Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 26/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"BROUSSE DU ROVE"

Nru tal-UE: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet**

"Brousse du Rove"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (ara l-Anness XI)*

Klassi 1.3: Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Brousse du Rove" huwa ġobon tal-mogħoż ippreżentat fil-forma oriġinali tiegħu li għandha għamla ta' kon. Il-qiegħ tal-kon huwa ċatt u l-kon għandu l-qisien li ġejjin: dijametru ta' fuq ta' 32 mm x dijametru tal-qiegħ ta' 22 mm x għoli ta' 85 mm, bi tliet toqob fil-qiegħ.

Dan jinkiseb permezz ta' flokkulazzjoni tal-ħalib wara t-tisħin u biż-żieda tal-ħall abjad għall-aċidifikazzjoni. Dan ma fihx aktar minn 30 gramma materja niexfa għal kull 100 g ġobon u mhux anqas minn 45 gramma xaħam għal kull 100 gramma ġobon wara t-tnixxif totali.

Wara l-iffurmar, il-piż tiegħu jkun bejn 45 u 55 gramma.

Dan il-ġobon għandu jiġi kkunsmat frisk ħafna u ma jistax jinbiegħ aktar tard minn tmint ijiem wara l-aċidifikazzjoni. Il-krema tiegħu hija bajda, lixxa, u kemxejn tleqq, b'konsistenza ratba, kremuża u mhux imrammla. Dan il-ġobon għandu l-aromi ewlenin ta' ħalib frisk, bi ftit indikazzjoni li huwa ħalib tal-mogħża, u ta' lewż ħelu. Għandu wkoll aromi komplementari li jvarjaw skont id-dieta tal-ġurnata u l-perjodu ta' ħlib (balluta xewkija, klin, ġummar...). Il-"Brousse du Rove" m'għandux qoxra kremuża ta' lewn abjad maħmuġ (żvilupp tal-Geotrichum), li jindika li l-prodott jibda jimmatura.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-"Brousse du Rove" huwa mmanifatturat esklużivament mill-ħalib sħiħ tal-mogħoż tar-razza Rove, li jitrabba fiż-żona ġeografika.

Ir-razzjon tal-għalf tal-mogħoż jikkonsisti esklużivament minn:

— ragħa fiż-żona ġeografika;

— għalf niexef: il-konsum huwa limitat għal 0,5 kg ta' materja mhux ipproċessata kuljum u għal kull mogħża fil-produzzjoni, bħala medja matul is-sena. Dan jikkonsisti f'ħuxlief li ġej minn taħlita ta' mergħat naturali, ħaxix, għelejjel tal-legumi jew tiben;

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

— għalf ikkonċentrat: il-konsum huwa limitat għal 0,5 kg ta' materja mhux ipproċessata kuljum u għal kull mogħża fil-produzzjoni. Dan jiġi fil-forma ta' materja prima naturali, magħmula minn ċereali sempliċi u/jew supplimenti ta' proteina sempliċi, li jagħmlu parti mil-lista li ġejja: xgħir, qamħirrum, tritikal, qamħ, ħafur, spelt, ġirasol, segala, pasta xaħmija jew mingħajr żejt (kolza, ġirasol, soja), għelejjel tal-legumi mnixxfin jew fi ħbub. L-għalf kompost ikkonċentrat huwa pprojbit.

Il-mikronutrijenti, il-minerali, il-vitamini u l-għalf fitoterapewtiku huma awtorizzati wkoll.

Għall-għalf tal-annimali huma awtorizzati biss il-pjanti u l-għalf addizzjonali li ġejjin minn prodotti li mhumiex transġeniċi. Il-kultivazzjoni tal-għelejjel transġeniċi hija pprojbita f'kull żona tal-azjendi li jipproduċu l-ħalib maħsub biex jiġi pproċessat fid-denominazzjoni tal-oriġini "Brousse du Rove". Din il-projbizzjoni tapplika għal kull speċi veġetali li tista' tingħata lill-annimali tal-azjenda bħala għalf u għal kull kultivazzjoni ta' speċi li tista' tikkontaminah. Il-limitu ttollerat huwa konformi mar-regoli fis-seħħ u jirreferi għal kull komponent tal-għalf.

Meta l-kundizzjonijiet jippermettu, il-mogħoż jirgħu fiż-żona ġeografika:

— f'mergħat naturali bis-siġar;

— f'raba' li mhux saqwi u li m'għandux sistema ta' irrigazzjoni, li jikkonsisti minn:

  — mergħat permanenti bi fjuri indiġeni;

  — mergħat temporanji ta' ħaxix, għelejjel ta' legumi jew imħallta.

Il-mogħoż jirgħu mill-anqas 5 sigħat kuljum (ikkalkolati f'medja matul is-sena) u 261 jum fis-sena. It-tagħbija massima awtorizzata hija ta' 0,3 UGB (unità ta' bhejjem) għal kull ettaru, jiġifieri żewġ mogħżiet għal kull ettaru. L-ettari li jitqiesu għall-kalkolu tat-tagħbija jikkorrispondu għaż-żoni maħsuba għar-ragħa.

Iż-żona ġeografika tal-"Brousse du Rove" ftit li xejn tipproduċi ċereali u għalf niexef minħabba l-ammont baxx ta' xita u l-ħamrija pjuttost kalkarja li tikkaratterizzaha. Il-ħuxlief u ċ-ċereali jitkabbru l-aktar fuq art saqwija li hija eskluża miż-żona ġeografika ta' produzzjoni tal-"Brousse du Rove". Barra minn hekk, il-biċċa l-kbira tal-bdiewa li jrabbu l-mogħoż tar-Rove m'għandhom la raba' li jinħadem u lanqas il-materjal meħtieġ. Għalhekk, il-konċentrati u l-għalf niexef ma jiġux neċessarjament miż-żona ġeografika. Madankollu, minħabba l-kwantità limitata ta' konċentrati u ta' ħuxlief li tingħata lill-mogħoż u l-kapaċità ta' inġestjoni medja annwali tal-mogħża (1 100 kg), jista' jiġi dedott li l-parti l-kbira tal-għalf hija prodotta fiż-żona ġeografika u tirrappreżenta mill-anqas 70 % tar-razzjon ta' materja niexfa (il-konċentrati u l-għalf niexef jirrappreżentaw massimu ta' 182,5 kg ta' materja mhux ipproċessata ta' konċentrati, jiġifieri madwar 168,8 kg ta' materja niexfa u 182,5 kg ta' materja mhux ipproċessata ta' għalf niexef, jew madwar 153 kg ta' materja niexfa, għal kull mogħża fis-sena).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-ħalib, l-ipproċessar tal-ħalib f'ġobon u l-iffurmar tal-ġobon fil-koni isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-kliem obbligatorju previst mir-regolamenti relatati mal-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, kull kon tal-"Brousse du Rove" għandu jkollu l-istiker ta' identifikazzjoni maħruġa mill-grupp li jinkludi l-isem irreġistrat tal-prodott, f'ittri li huma tal-anqas żewġ terzi tad-daqs tal-akbar ittri fuq it-tikketta u s-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv. L-istiker għandha tinħareġ b'mod mhux diskriminatorju. L-istikers ta' identifikazzjoni jitqassmu skont l-ammont li jintalab mill-operatur.

Barra minn hekk, jekk il-kon ma jkunx l-unità ta' bejgħ għall-konsumatur, kull unità ta' bejgħ għall-konsumatur titqiegħed fis-suq b'tikketta bl-isem irreġistrat tal-prodott, f'ittri li huma tal-anqas żewġ terzi tad-daqs tal-akbar ittri fuq it-tikketta u s-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija komposta mill-muniċipalitajiet li ġejjin:

Id-département tal-Bouches-du-Rhône (13):

Il-muniċipalitajiet kollha taż-żona ġeografika:

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, Marsilja, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, La 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, u Vitrolles.

Il-muniċipalitajiet li parti minnhom tinsab fiż-żona ġeografika:

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

Id-département tal-Var (83):

Il-muniċipalitajiet kollha fiż-żona ġeografika:

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

Il-muniċipalità li parti minnha tinsab fiż-żona ġeografika:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Id-département tal-Vaucluse (84):

Il-muniċipalitajiet kollha fiż-żona ġeografika:

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, u Vitrolles-en-Luberon.

Mappa li turi l-fruntieri taż-żona ġeografika tintbagħat lill-kunsill lokali tal-muniċipalitajiet ikkonċernati mis-servizzi tal-Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-"Brousse du Rove" huwa ġobon tat-tip "frisk" magħmul esklużivament mill-ħalib tal-mogħża tar-razza Rove, imrobbija skont metodu ta' produzzjoni fuq art estensiva skont it-tradizzjoni tas-silvipastoraliżmu, u bl-użu tal-ħall abjad għall-aċidifikazzjoni, li jippermetti l-koagulazzjoni tal-ħalib fil-forma ta' "flokkulazzjoni".

F'termini ta' topografija u ta' ġeografija, iż-żona ġeografika tikkorrispondi għan-naħa tal-Punent tal-Provence t'Isfel, kalkarja u mdawra mill-Baħar Mediterran fin-Nofsinhar, mill-blat kalkarju tal-Var fil-Lvant, mill-pjanuri alluvjali ta' Camargue u ta' Crau (li huma esklużi miż-żona ġeografika) fil-Punent u mill-grupp kompatt ta' muntanji tal-Alpilles u tal-Luberon fit-Tramuntana; il-pjanura alluvjali tal-Comtat hija eskluża. Din għandha l-partikolarità li tikkonsisti f'sensiela ta' muntanji kalkarji mil-Lvant għall-Punent separati minn baċini sedimentarji. Dawn il-gruppi kompatti ta' muntanji mhumiex għoljin ħafna. Il-qċaċet tas-Sainte-Baume u tas-Sainte-Victoire biss jilħqu għoli ta' 1 000 metru.

Il-klima taż-żona ġeografika hija kkaratterizzata minn xita medja annwali baxxa (bejn 550 u 700 mm) ikkonċentrata fil-ħarifa u fil-bidu tar-rebbiegħa, b'temperaturi annwali medji li jvarjaw bejn 13 °C u 15 °C, firxa ta' temperatura evidenti (b'għadd ta' ġranet ta' ġlata li jvarjaw minn 20 sa 80 ġurnata fis-sena), riħ dominanti (il-mistral) ġej mit-Tramuntana, spiss qawwi, niexef u kiesaħ, u ammont għoli ta' dawl tax-xemx ta' madwar 2 800 siegħa fis-sena.

F'dak li jirrigwarda l-blat u l-ħamrija, il-gruppi kompatti ta' muntanji kalkarji li jiffurmaw iż-żona ġeografika jikkonsistu prinċipalment minn formazzjonijiet kalkarji f'sens wiesa', ta' oriġini marina jew kontinentali (prinċipalment tal-lagi), li ġejjin prinċipalment mill-era Sekondarja (Mesożojku). F'dawn il-gruppi kompatti ta' muntanji, l-aktar tipi frekwenti ta' ħamrija ta' taħt is-siġar kbar hija l-ħamrija karbonizzata.

Il-veġetazzjoni karatteristika taż-żona ġeografika, li hija marbuta direttament mas-substrat kalkarju u mal-kundizzjonijiet klimatiċi ta' din iż-żona, hija magħmula prinċipalment minn xagħri tal-ballut xewki xi ftit jew wisq dens, li ħafna drabi huwa assoċjat ma' siġar tal-arżnu tal-Aleppo u ma' siġar tal-ballut aħdar, iżda wkoll ma' wardiet tal-blat, ġummar, fillirea, sagħtar u klin.

It-tradizzjoni tat-trobbija tal-mogħoż ta' Rove u tal-produzzjoni tal-"Brousse du Rove" ilha mill-Medju Evu tiġi kkonfermata fid-département tal-Bouches-du-Rhône. Dak iż-żmien il-"Brousse du Rove" kien jikkostitwixxi d-dħul ewlieni tar-residenti tar-raħal ta' Rove u kien speċjalità apprezzata ħafna f'Marsilja u fiż-żoni tal-madwar. It-tixrid tal-użanzi tal-manifattura seħħ fi stadji suċċessivi mill-qalba tal-oriġini, ir-raħal ta' Rove.

Il-merħliet tal-mogħoż jitrabbew skont metodu ta' produzzjoni fuq art estensiva, fit-tradizzjoni tas-silvipastoraliżmu (ragħa tal-annimali fil-foresta biex jittieħed vantaġġ mir-riżorsi tal-għalf taħt is-siġar u jissaħħu s-siġar, jiġi prodott l-injam u jiġu evitati n-nirien). Il-mogħoż jirgħu fuq il-mergħat bis-siġar u fuq il-bwar niexfa taż-żona ġeografika. Il-mogħoż ta' Rove jħobbu l-weraq tal-arżnu tal-Aleppo u huma l-uniċi li jikkonsmaw il-weraq iebes u jniggeż tal-ballut xewki. Huma jikkunsmaw ukoll skont l-istaġun, il-weraq u l-ġandar tal-ballut aħdar u tal-ballut abjad pubexxenti, il-ħaxix tal-feṫiet fil-foresta u l-weraq tax-xagħri magħmula minn sagħtar, klin, ġummar... Sabiex jidħlu fil-veġetazzjoni densa ta' dawn il-mergħat, il-mogħoż, li għandhom qrejjen partikolarment adattati (sa 120 cm wisa' bejniethom), ma jitneħħilhomx il-qrun.

Il-"Brousse du Rove" huwa ġobon tat-tip "frisk" li jintgħaraf minn prodotti simili minħabba l-ispeċifiċitajiet li ġejjin:

— il-forma u d-dimensjonijiet speċifiċi tal-kon li jiġi ppreżentat fih;

— krema bajda, lixxa, u kemxejn tleqq, b'konsistenza ratba, kremuża u mhux imrammla;

— aromi ewlenin ta' ħalib frisk, bi ftit indikazzjoni li huwa ħalib tal-mogħża, u ta' lewż ħelu;

— aromi addizzjonali li jvarjaw skont id-dieta tal-ġurnata u l-perjodu ta' ħlib (balluta xewkija, klin, ġummar ...);

— l-użu esklużiv ta' ħalib tal-mogħża tar-razza Rove għall-manifattura tiegħu;

— l-użu esklużiv ta' ħall abjad għall-aċidifikazzjoni li jippermetti l-koagulazzjoni tal-ħalib fil-forma ta' "flokkulazzjoni".

Dawn il-karatteristiċi kollha huma s-sors tar-reputazzjoni magħrufa sew tal-"Brousse du Rove" (pereżempju ħafna kitbiet tas-seklu XIX). Il-karatteristiċi ġeografiċi, klimatiċi, ġeoloġiċi u pedoloġiċi taż-żona ġeografika (żoni ta' gruppi kompatti ta' muntanji Mediterranji nexfin) jirriżultaw fil-preżenza ta' flora speċifika, magħmula minn xagħri tal-ballut xewki pjuttost dens, li ħafna drabi huwa assoċjat ma' siġar tal-arżnu tal-Aleppo u ma' siġar tal-ballut aħdar, iżda wkoll ma' wardiet tal-blat, ġummar, fillirea, sagħtar u klin. Mill-villaġġ ta' Rove, il-bdiewa, għal diversi sekli, taw prijorità lil razza rurali partikolari ta' mogħoż, il-mogħża ta' "Rove", li għandha reżistenza fiżika tajba ħafna għall-mergħat selvaġġi u li, sabiex tissodisfa l-ħtiġijiet tagħha, kapaċi ssib x'tiekol fuq artijiet fqar u estensivi. Il-mogħża ta' Rove tipprovdi ftit ħalib iżda dan huwa ideali ħafna għall-ġobon minħabba r-rikkezza partikolari tiegħu ta' xaħam u proteina. Dan il-ħalib jagħti lill-"Brousse du Rove" il-karatteristiċi tiegħu f'termini ta' konsistenza u ta' togħmiet. Il-kontenut għoli ta' xaħam tiegħu huwa wieħed mill-fatturi li jikkontribwixxu għall-kwalità tat-togħma tal-ħalib u tal-prodotti tal-ġobon, minħabba li l-komposti molekulari volatili tal-pjanti inġestiti mill-annimali huma ffissati mix-xaħam tal-ħalib. Għalhekk, l-aromi żviluppati mill-"Brousse du Rove" jirriflettu d-dieta tal-mogħoż. Barra minn hekk, il-karatteristiċi tal-krema tal-"Brousse du Rove" (krema lixxa, ratba, kremuża u mhux imrammla) jinkisbu wkoll mill-għarfien espert lokali speċifiku dwar l-ipproċessar u l-koagulazzjoni, magħrufa bħala "flokkulazzjoni". Wara l-ħlib, il-ħalib jissaħħan f'kontenitur, fuq in-nar dirett, sakemm jilħaq temperatura ta' bejn 85 °C u 95 °C u mbagħad jitneħħa minn fuq in-nar. Meta t-temperatura tal-ħalib tkun bejn 65 °C u 75 °C, tiġi miżjuda kwantità żgħira ta' ħall abjad, filwaqt li l-ħalib ikompli jitħawwad manwalment u regolarment sakemm jifforma l-"laqx", karatteristiku tas-separazzjoni tal-materja niexfa tal-ħalib u tax-xorrox. Ladarba jifforma, il-laqx tal-ħalib jinġabar minnufih u jiġi ffurmat bl-idejn fil-koni tiegħu, li jintużaw ukoll għall-bejgħ.

Il-forma u d-daqsijiet speċifiċi tal-forma tal-"Brousse du Rove" jippermettu li dan jintgħaraf immedjatament u jikkontribwixxu wkoll għall-preservazzjoni tal-ispeċifiċitajiet organolettiċi tal-ġobon billi jippermettu tqattir moderat tal-prodott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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