Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 26/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

EU-Nr.: PDO-FR-02424 — 28.6.2018

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Brousse du Rove“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3.: Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der „Brousse du Rove“ ist ein Ziegenkäse, der in seiner ursprünglichen Form (Zylinder) verkauft wird. Der Zylinder ist eine stumpf-kegelförmige Form mit den folgenden Maßen: 32 mm (oberer Durchmesser) × 22 mm (unterer Durchmesser) × 85 mm (Höhe), mit drei Löchern im Boden.

Er wird aus nach dem Erhitzen flockig geronnener Milch und dem Zusatz von weißem Branntweinessig als Säuerungsmittel gewonnen. Er enthält nach vollständiger Trocknung maximal 30 g Trockenmasse je 100 g Käse und mindestens 45 g Fett je 100 g Käse.

Er wiegt nach dem Formen zwischen 45 und 55 g.

Dieser Käse muss sehr frisch verzehrt werden und darf bis maximal 8 Tage nach der Säuerung verkauft werden. Sein Teig ist weiß, glatt, leicht glänzend, und seine Konsistenz ist weich, cremig und nicht körnig. Die vorherrschenden Aromen dieses Käses sind frische Milch mit einem wenig ausgeprägten „tierischen“ Charakter und Süßmandel. Je nach Tagesfutter (etwa Kermeseiche, Rosmarin oder Ginster) und Laktationsperiode weist er auch unterschiedliche zusätzliche Aromen auf. Der „Brousse du Rove“ weist keine cremige gebrochen-weiße Kruste (Entwicklung von Geotrichum) auf, die ein Zeichen für einen einsetzenden Reifeprozess des Erzeugnisses ist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der „Brousse du Rove“ wird ausschließlich mit Vollmilch von Roveziegen hergestellt, die in dem geografischen Gebiet gehalten werden.

Die Futterration der Ziegen setzt sich ausschließlich aus Folgendem zusammen:

— Weidung im geografischen Gebiet;

— Trockenfutter: Die Zufuhr ist über das Jahr verteilt durchschnittlich auf 0,5 kg Rohmaterial pro Tag und pro Ziege in der Produktion begrenzt. Das Trockenfutter besteht aus Heu (Mischung von Wiesenheu, Süßgräsern, Leguminosen oder Stroh);

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— Kraftfutter: Die Zufuhr ist auf 0,5 kg Rohmaterial pro Tag und pro Ziege in der Produktion begrenzt. Das Kraftfutter wird in Form von Rohstoffen in unverändertem Zustand, bestehend aus einfachen Getreideprodukten und/oder einfachen Eiweißergänzungsmitteln dargereicht, und kann folgende Erzeugnisse umfassen: Gerste, Mais, Triticale, Weizen, Hafer, Spelz, Sonnenblumen, Roggen, ölige oder entölte Presskuchen (Raps, Sonnenblume, Soja), getrocknete Leguminosen oder Körnerhülsenfrüchte. Gemischtes Kraftfutter ist verboten.

Spurenelemente, Mineralien, Vitamine und Phytopharmaka sind ebenfalls zugelassen.

Als Ziegenfutter zugelassen sind ausschließlich Pflanzen und Ergänzungsfuttermittel aus nicht genveränderten Produkten. Der Anbau von transgenen Sorten ist auf allen Flächen eines Betriebs, der Milch zur Verarbeitung zu „Brousse du Rove“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung erzeugt, verboten. Das Verbot erstreckt sich auf alle Pflanzenarten, die an die Tiere des Betriebs verfüttert werden könnten, und alle Sorten, mit denen das Futter verunreinigt werden könnte. Der Schwellenwert entspricht den geltenden Vorschriften und erstreckt sich auf alle Bestandteile des Futtermittels.

Wenn es die Umstände erlauben, weiden die Ziegen im geografischen Gebiet auf:

— natürlichen bewaldeten Auslaufflächen;

— nicht bewässerten und von einem Bewässerungssystem ausgenommenen Parzellen, die folgende Flächen umfassen:

  — Dauergrünland mit einheimischen Blumen;

  — Wechselgrünland mit Süßgräsern, Leguminosen oder beiden Pflanzenarten.

Die Ziegen weiden mindestens 5 Stunden pro Tag (auf den Jahresdurchschnitt berechnet) und 261 Tage pro Jahr. Der maximal zugelassene Viehbesatz beträgt 0,3 GV (Großvieheinheit) pro Hektar, d. h. 2 Ziegen pro Hektar. Die zur Berechnung des Viehbesatzes zu berücksichtigenden Flächen in Hektar entsprechen den zur Weidung bestimmten Flächen.

Aufgrund der geringen Niederschlagsmengen und der überwiegend kalkhaltigen Böden, die dieses Gebiet auszeichnen, wird in dem geografischen Gebiet des „Brousse du Rove“ sehr wenig Getreide und Trockenfutter angebaut. Heu und Getreide werden hauptsächlich auf bewässerbaren Böden angebaut, die von dem geografischen Anbaugebiet des „Brousse du Rove“ ausgenommen sind. Zudem verfügt der Großteil der Züchter der Roveziegen weder über Ackerflächen noch über die notwendige Ausrüstung. Das Kraft- und Trockenfutter stammen daher nicht zwangsweise aus dem geografischen Gebiet. Dennoch ist es unter Berücksichtigung der Begrenzung der an die Ziegen verfütterten Menge an Kraftfutter und Heu und dem durchschnittlichen jährlichen Futteraufnahmevermögen der Ziege (1 100 kg) möglich, abzuleiten, dass der Anteil an Futtermitteln, die aus dem geografischen Gebiet stammen, überwiegt und mindestens 70 % der Ration in Trockenmasse ausmacht (Kraftfutter und Trockenfutter machen höchstens 182,5 kg Rohmaterial an Kraftfutter aus, d. h. ungefähr 168,8 kg Trockenmasse und 182,5 kg Rohmaterial an Trockenfutter, d. h. ungefähr 153 kg Trockenfutter pro Ziege und pro Jahr).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung der Milch, die Verarbeitung der Milch zu Käse und die Formung des Käses in den Zylindern erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den gesetzlichen Pflichtangaben in Bezug auf die Aufmachung von Lebensmitteln ist auf jedem Zylinder von „Brousse du Rove“ die von der Vereinigung ausgestellte Kennzeichnungsmarke angebracht, die den eingetragenen Namen des Erzeugnisses in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht, und das EU-Logo „AOP“ (g. U.) im selben Sichtfeld aufweist. Die Marke wird in nicht diskriminierender Weise ausgestellt. Es werden so viele Kennzeichnungsmarken ausgestellt, wie vom Betreiber gefordert.

Wenn der Zylinder nicht die Verkaufseinheit ist, wird jede Verkaufseinheit zusätzlich mit einem Etikett vertrieben, das den eingetragenen Namen des Erzeugnisses in Buchstaben, deren Größe mindestens zwei Dritteln der größten Buchstaben auf dem Etikett entspricht, und das EU-Logo „AOP“ (g. U.) im selben Sichtfeld aufweist.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet setzt sich aus folgenden Gemeinden zusammen:

Departement Bouches-du-Rhône (13):

Vollständig in dem geografischen Gebiet gelegene Gemeinden:

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, Vitrolles.

Teilweise in dem geografischen Gebiet gelegene Gemeinden:

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

Departement Var (83):

Vollständig in dem geografischen Gebiet gelegene Gemeinden:

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

Teilweise in dem geografischen Gebiet gelegene Gemeinde:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departement Vaucluse (84):

Vollständig in dem geografischen Gebiet gelegene Gemeinden:

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, Vitrolles-en-Luberon.

Eine Abbildung, auf der die Grenzen des geografischen Gebiets eingezeichnet sind, wird von dem staatlichen Institut für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) in den Rathäusern der betreffenden Gemeinden hinterlegt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der „Brousse du Rove" ist ein Frischkäse, der ausschließlich aus Milch von Roveziegen, die in extensiver Haltung nach der Tradition der Waldweidewirtschaft gehalten werden, und mit weißem Branntweinessig als Säuerungsmittel hergestellt wird, wodurch die Gerinnung der Milch in Form einer „Flockung" ermöglicht wird.

In Bezug auf die Topografie und die Geografie entspricht das geografische Gebiet dem westlichen Teil der kalkreichen Niederprovence, die im Süden an das Mittelmeer, im Osten an die kalkreichen Hochebenen des Departement Var, im Westen an die Schwemmebenen der Camargue und der Crau (die vom geografischen Gebiet ausgenommen sind) und im Norden an die Gebirgsketten Alpilles und Luberon grenzt; die Schwemmebene des Comtat ist ausgenommen; Sie weist die Besonderheit auf, aus einer Abfolge von kalkhaltigen Gebirgsketten in südöstlicher Ausrichtung zu bestehen, die durch Sedimentbecken getrennt sind. Diese Gebirge sind von geringer Höhe. Nur die Scheitelpunkte von Sainte-Baume und Sainte-Victoire erreichen eine Höhe von 1 000 Metern.

Das Klima des geografischen Gebiets zeichnet sich durch eine geringe durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge (zwischen 550 und 700 mm), wobei der Niederschlag vor allem im Herbst und zu Beginn des Frühjahrs fällt, Jahresdurchschnittstemperaturen zwischen 13 und 15 °C, ausgeprägte Temperaturunterschiede (mit 20 bis 80 Frosttagen pro Jahr), einen oft rauen, trockenen und kalten, sehr spürbaren vorherrschenden Nordwind (den Mistral) und eine hohe jährliche Sonnenscheindauer von ungefähr 2 800 Stunden aus.

In Bezug auf die Geologie und Pedologie bestehen die kalkhaltigen Gebirge, die das geografische Gebiet bilden, in erster Linie aus Kalksteinformationen im weitesten Sinne, die marinen oder kontinentalen Ursprungs (vorwiegend lakustrisch) sind und hauptsächlich aus dem Erdmittelalter (Mesozoikum) stammen. Auf diesen Gebirgen sind die häufigsten Waldbodenarten kohlensaure Böden.

Die charakteristische Vegetation des geografischen Gebiets, die im direkten Zusammenhang mit dem Kalksubstrat und den klimatischen Bedingungen dieses Gebiets steht, besteht hauptsächlich aus Garrigues mit mehr oder weniger dicht stehenden Kermeseichen, in denen oft auch Aleppo-Kiefern und Steineichen, aber auch Zistrosen, Ginster, Steinlinden, Thymian und Rosmarin wachsen.

Die Tradition der Haltung der Roveziegen und der Erzeugung von „Brousse du Rove" ist seit dem Mittelalter im Departement Bouches-du-Rhône dokumentiert. Der „Brousse du Rove" war damals die Haupteinnahmequelle der Einwohner des Dorfs Rove und eine in Marseille und Umgebung sehr beliebte Spezialität. Die Herstellungsmethoden verbreiteten sich schrittweise vom Ursprungsort, dem Dorf Rove, aus.

Die Ziegenherden werden nach einer extensiven Haltungsmethode gehalten, die in der Tradition der Waldweidewirtschaft steht (Weidung des Viehs im Wald zur optimalen Nutzung der sich unter den Bäumen befindlichen Futterpflanzen und Beitrag zur Erschließung von Bäumen, um die Produktion von Holz zu ermöglichen und Waldbrände zu vermeiden). Die Ziegen weiden auf den bewaldeten Auslaufflächen und den Trockenwiesen des geografischen Gebiets. Die Roveziegen mögen die Nadeln der Aleppo-Kiefer und sind die einzigen Tiere, die die ledrigen und dornigen Blätter der Kermeseiche fressen. Sie fressen auch je nach Jahreszeit die Blätter und Eicheln der Steineiche und der Flaumeiche, die Gräser von Waldwiesen und Blätter von Garrigues, die unter anderem aus Thymian, Rosmarin und Ginster bestehen. Damit sie die dichte Vegetation dieser Auslaufflächen durchdringen können, werden die Ziegen, die besonders gut angepasste Hörner (bis zu einer Spannweite von 120 cm) besitzen, nicht enthornt.

Der „Brousse du Rove“ ist ein Frischkäse, der sich durch die folgenden Merkmale von ähnlichen Erzeugnissen unterscheidet:

— die spezifische Form und die spezifischen Maße seiner zylindrischen Aufmachung;

— ein weißer, glatter, leicht glänzender Teig, mit weicher, cremiger und nicht körniger Konsistenz;

— vorherrschende Aromen von frischer Milch mit einem schwach ausgeprägten „tierischen“ Charakter und von Süßmandeln;

— verschiedene ergänzende Aromen je nach dem Tagesfutter (etwa Kermeseiche, Rosmarin oder Ginster) und der Laktationsperiode;

— die ausschließliche Verwendung von Milch der Roveziegen zu seiner Herstellung;

— die ausschließlich Verwendung von weißem Branntweinessig als Säuerungsmittel, wodurch die Gerinnung von Milch in Form einer „Flockung“ ermöglicht wird.

All diese Merkmale sind der Grund für die jahrhundertealte Bekanntheit des „Brousse du Rove“ (z. B. wurde er vielfach im 19. Jahrhundert beschrieben). Die geografischen, klimatischen, geologischen und pedologischen Eigenschaften des geografischen Gebiets (trockene mediterrane Gebirgszonen) führen zu einer spezifischen Flora, die aus Garrigues mit mehr oder weniger dicht stehenden Kermeseichen besteht, in denen auch oft auch Aleppo-Kiefern und Steineichen, aber auch Zistrosen, Ginster, Steinlinden, Thymian und Rosmarin wachsen. Ausgehend von dem Dorf Rove bevorzugen Landwirte seit mehreren Jahrhunderten eine spezifische rustikale Ziegenrasse, die Roveziege, die sehr widerstandfähig gegenüber unebenen Auslaufflächen ist, und der es gelingt, zur Deckung ihres Energiebedarfs bei extensiver Haltung auch auf kahlen Böden Nahrung zu finden. Die Roveziege gibt wenig Milch, die jedoch aufgrund ihres besonders hohen Gehalts an Fett und Eiweiß eine sehr gute Käseausbeute aufweist. Diese Milch verleiht dem „Brousse du Rove“ seine Eigenschaften in Bezug auf Textur und Geschmack. Der hohe Milchfettgehalt trägt zur geschmacklichen Qualität der Milch und der Käseerzeugnisse bei, da die flüchtigen molekularen Bestandteile der von den Tieren aufgenommenen Pflanzen durch das Milchfett gebunden werden. Somit sind die vom „Brousse du Rove“ entwickelten Aromen auf die Nahrung der Ziegen zurückzuführen. Zudem werden die Eigenschaften des Teigs vom „Brousse du Rove“ (glatter, weicher, cremiger und nicht körniger Teig) auch dank des spezifischen lokalen Wissens zur Verarbeitung und Gerinnung, der sogenannten „Ausflockung“, erzielt. Nach dem Melken wird die Milch in einem Behälter bei direkter Hitzeeinwirkung bis auf eine Temperatur zwischen 85 °C und 95 °C erhitzt; danach wird die Milch von der Wärmequelle genommen. Wenn die Temperatur der Milch zwischen 65 °C und 75 °C beträgt, wird eine geringe Menge an weißem Branntweinessig hinzugefügt; währenddessen wird manuell regelmäßig umgerührt, bis charakteristische „Flocken“ aufgrund der Trennung der Trockenmasse der Milch und der Molke entstehen. Nachdem sich diese Flocken des Brousse gebildet haben, werden sie sofort abgeschöpft und manuell in die zylindrischen Formen gegeben, die auch für den Verkauf verwendet werden.

Durch die spezifische Form und die spezifischen Maße der Form des „Brousse du Rove“ kann dieser sofort identifiziert werden; zudem werden so die organoleptischen Besonderheiten des Käses bewahrt, indem ein nicht zu starkes Abtropfen des Erzeugnisses ermöglicht wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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