Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 26/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

"BROUSSE DU ROVE"

ES Nr.: PDO-FR-02424 – 28.6.2018.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Brousse du Rove"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [kā norādīts XI pielikumā]*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Brousse du Rove" ir kazas siers, ko noformē, atstājot to sākotnējā veidnes radziņā. Šim radziņam ir nošķelta koniska forma ar šādiem izmēriem – 32 mm augšējais diametrs × 22 mm apakšējais diametrs × 85 mm augstums, ar trim caurumiem apakšpusē.

To iegūst piena flokulācijā [sarecēšanā] pēc sildīšanas, pievienojot balto degvīna etiķi kā paskābinātāju. Pēc pilnīgas izžūšanas tas satur ne vairāk kā 30 gramus sausnas uz 100 gramiem siera un vismaz 45 gramus tauku uz 100 gramiem siera.

Tā svars pēc izņemšanas no veidnes ir 45–55 grami.

Šis siers ir jāēd ļoti svaigā veidā, un to nedrīkst pārdot vairāk kā astoņas dienas pēc paskābināšanas. Tā masa ir balta, gluda, nedaudz spīdīga, ar maigu, negraudainu krēmveida konsistenci. Šim sieram ir svaiga piena aromāta pamatnianses ar vāji izteiktu dzīvniekiem piemītošu niansi un maigu mandeļu noti. Atkarībā no dzīvnieku ikdienas uztura un laktācijas perioda šā siera aromātam piemīt arī papildnianses (*Quercus coccifera* (kermesozols), rozmarīns, irbulenes utt.). "Brousse du Rove" nav krēmveida garozas ar baltiem lāsumiem (kas rodas, attīstoties *Geotrichum* ģints sēnēm) – šī pazīme liecina par produkta nogatavināšanas sākumu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Brousse du Rove" ražo tikai no ģeogrāfiskajā apgabalā audzētu *Rove* šķirnes kazu pilnpiena.

Kazu barības deva sastāv tikai no:

— ganību zāles ģeogrāfiskajā apgabalā,

— sausās lopbarības – gada vidējais patēriņš ir tikai 0,5 kilogrami izejvielu dienā uz vienu ražojošu kazu. Sauso lopbarību veido maisījums no siena, kas iegūts no dabiskajām pļavām, stiebrzālēm, pākšaugiem vai salmiem,

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

— spēkbarības – patēriņš ir tikai 0,5 kilogrami izejvielu dienā uz vienu ražojošu kazu. Minētā barība ir neapstrādātas izejvielas, proti, vienkāršie graudaugi un/vai vienkāršās olbaltumvielu piedevas, kas iekļautas šādā sarakstā: mieži, kukurūza, tritikāle, kvieši, auzas, speltas kvieši, saulespuķes, rudzi, tauku vai eļļas rauši vai attaukoti lopbarības rauši (rapši, saulespuķes, soja) un dehidrēti vai pākšaugu sēklas. Kombinēta spēkbarība ir aizliegta.

Atļauti ir arī mikroelementi, minerālvielas, vitamīni un fitoterapeitiskā barība.

Dzīvnieku barošanai ir atļauts izmantot tikai augus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Ģenētiski modificētu kultūru stādīšana ir aizliegta visās to saimniecību platībās, kurās ražo pienu, kas paredzēts pārstrādei sierā ar cilmes vietas nosaukumu "Brousse du Rove". Šis aizliegums attiecas uz visām sugām, pie kurām piederošos augus drīkst izēdināt saimniecības dzīvniekiem, un uz visām tādu sugu kultūrām, kas šo barību var kontaminēt. Pieļaujamais robežlielums atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un attiecas uz visām barības sastāvdaļām.

Tiklīdz apstākļi to atļauj, kazas ģeogrāfiskajā apgabalā tiek laistas ganībās:

— dabiskajās meža takās,

— zemesgabalos, kuri netiek apūdeņoti un kuros nav apūdeņošanas sistēmas, proti:

  — pastāvīgajās pļavās ar vietējiem ziediem,

  — pagaidu pļavās ar zāli, pākšaugiem vai jaukta tipa pļavās.

Kazas ganās vismaz 5 stundas dienā (vidēji gadā) un 261 dienu gadā. Maksimālā atļautā noslodze ir 0,3 *UGB* (liellopu bruto vienība) uz hektāru, t. i., divas kazas uz vienu hektāru. Aprēķinot noslodzi, ņem vērā hektārus, kas atbilst ganībām paredzētajām platībām.

"Brousse du Rove" ģeogrāfiskajā apgabalā iegūst ļoti maz graudaugu un sausās lopbarības, jo tur ir maz nokrišņu un raksturīgās augsnes lielākoties ir kaļķainas. Sienu un graudaugus audzē galvenokārt apūdeņojamā zemē, kas ir izslēgta no "Brousse du Rove" ražošanas ģeogrāfiskā apgabala. Turklāt lielākajai daļai *Rove* šķirnes kazu audzētāju nav ne aramzemes, ne nepieciešamā aprīkojuma. Tādēļ spēkbarība un sausā lopbarība ne vienmēr tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr, ņemot vērā ierobežoto spēkbarības un siena daudzumu, ko izēdina kazām, un kazu vidējo ēšanas spēju gadā (1 100 kg), var secināt, ka tā lopbarības daļa, ko iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, ir pārsvarā un barībā nodrošina vismaz 70 % sausnas (spēkbarība un sausā lopbarība veido ne vairāk kā 182,5 kg bruto spēkbarības, proti, aptuveni 168,8 kg sausnas, un 182,5 kg bruto sausās lopbarības, proti, aptuveni 153 kg sausnas, uz vienu kazu gadā).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, piena pārstrāde sierā un siera veidošana radziņos noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajām norādēm, ko paredz noteikumi par pārtikas produktu noformējumu, katram "Brousse du Rove" radziņam ir ražotājgrupas izdota identifikācijas uzlīme, kurā iekļauts produkta reģistrētais nosaukums, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vienāds ar vismaz divām trešdaļām no marķējumā redzamo vislielāko rakstzīmju lielumu, un Eiropas Savienības ACVN simbols tajā pašā redzamības laukā. Uzlīmi izdod nediskriminējošā veidā. Identifikācijas uzlīmes izdod tādā daudzumā, kādu pieprasa konkrētais operators.

Turklāt, ja radziņš nav mazumtirdzniecības vienība, katru tirgoto mazumtirdzniecības vienību marķē ar marķējumu, kurā iekļauts produkta reģistrētais nosaukums, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vienāds ar vismaz divām trešdaļām no marķējumā redzamo vislielāko rakstzīmju lielumu, un Eiropas Savienības ACVN simbols tajā pašā redzamības laukā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Bouches-du-Rhône (13) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

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 un *Vitrolles*;

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst daļēji:

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

Var (83) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

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

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst daļēji:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume;

Vaucluse (84) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

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 un *Vitrolles-en-Luberon*.

Grafisks dokuments, kurā noteiktas ģeogrāfiskā apgabala robežas, ir iesniegts to pašvaldību domēm, uz kurām attiecas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta *(INAO)* pakalpojumi.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Brousse du Rove" ir "svaigā" tipa siers, kas ražots tikai no tādu *Rove* šķirnes kazu piena, kuras audzē pēc ekstensīvās audzēšanas metodes saskaņā ar meža ganību lopkopības tradīcijām, un šim sieram kā paskābinātāju pievieno balto degvīna etiķi, kas nodrošina piena sarecināšanu "flokulācijas" veidā.

Topogrāfijas un ģeogrāfijas aspektā ģeogrāfiskais apgabals atbilst kaļķakmens cilmiežu apvidus rietumdaļai Lejasprovansā, kas robežojas dienvidos ar Vidusjūru, austrumos ar Vāras (*Var*) kaļķakmens plato, rietumos ar Kamargas (*Camargue*) un Kro (*Crau*) aluviālajiem līdzenumiem [kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā neietilpst], bet ziemeļos ar Alpiju (*Alpilles*) un Liberonas (*Luberon*) kalnu grēdām; Kontā (*Comtat*) aluviālais līdzenums ģeogrāfiskajā apgabalā neietilpst. Apgabala īpatnība ir tāda, ka to veido kaļķakmens kalnu virkne, kas orientēta no austrumiem uz rietumiem un ko atdala nogulumiežu baseini. Šie kalnu masīvi atrodas nelielā augstumā virs jūras līmeņa. Tikai augstākās Sentbomas (*Sainte-Baume*) un Sentviktuāras (*Sainte-Victoire*) virsotnes sasniedz 1 000 metru augstumu.

Ģeogrāfiskā apgabala klimatu raksturo mazs vidējais nokrišņu daudzums gadā (550–700 mm), kas pārsvarā izkrīt rudenī un agrā pavasarī; gada vidējā temperatūra svārstās no 13 °Clīdz 15 °C, temperatūras svārstību amplitūda ir liela (sala dienu skaits gadā ir dažāds – no 20 līdz 80 dienām); valdošais vējš (mistrāls) pārsvarā pūš no ziemeļiem, bieži vien tas kļūst brāzmains, sauss un auksts; kopējais saules spīdēšanas ilgums gadā ir ievērojams – aptuveni 2 800 stundas.

Ģeoloģiskajā un augsnes aspektā šie kaļķakmens masīvi, kas veido ģeogrāfisko apgabalu, pārsvarā sastāv no plašām, jūras vai kontinentālas izcelsmes kaļķakmens formācijām (galvenokārt ezeru vides), kas lielākoties radušās mezozoja ērā. Šajos kalnu masīvos visizplatītākie "pameža" augsnes tipi ir karbonātaugsnes.

Ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgā veģetācija, kas ir tieši saistīta ar šā apgabala kaļķakmens cilmiezi un klimatiskajiem apstākļiem, galvenokārt sastāv no vairāk vai mazāk blīvām kermesozolu audzēm, kuras bieži papildina Alepas priedes un akmeņozoli, kā arī klinšrozes, irbulenes, filirejas, timiāni un rozmarīns.

Ir liecības, ka *Rove* šķirnes kazu audzēšanas un siera "Brousse du Rove" ražošanas tradīcijas *Bouches-du-Rhône* departamentā bija zināmas jau viduslaikos. Vēlākos laikos "Brousse du Rove" bija galvenais Rovas ciemata iedzīvotāju ienākumu avots, un tas bija īpašs ēdiens, ko augstu vērtēja Marseļā un tās apkaimē. Ražošanas tradīciju izplatīšana notika vairākos secīgos posmos, no sākotnējā centra Rovas ciematā.

Kazu ganāmpulki tiek audzēti, izmantojot ekstensīvās audzēšanas metodi un ievērojot meža ganību lopkopības tradīcijas (dzīvnieku ganīšanās mežā, lai izmantotu lopbarības resursus zem kokiem, sekmētu koku resursu izmantošanu, ražotu koksni un novērstu ugunsgrēkus). Kazas ganās ģeogrāfiskā apgabala mežainēs un sausajās pļavās. *Rove* šķirnes kazas augstu vērtē Alepas priežu lapotni un ir vienīgās, kas ēd kermesozola stingrās un asās lapas. Atkarībā no gadalaika, tās ēd arī akmeņozola un baltā ozola jaunās lapas un zīles, zāli klajumos un krūmu lapas, kā arī mārsilu, rozmarīnu un irbulenes... Lai iekļūtu šo audžu blīvajā veģetācijā, kazām ir īpaši piemēroti ragi (to platums sasniedz 120 cm), kas netiek nošķelti.

Siers "Brousse du Rove" ir "svaigā" tipa siers, kas no līdzīgiem produktiem atšķiras ar šādām īpatnībām:

— iepakojuma radziņa īpašā forma un izmēri,

— balta, gluda un nedaudz spīdīga masa ar maigu, negraudainu krēmveida konsistenci,

— aromāta pamatnianses ar vāji izteiktu dzīvniekiem piemītošu niansi un maigu mandeļu noti,

— atkarībā no dzīvnieku ikdienas uztura un laktācijas perioda šā siera aromātam piemīt arī papildnianses (*Quercus coccifera* (kermesozols), rozmarīns, irbulene utt.),

— siera ražošanā izmanto tikai *Rove* šķirnes kazu pienu,

— kā paskābinātāju izmanto tikai balto degvīna etiķi, kas nodrošina piena sarecināšanu "flokulācijas" veidā.

Visas šīs īpašības jau izsenis ir vairojušas "Brousse du Rove" labo slavu (piemēram, daudzos XIX gadsimta rakstos). Ģeogrāfiskā apgabala ģeogrāfiskās, klimatiskās, ģeoloģiskās un augsnes īpašības (sausie Vidusjūras masīvu apgabali) nodrošina īpašas floras esību, kura sastāv no vairāk vai mazāk blīvām kermesozolu audzēm, ko bieži papildina Alepas priedes un akmeņozoli, kā arī klinšrozes, irbulenes, filirejas, timiāni un rozmarīns. Iesākumā Rovas ciematā, lauksaimnieki jau vairākus gadsimtus ir devuši priekšroku konkrētai lauku kazu šķirnei – *Rove*, kurai ir ļoti laba fiziskā izturība pret nelīdzenu reljefu un kurai izdodas apmierināt savas uztura vajadzības, atrodot barību nabadzīgā zemē, ekstensīvas audzēšanas veidā. *Rove* šķirnes kazas dod maz piena, bet tas ir ļoti laba izejviela sieram, ņemot vērā īpaši bagātīgo tauku un olbaltumvielu saturu. Šis piens piešķir sieram "Brousse du Rove" raksturīgās konsistences un garšas īpašības. Sviestu veidojošo taukvielu bagātīgums ir viens no faktoriem, kas veicina šā piena un siera produktu garšas kvalitāti, jo piena tauki saista gaistošos savienojumus, kas atrodas dzīvnieku apēstajos augos. Tādējādi aromāta nianses, kas attīstās sierā "Brousse du Rove", ir atkarīgas no kazu apēstās barības. Turklāt "Brousse du Rove" masas īpašības (gluda, mīksta, krēmveidīga masa, kas nav graudaina) nodrošina arī īpašā vietējā tehnoloģiskā kompetence piena pārstrādē un sarecināšanā (to sauc par "flokulāciju"). Pēc izslaukšanas pienu sasilda traukā uz atklātas liesmas, līdz piena temperatūra sasniedz 85–95 °C, pēc tam siltuma avotu izslēdz. Kad piena temperatūra ir robežās no 65 °C līdz 75 °C, pievieno nelielu daudzumu baltā degvīna etiķa, pienu manuāli un regulāri apmaisot, līdz iegūst raksturīgās "pārslas", kas liecina par sausnas atdalīšanos no piena un sūkalām. Kad pārslu masa ir izveidojusies, to tūlīt savāc un manuāli iespiež konusveida radziņos, kuros sieru arī laiž tirgū.

"Brousse du Rove" veidnes īpašā forma un izmēri ļauj to uzreiz atpazīt, kā arī palīdz saglabāt siera organoleptiskās īpašības, ļaujot šo produktu nedaudz notecināt.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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