedemælk fra racen Rove, der opdrættes i ekstensive landbrug i henhold til traditionen for skovlandbrug med træer i grupper, idet der anvendes hvid spriteddike som syrningsmiddel, hvilket gør det muligt at bringe mælken til at koagulere ved hjælp af flokkuleringsmetoden.

Det geografiske områdes topografi og geografi udgøres af den vestlige del af nedre Provence, der mod syd afgrænses af Middelhavet, mod øst af de kalkholdige plateauer i Var, mod vest af alluvialsletterne Camargue og Crau (som ikke indgår i det geografiske område) og mod nord af bjergkæden Alpillerne og Luberon. Alluvialsletten Comtat indgår ikke i det geografiske område. Området har det særlige kendetegn, at det består af kalkholdige strækninger i øst-vestgående retning adskilt af sedimentbassiner. Disse bjergmassiver er forholdsvis lave. Kun bjergtoppene Sainte-Baume og Sainte-Victoire når en højde på 1 000 meter.

Klimaet i det geografiske område er kendetegnet ved en lav årlig nedbørsmængde (mellem 550 og 700 mm), der hovedsageligt falder om efteråret og i det tidlige forår, årlige gennemsnitstemperaturer på mellem 13 °C og 15 °C, et markant temperaturinterval (det årlige antal dage med frost varierer mellem 20 og 80), en dominerende vind (mistralen), der blæser fra nord og ofte er kraftig, tør og kold, og et højt årligt soltimetal på omkring 2 800 timer.

Rent geologisk og jordbundsmæssigt består de kalkholdige bjergmassiver, der udgør det geografiske område, hovedsageligt af kalkformationer i bred forstand af marin eller kontinental oprindelse (hovedsagelig søaflejringer), som fortrinsvis stammer fra Mesozoikum. I disse bjergmassiver er jordtyperne »under skov« oftest karbonatholdig jord.

Den karakteristiske vegetation i det geografiske område, der hænger direkte sammen med den kalkholdige jord og de klimatiske forhold i dette område, består hovedsagelig af kalkplateauer bevokset med mere eller mindre tæt Kermes-egekrat, ofte blandet med bevoksninger af Aleppofyr og steneg, men også soløjetræer, gyvel, stenved, timian og rosmarin.

Traditionen for opdræt af geder af racen Rove og produktion af »Brousse du Rove« går helt tilbage til Middelalderen i departementet Bouches-du-Rhône. »Brousse du Rove« var dengang den største indtægtskilde for indbyggerne i landsbyen Rove, og den var en meget værdsat specialitet i Marseille og området omkring Marseille. Fremstillingsmetoderne er gradvist blevet udbredt fra det oprindelige centrum, nemlig landsbyen Rove.

Gedebesætningerne opdrættes efter en ekstensiv opdrætsmetode i henhold til traditionen med skovlandbrug med træer i grupper (dyrene græsser i skoven for at udnytte de foderplanter, der vokser under træerne, og bidrager til udnyttelsen af træerne, fremme af produktionen af træ og forebyggelse af brande). Gederne græsser på skovbevoksede arealer og tørre græsområder i det geografiske område. Gederne af racen Rove er glade for Aleppofyrens nåle og er de eneste, som spiser Kermes-egens seje og skarptsmagende blade. De spiser også afhængigt af sæsonen blade og agern fra steneg og duneg, græs i lysninger og blade i krat bestående af timian, rosmarin, gyvel osv. Gederne har horn (op til 120 cm i bredden), der er særdeles velegnede til at trænge ind i den tætte vegetation, og de afhornes derfor ikke.

»Brousse du Rove« er af typen »frisk ost«, der adskiller sig fra tilsvarende produkter ved følgende egenskaber:

— bægerets form og specifikke dimensioner

— en hvid, glat, let skinnende ostemasse med en blød, cremet og ikke-grynet konsistens

— hovedsagelig en duft af frisk mælk med meget lidt »animalsk« karakter og af søde mandler

— supplerende dufte, der afhænger af dagens foder og laktationsperioden (Kermes-eg, rosmarin, gyvel osv.)

— der anvendes udelukkende gedemælk fra racen Rove til fremstillingen

— der anvendes udelukkende hvid spriteddike som syrningsmiddel, hvilket muliggør koagulering af mælken ved hjælp af »flokkuleringsmetoden«.

Alle disse kendetegn ligger til grund for »Brousse du Rove«-ostens omdømme, der allerede går langt tilbage i tiden (f. eks. talrige skrifter fra det 19. århundrede). De geografiske, klimatiske, geologiske og jordbundsmæssige kendetegn i det geografiske område (tørre middelhavsområder) har fremmet tilstedeværelsen af en specifik flora, der består af mere eller mindre tæt Kermes-egekrat, ofte blandet med bevoksninger af Aleppofyr og steneg, men også soløjetræer, gyvel, stenved, timian og rosmarin. Helt fra starten i landsbyen Rove har landbrugerne gennem flere århundreder prioriteret ekstensivt opdræt af en særlig hårdfør gederace, »Rove«-geden, som er fysisk velegnet til de bakkede arealer, og som kan få dækket sit foderbehov på de næringsfattige jorde. Rove-geden giver ikke meget mælk, men mælken giver en god ost på grund af dens særligt høje indhold af fedtstoffer og proteiner. Denne mælk giver »Brousse du Rove« dens særlige egenskaber med hensyn til tekstur og smag. Mælkens fedtprocent er en af de faktorer, der bidrager til mælkens og osteproduktionens smagsmæssige kvaliteter, idet de flygtige molekylære forbindelser i de planter, som dyrene spiser, indkapsles i mælkens fedtstoffer. Den duft, som »Brousse du Rove« udvikler, afspejler således gedernes føde. »Brousse du Rove«-ostens kendetegn (glat, blød, cremet og ikke-grynet) opnås ligeledes takket være den særlige lokale knowhow inden for forarbejdning og koagulering, kaldet »flokkulering«. Efter malkningen opvarmes mælken i en beholder over direkte ild, indtil den når en temperatur på mellem 85 °C og 95 °C, hvorefter varmekilden slukkes. Når mælkens temperatur ligger på mellem 65 °C og 75 °C, tilføjes en lille smule hvid spriteddike, mens der røres manuelt og regelmæssigt, indtil der opnås de karakteristiske »flager«, når mælkens tørstof udfældes fra vallen. Flagerne opsamles straks og formes manuelt i de bægre, som osten også sælges i.

»Brousse du Rove«-formen og dens specifikke dimensioner gør det muligt straks at identificere osten, og bidrager også til at bevare de organoleptiske egenskaber ved at tillade en moderat valledræning fra produktet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BrousseRove-190320.pdf