Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 26/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"BROUSSE DU ROVE"

EU-nr.: PDO-FR-02424 — 28.6.2018

BOB (X)BGA ()

1. **Naam/namen**

"Brousse du Rove"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.3: Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Brousse du Rove" is een geitenkaas die in zijn oorspronkelijke hoornvormige mal wordt aangeboden. De hoorn is een afgeknotte kegel, met de volgende afmetingen: 32 mm diameter bovenaan x 22 mm diameter onderaan x 85 mm hoogte, en met drie gaatjes in de onderkant.

De kaas wordt verkregen op basis van flocculatie van de melk na verhitting en toevoeging van witte alcoholazijn als zuurvormer. De kaas bevat per 100 g kaas ten minste 30 g droge stof en ten minste 45 g vet na volledige droging.

Wanneer de kaas in vormen is gegoten, bedraagt zijn gewicht 45 à 55 g.

De kaas moet zeer vers worden geconsumeerd en mag niet worden verkocht na meer dan acht dagen vanaf de verzuring. De kaasmassa is wit, glad, licht glanzend en heeft een zachte, smeuïge en niet-korrelige consistentie. De voornaamste aroma's van de kaas zijn die van verse melk, met een weinig uitgesproken "dierlijk" karakter, en van zoete amandel. Hij heeft ook secundaire aroma's die variëren naargelang van de voeding van de geit tijdens de lactatieperiode en op de dag van de melking (kermeseik, rozemarijn, brem enz.). "Brousse du Rove" heeft geen romige, gebroken witte korst (ontwikkeling van *Geotrichum*), die verschijnt wanneer het product begint te rijpen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Brousse du Rove" wordt uitsluitend geproduceerd met volle melk van geiten van het Rove-ras die in het geografische gebied worden gefokt.

Het voederrantsoen van de geiten bestaat uitsluitend uit:

— begrazing binnen het geografische gebied;

— droogvoer: de bijdrage is beperkt tot 0,5 kg per melkgeit per dag (gemiddelde over een jaar). Het bestaat uit hooi afkomstig van een mengsel van natuurlijk grasland, grassen, leguminosen of stro;

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— krachtvoer: de bijdrage is beperkt tot 0,5 kg per melkgeit per dag. Het gaat om grondstoffen in goede staat, bestaande uit eenvoudige graanproducten en/of eenvoudige eiwitsupplementen, uit de volgende lijst: gerst, maïs, triticale, tarwe, haver, spelt, zonnebloem, rogge, vette of ontoliede perskoeken (koolzaad, zonnebloem, soja), gedehydrateerde leguminosen of zaden van leguminosen. Gemengd krachtvoer is verboden.

Spoorelementen, mineralen, vitaminen en fytotherapeutische levensmiddelen zijn eveneens toegestaan.

Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen en aanvullend diervoeder, afkomstig van niet-genetisch gemodificeerde gewassen. Het is verboden transgene gewassen te telen op alle oppervlakken van een bedrijf waar melk wordt geproduceerd die is bestemd om te worden verwerkt tot de BOB "Brousse du Rove". Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voer kunnen worden gegeven aan de dieren van het bedrijf en voor elke teelt van rassen die deze soorten kunnen verontreinigen. De tolerantiedrempel is in overeenstemming met de geldende regelgeving en is van toepassing op elk bestanddeel van het voeder.

Zodra de omstandigheden het toelaten, grazen de geiten in het geografische gebied op:

— natuurlijk beboste grond;

— niet-geïrrigeerde percelen en percelen zonder irrigatiesysteem, bestaande uit:

  — blijvend grasland met inheemse bloemen;

  — tijdelijke graslanden met grassen, leguminosen of beiden.

De geiten grazen ten minste 5 uur per dag (gemiddelde op jaarbasis) en 261 dagen per jaar. De maximaal toegestane bezetting bedraagt 0,3 grootvee-eenheden (GVE) per hectare, d.i. 2 geiten per hectare. De voor de berekening van de bezetting in aanmerking genomen hectaren komen overeen met de arealen die bestemd zijn voor begrazing.

In het geografische gebied van "Brousse du Rove" worden erg weinig granen en droge voedergewassen geproduceerd omdat er zeer weinig neerslag valt en de voor het gebied kenmerkende bodems overwegend kalkhoudend zijn. Hooi en granen worden voornamelijk geteeld op irrigeerbare gronden, die zijn uitgesloten van het geografische productiegebied van "Brousse du Rove". Bovendien beschikken de meeste geitenhouders van Le Rove noch over bouwland, noch over de benodigde apparatuur. Het krachtvoer en het droogvoer zijn dus niet noodzakelijk uit het geografische gebied afkomstig. Uit de beperking van de hoeveelheid krachtvoer en hooi die aan de geiten wordt verstrekt en uit de gemiddelde jaarlijkse opnamecapaciteit van de geiten (1 100 kg) kan worden afgeleid dat uit het geografische gebied afkomstig voer het grootste deel van het voer uitmaakt en goed is voor ten minste 70 % van het rantsoen in droge stof (het krachtvoer bedraagt in totaal maximaal 182,5 kg ofwel ongeveer 168,8 kg uitgedrukt in droge stof, en het droogvoer bedraagt in totaal maximaal 182,5 kg ofwel ongeveer 153 kg uitgedrukt in droge stof, per geit en per jaar).

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie, de verwerking van de melk tot kaas en de vorming van de kaas in hoorntjes vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen uit hoofde van de regelgeving inzake de etikettering en aanbieding van levensmiddelen, draagt elk hoorntje "Brousse du Rove" een door de groepering afgegeven identificatiesticker met daarop de geregistreerde naam van het product, in lettertekens waarvan de afmetingen ten minste twee derde bedragen van die van de grootste lettertekens op het etiket en het BOB-logo van de Unie in hetzelfde gezichtsveld. De sticker wordt op niet-discriminerende wijze afgegeven. Er worden zoveel identificatiestickers afgegeven als de marktdeelnemers aanvragen.

Indien het hoorntje niet de eenheid voor verkoop aan de consument is, wordt elke eenheid voor verkoop aan de consument in de handel gebracht voorzien van een etiket met de geregistreerde naam van het product, in lettertekens waarvan de afmetingen ten minste twee derde bedragen van die van de grootste lettertekens op het etiket, en het BOB-logo van de Unie in hetzelfde gezichtsveld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied strekt zich uit over de volgende gemeenten:

Departement Bouches-du-Rhône (13):

Gemeenten die in hun geheel tot het geografische gebied behoren:

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.

Gemeenten die gedeeltelijk tot het geografische gebied behoren:

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

Departement Var (83):

Gemeenten die in hun geheel tot het geografische gebied behoren:

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

Gemeenten die gedeeltelijk tot het geografische gebied behoort:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departement Vaucluse (84):

Gemeenten die in hun geheel tot het geografische gebied behoren:

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.

Op het gemeentehuis van alle betrokken gemeenten is door de diensten van het INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) een grafisch document gedeponeerd waarin de grenzen van het geografische gebied zijn aangegeven.

5. **Verband met het geografische gebied**

"Brousse du Rove" is een verse kaassoort die uitsluitend wordt bereid op basis van melk van geiten van het Rove-ras, die extensief worden gehouden volgens de traditie van de bosbegrazing, en met behulp van witte alcoholazijn als zuurvormer, zodat de melk kan stollen door flocculatie.

Wat de topografie en de geografie betreft, strekt het geografische gebied zich uit over het kalkhoudende westelijke deel van de Basse-Provence dat in het zuiden wordt begrensd door de Middellandse Zee, in het oosten door de kalkplateaus van de Var, in het westen door de alluviale vlakten van de Camargue en de Crau (die van het geografische gebied zijn uitgesloten) en in het noorden door de Alpilles en het Luberon-massief; de alluviale vlakte van Comtat is uitgesloten. Bijzonder aan het geografische gebied is dat het bestaat uit een opeenvolging van oost-westelijk georiënteerde bergketens die worden gescheiden door sedimentaire bekkens. De hoogte van deze massieven is bescheiden. Alleen de toppen van Sainte-Baume en van Sainte-Victoire bereiken een hoogte van 1 000 meter.

Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door een lage gemiddelde jaarlijkse neerslag (550-700 mm), die vooral in de herfst en het vroege voorjaar valt, gemiddelde jaarlijkse temperaturen die tussen de 13 en 15 °C schommelen, een groot temperatuurbereik (met 20 tot 80 vorstdagen per jaar), een zeer aanwezige overheersende wind (mistral) uit het noorden, die vaak krachtig, droog en koud is, en veel zonneschijn (ongeveer 2 800 uur per jaar).

Vanuit geologisch en pedologisch oogpunt bestaan de kalkmassieven die het geografische gebied vormen hoofdzakelijk uit kalkhoudende formaties in brede zin, van mariene of continentale oorsprong (voornamelijk lacustrisch), die hoofdzakelijk uit het mesozoïcum stammen. De meest voorkomende soorten bodems "onder bos" op de massieven zijn carbonaathoudende bodems.

De karakteristieke vegetatie van het geografische gebied, die rechtstreeks verband houdt met het kalksubstraat en met de klimatologische omstandigheden in dit gebied, bestaat voornamelijk uit min of meer dichte garrigue met kermeseik, vaak samen met bosjes aleppodennen en steeneiken, maar ook uit cistusrozen, brem, liguster, tijm en rozemarijn.

De traditie van de teelt van Rove-geiten en van de productie van "Brousse du Rove" in het departement Bouches-du-Rhône: zijn sinds de middeleeuwen gedocumenteerd. "Brousse du Rove" vormde de belangrijkste bron van inkomsten voor de inwoners van het dorp Rove en was een zeer gewaardeerde specialiteit in Marseille en omgeving. De productiewijzen hebben zich in achtereenvolgende stappen verspreid vanuit de oorspronkelijk kern, het dorp Rove.

De geitenkudden worden extensief gehouden, in de traditie van de bosbegrazing (beweiding van de dieren in het bos om de voedselbronnen onder de bomen te benutten, bij te dragen aan de valorisatie van de bomen, de houtproductie mogelijk te maken en branden te voorkomen). De geiten grazen op het bosland en de droge weiden van het geografische gebied. De Rove-geit waardeert de naalden van de aleppoden en eet als enige het taaie en stekelige gebladerte van de kermeseik. Afhankelijk van het seizoen eten de geiten ook de bladeren en eikels van de steeneik en van de zachte eik, grassen op open plekken, gebladerte van de uit tijm, rozemarijn, brem enz. bestaande garrigue. Om ervoor te zorgen dat de geiten zich een weg kunnen banen door de dichte vegetatie van deze weidegebieden, worden hun bijzonder goed aangepaste hoorns (die tot 120 cm lang kunnen zijn) niet afgezaagd.

"Brousse du Rove" is een verse kaas die zich door de volgende kenmerken van soortgelijke producten onderscheidt:

— de specifieke vorm en afmetingen van het hoorntje waarin hij wordt aangeboden;

— een witte, gladde, licht glanzende kaasmassa met een zachte, romige en niet-korrelige consistentie;

— zijn voornaamste aroma's van verse melk, met een weinig uitgesproken "dierlijk" karakter, en van zoete amandel;

— secundaire aroma's die variëren naargelang van de voeding van de geit tijdens de lactatieperiode en op de dag van de melking (kermeseik, rozemarijn, brem enz.);

— het exclusieve gebruik van melk van geiten van het Rove-ras voor de bereiding;

— het exclusieve gebruik van witte wijnazijn als zuurvormer waardoor de melk kan stollen door flocculatie.

Deze reeks kenmerken ligt ten grondslag aan de bekendheid van "Brousse du Rove", die ver teruggaat in de tijd (zie bijvoorbeeld tal van geschriften uit de negentiende eeuw). De geografische, klimatologische, geologische en pedologische kenmerken van het geografische gebied (droge mediterrane massieven) zorgen voor de aanwezigheid van een specifieke flora, bestaande uit min of meer dichte garrigue met kermeseik, vaak samen met bosjes aleppoden en steeneiken, maar ook uit cistusrozen, brem, liguster, tijm en rozemarijn. In Rove en omgeving geven boeren al eeuwenlang de voorkeur aan een specifiek, robuust geitenras, de Rove-geit, die tegen het heuvelachtige terrein is opgewassen en in het extensieve houderijsysteem in haar behoeften weet te voorzien door voedsel te vinden op de schrale grond. De Rove-geit heeft een lage melkproductie, maar de voedingswaarde van haar melk is erg hoog, dankzij het hoge gehalte vetten en eiwitten. Deze melk geeft "Brousse du Rove" zijn kenmerken op het gebied van textuur en smaak. Het hoge gehalte aan melkvet is een van de factoren die bijdragen aan de smaakkwaliteit van de melk en van de op basis daarvan geproduceerde kaas, omdat de vluchtige moleculaire verbindingen van de planten die door de geit worden gegeten, worden vastgehouden door het melkvet. De door "Brousse du Rove" ontwikkelde aroma's weerspiegelen dus het dieet van de geiten. Voorts worden ook de kenmerken van de kaasmassa van "Brousse du Rove" (glad, zacht, smeuïg en niet-korrelig) verkregen dankzij de specifieke lokale knowhow op het gebied van de verwerking en stolling, "flocculatie" genoemd. Na het melken wordt de melk in een tank met een directe vlam verwarmd totdat zij een temperatuur tussen 85 en 95 °C bereikt, waarna de warmtebron wordt uitgeschakeld. Wanneer de temperatuur van de melk tussen 65 en 75° bedraagt, wordt een kleine hoeveelheid witte alcoholazijn toegevoegd, terwijl geregeld manueel wordt geroerd tot er karakteristieke "vlokken" ontstaan door de schifting van de droge stof van de melk en de melkwei. Zodra deze vlokken zijn gevormd, worden ze onmiddellijk verzameld en met de hand gevormd in de hoorntjes, die ook voor de verkoop worden gebruikt.

De specifieke vorm en afmetingen van de mal van "Brousse du Rove" maken het mogelijk het product onmiddellijk te herkennen en dragen ook bij tot het behoud van de organoleptische kenmerken van de kaas, doordat ze ervoor zorgen dat hij in beperkte mate kan uitlekken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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