Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 26/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

ELi nr: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Brousse du Rove“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik [XI lisa alusel]*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Brousse du Rove“ on kitsejuust, mida turustatakse algupärases sarvekujulises vormis. Sarvekujuline vorm on tüvikoonuse kujuga ja selle mõõtmed on järgmised: ülemine läbimõõt 32 mm x alumine läbimõõt 22 mm x kõrgus 85 mm, vormi põhjas on kolm auku.

Juust saadakse piima flokulatsioonil pärast kuumutamist ja valge veiniäädika lisamist happesuse tõstmiseks. Juust sisaldab kuni 30 grammi kuivaineid 100 grammi juustu kohta ja pärast täielikku kuivatamist 45 grammi rasva 100 grammi juustu kohta.

Juustu kaal pärast vormist väljavõtmist on 45–55 grammi.

Juustu tuleb tarbida väga värskelt ja seda ei ole lubatud turustada kauem kui kaheksa päeva jooksul pärast hapestamist. Juustumass on valge, sile, kergelt läikiv, pehme konsistentsiga, voolav ja teravaba. Juustul on põhiliselt värske piima lõhn ja maitse, aimatavalt on tunda „loomseid“ lõhna- ja maitsenüansse ning magusa mandli varjundeid. Juustul võivad olla mitmesugused täiendavad maitsenüansid, mis tulenevad loomade söödast ja lüpsiperioodist (värvitamm, rosmariin, leetpõõsas jne). Juustul „Brousse du Rove“ ei või olla kreemikat rasvast koorikut (nn kärnkonnanaha (*Geotrichum candidum*) väljakujunemine), mis näitab, et toode on hakanud laagerduma.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Juustu „Brousse du Rove“ valmistatakse vaid geograafilises piirkonnas kasvanud Rove tõugu kitsede täispiimast.

Kitsede sööt koosneb üksnes:

— geograafilise piirkonna karjamaa rohust;

— kuivsöödast: selle kogumass aastas võib olla keskmiselt kuni 0,5 kg päevas toote jaoks piima andva kitse kohta. Kuivsööt hõlmab heina, mis koosneb looduslike niidutaimede, st kõrreliste, kaunviljaliste ja põhu segust;

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

— söödakontsentraatidest: kogumass võib olla kuni 0,5 kg päevas toote jaoks piima andva kitse kohta. Kontsentreeritud sööta võib anda puhta tooraine kujul ja see koosneb lihtsatest teraviljadest ja/või lihtsatest valgulisanditest, mis kuuluvad järgmisesse nimekirja: oder, mais, tritikale, nisu, kaer, speltanisu, päevalill, rukis, õlikoogid või õlivabad koogid (raps, päevalill, soja), kaunviljalised taimed kuivatatult või seemnetena. Kontsentreeritud söödasegude andmine ei ole lubatud.

Lubatud on anda mikroelemente, mineraalaineid, vitamiine ja fütoterapeutilisi toitaineid.

Loomade sööda puhul on lubatud kasutada üksnes geneetiliselt muundamata toodetest pärinevat sööta ja täiendsööta. Transgeensete kultuuride kasvatamine on keelatud kõikidel selle põllumajandusettevõtte aladel, kus toodetakse piima, millest valmistatakse päritolunimetusega juustu „Brousse du Rove“. See keeld kehtib kõikide taimeliikide puhul, mida on võimalik kasutada põllumajanduslikus majapidamises olevate loomade söödana või mis võivad söödaks antavaid taimi mõjutada. Lubatud piirmäärad vastavad kehtivatele normidele ja neid kohaldatakse iga söödakomponendi suhtes.

Niipea, kui tingimused seda võimaldavad, karjatatakse kitsi geograafilises piirkonnas:

— looduslikel metsaga kaetud karjatamisaladel;

— mittekastetavatel ja ilma kastmissüsteemideta karjatamisaladel, mis hõlmavad:

  — kohalikku päritolu õistaimedega püsikarjamaid;

  — kõrreliste ja/või kaunviljaliste taimedega ajutisi karjamaid.

Kitsi karjatatakse vähemalt viis tundi päevas (arvestatuna keskmiselt aasta lõikes) ja 261 päeva aastas. Karjamaade koormus võib olla kuni 0,3 lü (loomühikut) hektari kohta, st kaks kitse hektari kohta. Koormuse arvutamiseks arvesse võetavad hektarid peavad vastama karjatamise eesmärgil kasutatavale pindalale.

Juustu „Brousse du Rove“ geograafilises piirkonnas on teravilja ja kuiva koresööda tootmine seoses maa-alale iseloomuliku sademete vähesuse ja valdavalt lubjarikka mullaga väga piiratud. Heintaimi ja teravilja kasvatatakse peamiselt niisutatavatel aladel, mis jäävad väljapoole juustu „Brousse du Rove“ geograafilist tootmispiirkonda. Lisaks sellele ei ole enamikul Rove tõugu kitsede kasvatajatel põllumaad ega vajalikku varustust. Seetõttu ei pea söödakontsentraadid ja kuivsööt tingimata pärinema geograafilisest piirkonnast. Samas, võttes arvesse kitsedele antavate söödakontsentraatide ja heina koguse piiranguid ning kitse keskmist aastast söödavajadust (1 100 kg), võib järeldada, et geograafilisest piirkonnast pärineva sööda osa moodustab enamiku antavast söödast ja ulatub vähemalt 70 %ni söödaratsiooni kuivainest (kontsentreeritud sööda kogumass kitse kohta aastas moodustab kuni 182,5 kg, st ligikaudu 168,8 kg kuivainet; kuivsööda kogumass on 182,5 kg, st ligikaudu 153 kg kuivainet kitse kohta aastas).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima tootmine, piima juustuks töötlemine ja juustu vormimine sarvekujulistes vormides peab toimuma geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toidu märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele hõlmab iga juustu „Brousse du Rove“ sarvekujulise tüki märgistus taotlejate rühma väljastatud identifitseerimiskleebist, millele on märgitud toote registreeritud nimetus, mille tähesuurus moodustab vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate ülejäänud märgete tähesuurusest, ja sellega samal visuaalsel väljal on esitatud Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo. Kleebised väljastatakse diskrimineerimist välistavalt. Igale ettevõtjale antakse identifitseerimiskleebiseid tema taotletud ulatuses.

Lisaks sellele, kui tarbijale müümisel ei ole müügiühikuks sarvekujuline juust, peab tarbijale müüdav müügiühik olema varustatud märgisega, millel on esitatud toote registreeritud nimetus, mille tähesuurus moodustab vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate ülejäänud märgete tähesuurusest, ja sellega samal visuaalsel väljal on esitatud Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kommuune:

Bouches-du-Rhône'i departemang (13):

geograafilisse piirkonda tervikuna kuuluvad kommuunid:

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.

Osaliselt geograafilisse piirkonda kuuluvad kommuunid:

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

Vari departemang (83):

geograafilisse piirkonda tervikuna kuuluvad kommuunid:

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

Osaliselt geograafilisse piirkonda kuuluv kommuun:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Vaucluse'i departemang (84):

geograafilisse piirkonda tervikuna kuuluvad kommuunid:

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.

Riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (INAO) talitused esitavad asjaomaste kommuunide omavalitsustele kaardi, kus on määratud kindlaks geograafilise tootmispiirkonna piirid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

„Brousse de Rove" on toorjuustu tüüpi juust, mis on valmistatud üksnes Rove tõugu ja ekstensiivse meetodi kohaselt vastavalt loomade metsas karjatamise traditsioonidele peetud kitsede piimast, kasutades hapestamiseks valge veini äädikat, mille toimel piim kalgendub flokulatsiooni teel.

Topograafilises ja geograafilises mõttes vastab geograafiline piirkond lubjakiviste pinnavormidega Alam-Provence'i lääneosale, mis on lõuna poolt piiratud Vahemerega, ida poolt Vari lubjakiviplatoodega, lääne poolt Camargue'i ja Crau alluviaalsete tasandikega (mis ei kuulu geograafilise piirkonna hulka) ning põhja poolt Alpilles'i ja Luberoni mäemassiividega; Comtat' alluviaaltasandik ei kuulu geograafilise piirkonna hulka. Piirkonna eripäraks on mitu ida-läänesuunalist lubjakiviahelikku, mille vahele jäävad settekivimitega kaetud madalikud. Need mäeahelikud on tagasihoidliku kõrgusega. Vaid kaks kõrgemat mäetippu, Sainte-Baume ja Sainte-Victoire, ulatuvad üle 1 000 meetri.

Geograafilise piirkonna kliimat iseloomustab vähene sademete hulk (550–700 mm); seejuures koonduvad sademed sügisperioodile ja kevade algusesse, aasta keskmine temperatuur on 13–15 °C, temperatuurid varieeruvad märkimisväärselt (aastas on 20–80 miinuskraadidega päeva), valdavalt põhjasuunast puhub kohati tugev, kuiv ja külm tuul (mistraal) ning päikesekiirgust on ligikaudu 2 800 tundi aastas.

Geoloogilises ja pedoloogilises mõttes on geograafilise piirkonna lubjakivimassiivid moodustunud lubjakiviformatsioonidest kõige laiemas tähenduses ja pärinevad merest või maismaalt (peamiselt järvedest) ning mesosoikumi ajastust. Nende massiivide metsaaluse tüüpi mullastik hõlmab peamiselt karbonaatmuldasid.

Geograafilise piirkonna taimestik on otseselt seotud lubjakivise aluskihiga ja piirkonna kliimatingimustega, see hõlmab tihedamaid ja hõredamaid võsastunud metsi (gariige), kus domineerib värvitamm, sageli ka aleppo mänd ja iilekstamm, rohttaimedest ka tsistus, leetpõõsas, liivatee ja rosmariin.

Rove tõugu kitsede kasvatamise ja juustu „Brousse du Rove" valmistamise traditsioonid Bouches-du-Rhône'i departemangus ulatuvad keskaega. Sel ajal oli juust „Brousse du Rove" Rove küla elanike põhiline sissetulekuallikas; tegemist oli eripärase tootega, mida hinnati kõrgelt Marseille'is ja selle ümbruses. Juustu valmistamise tavad hakkasid järk-järgult algsest sünnikohast, Rove külast kaugemale levima.

Kitsekarju peeti ekstensiivselt, lähtuvalt metsakarjatamise traditsioonidest (loomi karjatati metsades, et kasutada ära puudealust rohuressurssi ning samaaegselt väärtustada puid, võimaldada puidutöötlemist ja takistada metsatulekahjude levikut). Kitsi karjatati geograafilise piirkonna metsaga kaetud karjatamisaladel ja kuivadel rohumaadel. Rove tõugu kitsed armastavad aleppo männi okastikku ja on ainukesed kariloomad, kes söövad värvitamme kõvasid ja torkivaid lehti. Sõltuvalt aastaajast söövad nad samuti iilekstamme ja karvase tamme lehti ja tõrusid, metsalagendikel kasvavat rohtu ja gariigi rohttaimi, nagu tüümian, rosmariin, leetpõõsas jne. Et kitsed saaksid tungida karjatamisala tihedasse taimestikku, ei eemaldata neilt sarvi, mis on selliste tingimuste jaoks väga hästi kohastunud (nende pikkus võib ulatuda 120 cm-ni).

„Brousse du Rove“ on toorjuustu tüüpi juust, mis erineb samalaadsetest toodetest järgmiste omaduste poolest:

— esitlemiseks kasutatava sarvekujulise vormi kuju ja mõõtmed;

— valge sile kergelt läikiv pehme konsistentsiga, voolav ja mitteteraline juustumass;

— põhiliselt värske piima lõhn ja maitse, aimatavalt on tunda „loomseid“ lõhna- ja maitsenüansse ning magusa mandli varjundeid;

— mitmesugused täiendavad maitsenüansid, mis tulenevad loomade söödast ja lüpsiperioodist (värvitamm, rosmariin, leetpõõsas jne).

— üksnes Rove tõugu kuuluvate kitsede piima kasutamine juustu valmistamisel;

— piima hapestamiseks kasutatakse vaid valge veini äädikat, mille toimel piim kalgendub flokulatsiooni teel.

Need omadused on pannud aluse juustu „Brousse de Rove“ ammusele tuntusele (millest annavad tunnistust näiteks XIX sajandi kirjalikud allikad). Geograafilise piirkonna geograafilised, klimaatilised, geoloogilised ja pedoloogilised eripärad (Vahemere piirkonna kuivad mäemassiivid) on võimaldanud välja areneda taimestikul, mis hõlmab tihedamaid ja hõredamaid võsastunud metsi (gariige), kus valitseb värvitamm, sageli ka aleppo mänd ja iilekstamm, rohttaimedest ka tsistus, leetpõõsas, liivatee ja rosmariin. Rove küla eeskujul on karjakasvatajad sajandite jooksul eelistanud eripäraseid ja tugevaid Rove tõugu kuuluvaid kitsi, kes näitavad üles suurt vastupidavust keerulise reljeefiga karjatamisaladel ning kes ekstensiivse pidamise korral suudavad oma vajaduste rahuldamiseks leida piisavalt sööta neil väheviljakatel pindadel. Rove tõugu kitsed annavad vähe piima, kuid seoses suure rasva- ja valgusisaldusega on sellest piimast valmistatava juustu kogus vägagi suur. See piim on andnud juustule „Brousse du Rove“ iseloomuliku tekstuuri ning lõhna- ja maitseomadused. Suur piimarasvasisaldus on üks tegureid, mis mõjutab piima ja sellest valmistatud juustu maitseomadusi, kuna loomade tarbitud taimedes olevad lenduvad molekulaarsed ühendid kinnistuvad piimarasvade toimel. Seega peegeldavad juustu „Brousse du Rove“ lõhna- ja maitseomadused kitsede sööda iseloomulikke omadusi. Juustu „Brousse du Rove“ juustumassi omadused (sile, pehme, voolav ja mitteteraline) on samuti saavutatud tänu eriomasele kohalikule oskusteabele, mis hõlmab piima töötlemist ja kalgendumisprotsessi, mida nimetatakse flokulatsiooniks. Pärast lüpsmist kuumutatakse piima vastavas anumas otsese leegiga temperatuurini 85–95 °C, seejärel soojusallikas kustutatakse. Kui piima temperatuur on langenud temperatuurini 65–75 °C, lisatakse piima kogu aeg segades väike kogus valge veini äädikat, piima segatakse käsitsi jätkuvalt, kuni tekivad iseloomulikud „helbed“, mis tulenevad piima kuivaine ja vadaku eraldumisest. Kui helbed on moodustunud, tõstetakse juustumass ümber ja seda pressitakse käsitsi sarvekujulistes vormides, mida kasutatakse ka toote turustamiseks.

Juustu „Brousse du Rove“ vormi eripärane kuju ja mõõtmed võimaldavad toote hõlpsasti ära tunda, ühtlasi aitab selline vorm säilitada juustu iseloomulikke organoleptilisi omadusi, lubades toodet mõõdukalt nõrutada.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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