Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(2020/C 26/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”BROUSSE DU ROVE”

EU-nro: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

SAN (X)SMM ()

1. **Nimi**

”Brousse du Rove”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]*

Luokka 1.3. Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Brousse du Rove” on alkuperäisessä pikarimuotissaan kaupan pidettävä vuohenjuusto. Pikarimuotti on muodoltaan katkaistu kartio, jonka mitat ovat seuraavat: ylempi halkaisija 32 mm x alempi halkaisija 22 mm x korkeus 85 mm. Pohjassa on kolme reikää.

Juusto valmistetaan kuumentamalla maito ja lisäämällä sen jälkeen väkiviinaetikkaa happamoittamaan maitoa, jolloin maito hiutaloituu. Juustossa on oltava kuivauksen jälkeen enintään 30 g kuiva-ainetta ja vähintään 45 g rasvaa 100:aa juustogrammaa kohti.

Juuston paino on muotituksen jälkeen 45–55 grammaa.

Juusto on nautittava erittäin tuoreena, ja sen myyntiaika on enintään kahdeksan päivää hapon lisäämisestä. Valkoinen, sileä ja kiiltävähkö juustomassa on rakenteeltaan kimmoisa ja miellyttävän pehmeä mutta ei rakeinen. Juustossa on etupäässä tuoreen maidon eläimiin vivahtavia aromeja ja mantelin aromeja. Lisäksi siinä on täydentäviä aromeja, jotka vaihtelevat päivän rehuannoksen ja lypsykauden mukaan (kermestammea, rosmariinia, jänönvihmaa, …). Brousse du Rove -juustolla ei ole kermamaista murretun valkoista kuorta, joka on merkki tuotteen kypsymisen alkamisesta (Geotrichum-sienen kehittymisestä).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Brousse du Rove” valmistetaan yksinomaan maantieteellisellä alueella kasvatetun rove-rotuisen vuohen täysmaidosta.

Vuohien ravinto koostuu yksinomaan

— laiduntamisesta maantieteellisellä alueella

— kuivarehusta, jonka määrä on rajoitettu 0,5 kilogrammaan rehuainetta päivää ja tuotantovuohta kohden keskimäärin vuodessa; heinäsekoitukseen kuuluu luonnonniityiltä saatavia heinäkasveja, palkokasveja tai olkia

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— väkirehusta, jonka määrä on rajoitettu 0,5 kilogrammaan rehuainetta päivää ja tuotantovuohta kohden ja jonka raaka-aineita ovat seuraavaan luetteloon kuuluvat yksinkertaiset viljat ja/tai valkuaistäydennysrehut sellaisinaan: ohra, maissi, ruisvehnä, vehnä, kaura, spelttivehnä, auringonkukka, ruis, rasvaiset tai rasvattomat rapsi-, auringonkukka- ja soijakakut, palkokasvit dehydratoituina tai siemeninä. Väkirehuseokset ovat kiellettyjä.

Lisäksi eläimille saa antaa hivenaineita, kivennäisiä, vitamiineja ja rohdosrehuja.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geenimuuntelemattomat kasvit ja täydennysrehut. Muuntogeenisten kasvien istuttaminen on kiellettyä alkuperänimityksen ”Brousse du Rove” valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajeja, joita on mahdollista käyttää tilan eläinten ruokintaan, sekä kaikkia lajeja, jotka voivat saastuttaa rehukasvit. Raja-arvo on voimassa olevan lainsäädännön mukainen, ja sitä sovelletaan kaikkiin rehun ainesosiin.

Heti sääolojen salliessa vuohet laiduntavat maantieteellisellä alueella

— metsäisillä luonnonlaitumilla

— seuraavanlaisilla lohkoilla, joita ei kastella ja joilla ei ole kastelujärjestelmiä:

  — autoktonisia kukkia kasvavilla pysyvillä luonnonniityillä

  — heinäkasveja, palkokasveja tai niiden yhdistelmiä kasvavilla väliaikaisilla laitumilla.

Vuohet laiduntavat vähintään viisi tuntia päivässä (keskimäärin vuodessa) 261 päivänä vuodessa. Suurin sallittu eläintiheys on 0,3 eläinyksikköä eli kaksi vuohta hehtaarilla. Tiheyslaskelmassa otetaan huomioon laiduntamiseen tarkoitetut hehtaarialat.

Brousse du Rove -juuston maantieteellisellä alueella tuotetaan erittäin vähän viljoja ja kuivarehua, koska sademäärä on vähäinen ja maaperä on tyypillisesti etupäässä kalkkipitoista. Heinää ja viljoja viljellään pääasiassa kastelluilla pelloilla, jotka eivät kuulu Brousse du Rove -juuston maantieteelliseen tuotantoalueeseen. Sitä paitsi suurimmalla osalla rove-vuohien kasvattajista ei ole viljelykelpoisia maita eikä viljelyyn tarvittavia välineitä. Siksi väki- ja kuivarehuja ei ole pakko saada maantieteelliseltä alueelta. Kun otetaan huomioon vuohille annettavan väkirehun ja heinän määrää koskeva rajoitus ja vuohen vuotuinen keskimääräinen syöntikyky (1 100 kg), on kuitenkin mahdollista päätellä, että suurin osa rehusta – ainakin 70 prosenttia rehuannoksesta kuiva-aineena – saadaan maantieteelliseltä alueelta: väki- ja kuivarehua 182,5 kg väkirehujen rehuaineesta eli noin 168,8 kg kuiva-aineena, ja 182,5 kg kuivarehujen rehuaineesta eli noin 153 kg kuiva-aineena vuohta ja vuotta kohden.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maito tuotetaan ja valmistetaan juustoksi ja juusto muotitetaan pikareihin yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi jokaisessa Brousse du Rove -pikarissa on ryhmän antama tunniste. Siihen sisältyy tuotteen rekisteröity nimi kirjoitettuna kirjaimin, joiden on oltava kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa merkintöjen suurimmista kirjaimista, ja nimen kanssa samassa visuaalisessa kentässä Euroopan unionin SAN-tunnus. Tunnisteet jaetaan syrjimättömällä tavalla, ja jokainen toimija saa niitä pyytämänsä määrän.

Ellei pikari ole kuluttajalle myytävä pakkausyksikkö, jokaiseen myytävään kuluttajapakkaukseen on merkittävä tuotteen rekisteröity nimi kirjaimin, joiden on oltava kooltaan vähintään kaksi kolmasosaa merkintöjen suurimmista kirjaimista, ja nimen kanssa samassa visuaalisessa kentässä on oltava Euroopan unionin SAN-tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

Bouches-du-Rhônen departementti (13)

maantieteelliseen alueeseen kokonaisuudessaan sisältyvät kunnat:

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 ja Vitrolles

maantieteelliseen alueeseen osittain sisältyvät kunnat:

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

Varin departementti (83)

maantieteelliseen alueeseen kokonaisuudessaan sisältyvät kunnat:

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

maantieteelliseen alueeseen osittain sisältyvä kunta:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume

Vaclusen departementti (84)

maantieteelliseen alueeseen kokonaisuudessaan sisältyvät kunnat:

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 ja Vitrolles-en-Luberon.

Institut national de l'origine et de la qualité -laitoksen (INAO) yksiköt ovat tallettaneet tuotantoalueen rajat osoittavan graafisen kuvauksen asianomaisten kuntien kunnantaloille.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

"Brousse du Rove" on tyypiltään yksinomaan rove-rotuisten vuohien maidosta valmistettu tuorejuusto. Vuohia kasvatetaan laajaperäisesti perinteiseen metsälaiduntalouden tapaan, ja maito hapatetaan etikan avulla, minkä ansiosta maito koaguloituu hiutaleiksi (flokkulaatio).

Pinnanmuodostuksen ja maantieteen kannalta maantieteellinen alue vastaa Provencen matalaa kalkkipitoista länsiosaa, jota rajoittaa etelässä Välimeri, idässä Varin kalkkikivitasangot, lännessä Camarguen ja Craun alluviaalitasangot (jotka eivät kuulu maantieteelliseen alueeseen) ja pohjoisessa Alpillesin ja Luberonin vuoristot. Comtat'n alluviaalitasanko ei kuulu maantieteelliseen alueeseen. Maantieteellisen alueen erikoisuutena on, että se muodostuu pienistä peräkkäisistä itä-länsisuuntaisista vuorijonoista, joita erottavat sedimenttialtaat. Nämä vuoristot eivät ole kovin korkeita. Ainoastaan Sainte-Baumen ja Sainte-Victoiren huiput ulottuvat tuhannen metrin korkeuteen.

Maantieteellisen alueen ilmastoa luonnehtii vähäinen vuotuinen keskimääräinen sademäärä (550–700 mm), joka keskittyy syksyyn ja alkukevääseen. Vuotuiset keskimääräiset lämpötilat ovat 13–15 °C:n paikkeilla, mutta vuodenaikojen väliset lämpötilaerot ovat huomattavia (pakkaspäivien lukumäärä vaihtelee 20–80 vuodessa). Voimakasta, kuivaa ja kylmää pohjoistuulta (mistraali) esiintyy erittäin usein, ja vuotuinen aurinkotuntien määrä on korkea, noin 2 800 tuntia.

Maantieteellisen alueen muodostavat geologian ja maaperän kannalta kalkkikivivuoristot, jotka ovat pääosin kalkkikivimuodostelmia laajassa merkityksessä. Muodostelmat ovat alkuperältään merellisiä tai mannermaisia (lähinnä lakustrisia) ja pääosin peräisin mesotsooiselta maailmankaudelta. Vuorilla metsänpohjan maaperässä on useimmiten karbonaatteja.

Maantieteellisen alueen luonteenomainen kasvusto on suoraan sidoksissa kalkkipitoiseen substraattiin ja alueen ilmasto-oloihin ja koostuu pääasiassa tiheistä tai erittäin tiheistä kermestammia kasvavista garrigue-pensaikoista. Kermestammien ohella esiintyy usein alepponmänty- ja rautatammimetsiköitä mutta myös kistuksia, väriherneitä, piipensaita, timjameja ja rosmariineja.

Bouches-du-Rhônen departementissa on jo keskiajalta lähtien todisteita rove-vuohien kasvatuksesta ja Brousse du Rove -juuston tuotannosta. "Brousse du Rove" oli tuolloin Roven kylän asukkaiden pääasiallinen tulonlähde ja Marseillessa ja sen ympäristössä erittäin arvostettu erikoisherkku. Valmistusmenetelmät levisivät vaiheittain alkuperäisestä keskuksesta, Roven kylästä.

Vuohilaumoja kasvatetaan laajaperäisesti perinteiseen metsälaiduntalouden tapaan eli eläimiä laidunnetaan metsässä puiden aluskasvillisuuteen sisältyvien rehuvarojen hyödyntämiseksi. Samalla edistetään puiden hyvinvointia, mahdollistetaan puuntuotanto ja ehkäistään tulipaloja. Vuohet laiduntavat maantieteellisen alueen metsäisillä luonnonlaitumilla ja kuivilla niityillä. Rove-vuohet pitävät alepponmäntyjen lehvistöstä ja ovat ainoita eläimiä, jotka syövät kermestammen sitkeitä ja pistäviä lehtiä. Ne syövät myös vuodenajan mukaan rauta- ja nukkatammen lehtiä ja terhoja, metsäaukioiden ruohoa sekä muun muassa timjameista, rosmariineista ja väriherneistä koostuvien garrigue-pensastojen lehviä. Vuohien sarvet ovat erityisen hyvin mukautuneita tunkeutumaan näihin tiheikköihin, sillä niiden kärkiväli on jopa 120 cm. Siksi vuohia ei nupoteta.

”Brousse du Rove” on tyypiltään tuorejuusto, jonka erottavat muista samankaltaisista tuotteista seuraavat erityispiirteet:

— myyntipikarin muoto ja koko

— valkoinen, sileä ja kiiltävähkö juustomassa, jonka rakenne on kimmoisa ja miellyttävän pehmeä mutta ei rakeinen

— etupäässä tuoreen maidon eläimiin vivahtavat ja mantelin aromit

— täydentävät aromit, jotka vaihtelevat päivän rehuannoksen ja lypsykauden mukaan (kermestammea, rosmariinia, jänonvihmaa, …).

— valmistukseen yksinomaan käytettävä rove-rotuisten vuohien maito

— hapattaminen yksinomaan etikan avulla, minkä ansiosta maito koaguloituu hiutaleiksi (flokkulaatio).

Kaikki nämä ominaisuudet saavat aikaan, että ”Brousse du Rove” on jo kauan ollut tunnettu juusto (se mainitaan muun muassa 1800-luvulla useissa kirjoituksissa). Maantieteellisellä alueella (kuiva välimerellinen vuoristoalue) on ilmastoon, geologiaan ja maaperään liittyvien paikallisten piirteiden takia luonteenomainen kasvusto, joka koostuu tiheistä tai erittäin tiheistä kermestammia kasvavista garrigue-pensaikoista. Kermestammien ohella esiintyy usein alepponmänty- ja rautatammimetsiköitä mutta myös kistuksia, väriherneitä, piipensaita, timjameja ja rosmariineja. Roven kylässä viljelijät ovat jo useiden vuosisatojen ajan suosineet erityistä maalaisvuohirotua, rove-vuohta, jonka ruumiinrakenne kestää erityisen hyvin jyrkkärinteisillä laitumilla liikkumista ja joka onnistuu tyydyttämään ravinnontarpeensa etsimällä rehua köyhästä maaperästä laajaperäisessä kasvatuksessa. Rove-vuohi tuottaa vain vähän maitoa, mutta siitä saadaan suhteellisesti erittäin paljon juustoa, koska maito on erityisen rasva- ja valkuaisainepitoista. Brousse du Rove -juusto saa maidosta juuston rakenteeseen ja makuun liittyvät erityispiirteet. Korkea voirasvapitoisuus on eräs tekijä, joka lisää maidon ja juustotuotteiden hyvää makua, sillä eläinten syömien kasvien haihtuvat molekyyliyhdisteet sitoutuvat maidon rasvaan. Brousse du Rove -juuston maku heijastaa siten vuohien nauttimia rehuja. Brousse du Rove -juuston erityispiirteet (valkoinen, sileä ja kiiltävähkö juustomassa, jonka rakenne on kimmoisa ja miellyttävän pehmeä mutta ei rakeinen) saadaan esiin myös paikallisen taitotiedon avulla. Siihen kuuluu erityinen valmistus- ja koagulaatiomenetelmä, niin sanottu flokkulaatio. Lypsetty maito kuumennetaan astiassa avotulella 85–95 °C:n lämpötilaan, minkä jälkeen astia otetaan pois tulelta. Kun maidon lämpötila on 65–75 °C, siihen lisätään pieni määrä väkiviinaetikkaa, ja samalla maitoa hämmennetään käsin säännöllisesti, kunnes saadaan luonteenomaisia hiutaleita, jotka syntyvät maidon kuiva-aineen ja heran erottumisesta. Muodostumisen jälkeen hiutaleet kootaan välittömästi ja laitetaan pikarimuotteihin, joita käytetään myös myyntipakkauksina.

Brousse du Rove -juustomuotin erikoinen muoto ja koko auttavat erottamaan sen välittömästi muista juustoista. Muotissa tuote myös valuu sopivasti siten, että juuston aistinvaraiset erityispiirteet säilyvät.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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