Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 26/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra a közzététel időpontjától számított három hónapon belül.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BROUSSE DU ROVE"

EU-szám: PDO-FR-02424 – 2018.6.28.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés**

„Brousse du Rove"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Brousse du Rove" a formázásához használt eredeti tölcsérben kiszerelt kecskesajt. A formázótölcsér csonkakúp alakú, méretei pedig az alábbiak: a hosszabb átmérő 32 mm, a rövidebb átmérő 22 mm, a magasság 85 mm, a tölcsér alján pedig három lyuk található.

A sajtot úgy nyerik, hogy a tejet melegítéssel, valamint savanyítószerként használt, alkoholból készült fehérecet hozzáadásával flokkulálják (pelyhesítik). 100 gramm sajt esetében a szárazanyag-tartalom legfeljebb 30 gramm lehet, a zsírtartalom pedig a teljes kiszáradást követően legalább 45 gramm.

A sajt formázás utáni súlya 45–55 gramm.

A sajtot nagyon frissen kell fogyasztani, és a savanyítását követő 8 napon túl már nem szabad értékesíteni. Tésztája fehér, sima, kissé fénylő, rugalmas állagú, lágy és nem darabos. A sajt íz- és illatvilágát elsősorban a friss tej aromája határozza meg, amely kevésbé hangsúlyos „állati" jelleggel bír, és amelyhez édesmandula jegyei társulnak. Különböző kiegészítő aromák is megjelenhetnek a napi étrend és a laktációs időszak során fogyasztott táplálék (karmazsintölgy, rozmaring, rekettye stb.) függvényében. A „Brousse du Rove" sajtnak nincs (a sarjadzógombák által termelt) krémes törtfehér héja, melynek megjelenése az érési folyamat megindulását jelezné.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Brousse du Rove" sajtot kizárólag a földrajzi területen tenyésztett, Rove fajtába tartozó kecskéktől nyert teljes tejből készítik.

A kecskék takarmányozása kizárólag az alábbi formában történik:

– a földrajzi területen belüli legeltetés,

– száraztakarmányozás: az egyes tejtermelő kecskék által elfogyasztott napi nyersanyagmennyiség éves átlagban nem haladhatja meg a 0,5 kg-ot. Összetevői természetes füves területekről származó széna, illetve pázsitfűfélék, hüvelyesek vagy szalma;

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

– koncentrált takarmányok: az egyes tejtermelő kecskék által elfogyasztott napi nyersanyagmennyiség nem haladhatja meg a 0,5 kg-ot. A koncentrált takarmányok feldolgozatlan nyersanyagokból állnak, összetevőik pedig az alábbi felsoroláshoz tartozó egyszerű gabonák és/vagy egyszerű fehérjekiegészítők: árpa, kukorica, tritikálé, búza, zab, tönköly, napraforgó, rozs, zsíros vagy olajtalanított (repce-, napraforgó- vagy szója-) pogácsa, szárított vagy szemes hüvelyesek. Az összetett koncentrált takarmányok használata tilos.

Engedélyezettek továbbá a nyomelemek, az ásványi anyagok, vitaminok és a fitoterápiás élelmiszerek.

A takarmányozás során kizárólag a géntechnológiával nem módosított növények, takarmány és kiegészítő élelmiszerek alkalmazása megengedett. A „Brousse du Rove” eredetmegjelölésű termék készítéséhez használt tejet előállító valamennyi gazdaság teljes területén tilos a genetikailag módosított növények termesztése. E tilalom kiterjed a gazdaságban nevelt állatoknak takarmányul adható valamennyi növényfajra, illetve minden olyan növénykultúrára, amely azokat megfertőzheti. A megengedett küszöbérték megfelel a hatályos jogszabályoknak, és a takarmány valamennyi összetevőjére vonatkozik.

Valahányszor a körülmények lehetővé teszik, a kecskéket a földrajzi területen belül az alábbi helyszíneken legeltetik:

– természetes fás területek,

– nem öntözött és öntözési rendszerrel nem rendelkező parcellák, melyek az alábbiakból állnak:

  – állandó füves területek őshonos virágokkal,

  – ideiglenes füves területek pázsitfűfélékkel, hüvelyesekkel vagy vegyes növényzettel.

A kecskék (éves átlagban) legalább napi 5 órát és évi 261 napot legelnek. A megengedett maximális terhelés hektáronként 0,3 számosállategység, ami két kecskének felel meg. A terhelés kiszámításához figyelembe vett hektárok száma megfelel a legeltetésre szánt területek felszínének.

A „Brousse du Rove” földrajzi területén a kevés csapadék és a talaj többnyire meszes jellege miatt a gabonafélék és a száraztakarmány terméshozama igen alacsony. Szénát és gabonaféléket elsősorban öntözhető földeken termesztenek, a „Brousse du Rove” előállításának földrajzi területén azonban nincsenek ilyen területek. A Rove fajtába tartozó kecskék tenyésztőinek többsége ráadásul nem rendelkezik szántófölddel, sem a szükséges anyagokkal. A koncentrátumok és a száraztakarmány tehát nem feltétlenül a földrajzi területről származik. Tekintettel azonban arra, hogy a kecskék által elfogyasztott koncentrátum és széna mennyisége korlátozott, valamint figyelembe véve a kecskék éves átlagos takarmánybeviteli képességét (1 100 kg), levonható a következtetés, hogy a földrajzi területről származó táplálék a takarmány túlnyomó részét teszi ki, és a szárazanyagbevitel legalább 70 %-át képviseli (a koncentrátumok esetében az évente egy kecskére eső nyersanyag legfeljebb 182,5 kg, azaz körülbelül 168,8 kg szárazanyag, a száraztakarmányok esetében pedig legfeljebb 182,5 kg, ami nagyjából 153 kg szárazanyagot jelent).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej előállítása, sajttá történő feldolgozása és a sajtnak a tölcsérek segítségével történő formázása a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek kiszerelésére irányadó szabályozás által előírt kötelező információk mellett a „Brousse du Rove” kiszereléséhez használt minden tölcséren szerepel a csoportosulás által kibocsátott azonosító matrica, amelyen fel van tüntetve – a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel – a termék bejegyzett elnevezése, valamint ugyanabban a vizuális mezőben az Európai Unió „OEM” szimbóluma. A matrica megkülönböztetéstől mentesen kerül kibocsátásra. Annyi azonosító matricát osztanak ki, amennyit az üzemeltető kér.

Ezenfelül abban az esetben, ha a fogyasztó számára történő eladás során nem a tölcsér az értékesítés egysége, akkor minden, a fogyasztó számára történő eladásnál alkalmazott értékesítési egységet el kell látni egy olyan címkével, amelyen fel van tüntetve – a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel – a termék bejegyzett elnevezése, valamint ugyanabban a vizuális mezőben az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület az alábbi településekből áll:

Bouches-du-Rhône megye (13):

A teljes egészében a földrajzi területen található települések:

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.

A részben a földrajzi területen található települések:

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

Var megye (83):

A teljes egészében a földrajzi területen található települések:

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

A részben a földrajzi területen található települések:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Vaucluse megye (84):

A teljes egészében a földrajzi területen található települések:

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.

A földrajzi terület határait kijelölő grafikus dokumentumot az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) szolgálatai az érintett települések polgármesteri hivatalaiban helyezték el.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Brousse du Rove" egy olyan „friss" típusú sajt, amelyet kizárólag a Rove fajtába tartozó és külterjesen, az erdei legeltetés hagyományai szerint tartott kecskék tejéből állítanak elő oly módon, hogy a tejhez alkoholból készült fehérecet adnak savanyítószerként, amely „flokkuláció" (pelyhesedés) formájában történő koagulációt idéz elő.

Topográfiai és földrajzi szempontból a földrajzi terület Alsó-Provence mészköves nyugati részének felel meg, amelyet délen a Földközi-tenger, keleten a Var régió mészkőfennsíkjai, nyugaton (a földrajzi területen kívül eső) Camargue és Crau hordalékos síkságai, északon pedig az Alpilles láncai és a Luberon hegység határolnak; Comtat hordalékos síksága már nem tartozik ehhez a területhez. Különlegessége, hogy kelet-nyugati irányú mészkővonulatok sorozatából áll, amelyeket üledékes medencék választanak el egymástól. Meglehetősen alacsony hegyekről van szó. Csak a Sainte-Baume és a Sainte-Victoire legmagasabb csúcsai érik el az 1 000 méteres tengerszint feletti magasságot.

A földrajzi terület éghajlatát az éves átlagot tekintve csekély mennyiségű (550–700 mm), többnyire az őszi és a kora tavaszi időszakokban hulló csapadék, 13–15 °C közötti éves átlaghőmérséklet, jelentős hőmérséklet-ingadozás (évente 20–80 fagyos nap), a gyakran heves, száraz és hideg uralkodó északi szél (a misztrál) fokozott jelenléte és nagyszámú, évente körülbelül 2 800 napsütéses óra jellemzi.

A földrajzi területet alkotó mészkőhegységeket földtani és talajtani szempontból vizsgálva főként a másodidőszakból (mezozoikum) származó tengeri vagy kontinentális (elsősorban tómedencei) eredetű – tág értelemben vett – mészkőformációkat találunk. Az e hegységek leggyakoribb erdei talajfajtái a karbonátos talajok.

A földrajzi területen a mésztartalmú szubsztrátummal és a térség éghajlati viszonyaival közvetlen összefüggésben kialakult, jellegzetes növényvilágot a kisebb-nagyobb sűrűségű, elsősorban karmazsintölgyekkel tarkított cserjések alkotják, ahol aleppói fenyők és magyaltölgyek csoportjai is gyakran fellelhetők, csakúgy, mint a szuhar, a rekettye, az olajfagyal, a kakukkfű és a rozmaring.

A Rove fajtába tartozó kecskék tenyésztése és a „Brousse du Rove" sajt előállítása Bouches-du-Rhône megyében a középkor óta bizonyítottan hagyomány. A „Brousse du Rove", amely akkoriban Rove falu lakosainak fő jövedelemforrását jelentette, népszerű különlegességnek számított Marseille-ben és annak környékén. Az előállítás gyakorlati fogásai az eredeti helyszínről, Rove faluból kiindulva fokozatosan terjedtek el.

A kecskenyájakat külterjes módon, az erdei legeltetés hagyományai szerint tartják (az állatok erdei legeltetése lehetővé teszi a fák alatt található takarmányforrások kihasználását, és elősegíti a fák környezetének megtisztulását, a fatermelést és az erdőtüzek megelőzését). A kecskék a földrajzi területen belül a fás, valamint a száraz füves területeken legelnek. A Rove fajtába tartozó kecskék kedvelik az aleppói fenyők levélzetét, és egyedüliként fogyasztják a karmazsintölgy rágós és csípős ízű lombozatát is. Az évszaknak megfelelően a magyaltölgy és a molyhos tölgy lombozata és makkja, a tisztások füve, valamint a kakukkfű, rozmaring és rekettye stb. borította cserjések levélzete is gyakran szolgál táplálékul számukra. Annak érdekében, hogy az e területeken található sűrű növényzeten áthatolhassanak, a kecskéket nem fosztják meg az e célra kifejezetten jól használható szarvaiktól (amely akár a 120 cm-es hosszúságot is elérheti).

A „Brousse du Rove” egy „friss” típusú sajt, amelyet az alábbi jellegzetességei különböztetnek meg a hasonló termékektől:

– a tölcsér, amelyben a sajt kiszerelésre kerül, sajátos alakkal és mérettel rendelkezik,

– tésztája fehér, sima, kissé fénylő, rugalmas állagú, lágy és nem darabos tészta,

– íz- és illatvilágát elsősorban a friss tej aromája határozza meg, amely kevésbé hangsúlyos „állati” jelleg bír, és amelyhez az édesmandula jegyei társulnak,

– különböző kiegészítő aromák is megjelenhetnek a napi étrend és a laktációs időszak során fogyasztott táplálék (karmazsintölgy, rozmaring, rekettye stb.) függvényében,

– az előállításhoz kizárólag a Rove fajtába tartozó kecskék tejét használják fel,

– savanyítószerként alkoholból készült fehérecetet használnak, amely lehetővé teszi a tej „flokkuláció” (pelyhesítés) formájában történő koagulációját.

A „Brousse du Rove” a fent ismertetett jellemzőknek köszönheti hosszú múltra visszatekintő hírnevét (számos írás említi például a XIX. században). A földrajzi terület geográfiai, éghajlati, geológiai és pedológiai jellemzői (száraz mediterrán hegyvidéki övezet) következtében kialakult különleges növényvilágot a kisebb-nagyobb sűrűségű, elsősorban karmazsintölgyekkel tarkított cserjések alkotják, ahol aleppói fenyők és magyaltölgyek csoportjai is gyakran fellelhetők, csakúgy, mint a szuhar, a rekettye, az olajfagyal, a kakukkfű és a rozmaring. Az állattenyésztők a Rove faluból kiinduló hagyomány szerint évszázadok óta egy bizonyos rusztikus kecskefajtát, a Rove-ot részesítik előnyben, amely kiemelkedő fizikai ellenálló képessége miatt jól bírja a nehéz terepviszonyokat, és a külterjesen tartott állatok a szegényes területeken is találnak táplálékot, így fedezni tudják szükségleteiket. A Rove fajtába tartozó kecskék kevés tejet adnak, amely azonban igen magas zsír- és fehérjetartalma miatt nagyon jó sajthozammal rendelkezik. Ez a tej adja a „Brousse du Rove” sajt állag- és ízbeli jellegzetességeit. A tej és a sajttermékek esetében az ízminőség fokozásához hozzájáruló egyik tényező a zsírtartalom, mivel az állatok által elfogyasztott növények illékony molekulavegyületeit a tejben található zsír köti meg. Így a „Brousse du Rove” aromái a kecske étrendjét tükrözik. Ezenfelül a „Brousse du Rove” tésztájának tulajdonságai (simasága, rugalmassága, lágy és darabosságmentes állaga) szintén annak köszönhetők, hogy a feldolgozás és a koaguláció – az ún. „flokkuláció” – a különleges helyi szakismeretek alapján történik. A fejést követően a tejet egy edényben közvetlen lángon melegítik, majd amikor eléri a 85–95 °C közötti hőmérsékletet, a hőforrást leállítják. Amikor a tej 65–75 °C-ra hűl, kis mennyiségű, alkoholból készült fehérecetet adnak hozzá, miközben kézzel rendszeresen kevergetik egészen addig, amíg meg nem jelennek a tejben található szárazanyag és a tejsavó szétválását jelző, jellegzetes „pelyhek”. Az összecsomósodott pelyheket kialakulásuk után azonnal összegyűjtik, és kézzel a sajtok későbbi értékesítésére szolgáló formázótölcsérekbe adagolják.

A „Brousse du Rove” tölcsérje sajátos formájával és méreteivel a terméket azonnal felismerhetővé teszi, valamint – mérsékelt csepegtetését biztosítva – hozzájárul a sajt érzékszervi jellegzetességeinek megőrzéséhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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