Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 26/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”BROUSSE DU ROVE”

EU-nr: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Brousse du Rove”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Brousse du Rove” är en getost som saluförs i den strut som den formas i. Det är en konisk avhuggen strut med följande mått: Övre diameter 32 mm, nedre diameter 22 mm och höjd 85 mm. Det är tre hål i botten av struten.

Osten framställs genom flockning av mjölken efter uppvärmning och tillsats av ättika som syrningsmedel. Den innehåller högst 30 gram torrsubstans per 100 gram ost och minst 45 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning.

Vikten är 45–55 gram efter avslutad formläggning.

Osten ska konsumeras färsk och får inte säljas senare än åtta dagar efter syrning. Ostmassan är vit, slät, lätt glansig med en konsistens som är mjuk, krämig och inte grynig. Ostens huvudaromer är färsk mjölk, med en knappt uttalad ”animalisk” karaktär och en ton av sötmandel. Man anar också kompletterande aromer som varierar beroende på vad djuren ätit under dagarna och perioden före mjölkningen (kermesek, rosmarin, ginst m.m.). ”Brousse du Rove” ska inte uppvisa den gräddiga vita skorpa som tyder på att produkten börjar mogna (utveckling av *geotricum*).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Brousse du Rove” tillverkas uteslutande av helmjölk från getter av rasen rove som föds upp inom det geografiska området.

Getternas foder ska uteslutande bestå av följande:

— Bete inom det geografiska området.

— Torrfoder: Högst 0,5 kilo bruttoråvara per dag och mjölkproducerande get, i genomsnitt över året. Detta ska bestå av blandat hö från naturvall, gräs- eller baljväxter eller halm.

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

— Kraftfoder: Högst 0,5 kilo bruttoråvara per dag och mjölkproducerande get. Detta ska bestå av råvaror i ursprungsskick, bestående av enkla spannmål och/eller enkla proteinkomplement som ingår i följande förteckning: korn, majs, rågvete, vete, havre, speltvete, solros, råg, foderkakor med eller utan olja (raps, solros, soja), torkade baljväxter eller frö från baljväxter. Blandade kraftfoder är inte tillåtna.

Vidare är spårämnen, mineraler, vitaminer och fytoterapeutiska foderprodukter tillåtna.

Djuren får endast utfodras med vegetabiliskt foder och tillskottsfoder från icke genmodifierade produkter. Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal i ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Brousse du Rove”. Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till jordbruksföretagets djur och alla sorters grödor som skulle kunna kontaminera dem. Det tolererade gränsvärdet följer gällande lagstiftning och omfattar varje beståndsdel av fodret.

Så snart förhållandena tillåter ska getterna beta inom det geografiska området på

— naturliga skogsmarker,

— betesmark som inte bevattnas och som inte är försedd med bevattningssystem, bestående av

  — permanenta betesvallar med lokal flora,

  — växtföljdsvallar med gräs eller baljväxter eller en blandning av dessa.

Getterna ska beta minst fem timmar om dagen (beräknat som ett genomsnitt under året) och 261 dagar per år. Maximal djurtäthet är 0,3 djurenheter per hektar, dvs. två getter per hektar. De hektar som tas med i beräkningen av djurtätheten är de som är avsedda som betesmark.

Det geografiska område där ”Brousse du Rove” produceras kännetecknas av låga nederbördsmängder och kalkrika marker, vilket gör att mycket litet spannmål och torrfoder produceras här. Hö och spannmål odlas främst på bevattningsbara marker som inte ingår i det avgränsade geografiska området för produktion av ”Brousse du Rove”. De flesta som föder upp getter av rasen rove har varken odlingsbar jord eller den utrustning som krävs för odling. Kraftfoder och torrfoder behöver därför inte ha sitt ursprung inom det geografiska området. Med tanke på den begränsade mängden kraftfoder och hö som får ges till getterna och getens genomsnittliga årliga foderintag (1 100 kg), kan slutsatsen dras att den del av fodret som kommer från det avgränsade geografiska området överväger och utgör minst 70 % av foderintaget räknat som torrsubstans (bruttoråvaran till kraftfodret motsvarar högst 182,5 kg, dvs. omkring 168,8 kg torrsubstans, och bruttoråvaran till torrfodret ytterligare 182,5 kg, dvs. omkring 153 kg torrsubstans, per get och år).

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion av mjölk, förädling av mjölken till ost och formläggning av osten i strutar ska äga rum inom det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska varje strut med ”Brousse du Rove” förses med den id-etikett som tillhandahålls av gruppen, med produktens registrerade namn i bokstäver med en storlek som minst motsvarar två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer på märkningen och EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) i samma synfält. Id-etiketten tillhandahålls på ett icke-diskriminerande sätt. Aktören får så många id-etiketter som denne begär.

Om osten säljs till konsument i en annan förpackning än struten, ska varje sådan förpackning vara försedd med en etikett med produktens registrerade namn i bokstäver med en storlek som minst motsvarar två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer på märkningen och EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) i samma synfält.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar följande kommuner:

Departementet Bouches-du-Rhône (13):

Följande kommuner ingår i sin helhet i det geografiska området:

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 och Vitrolles.

Följande kommuner ingår delvis i det geografiska området:

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

Departementet Var (83):

Följande kommuner ingår i sin helhet i det geografiska området:

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

Följande kommuner ingår delvis i det geografiska området:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departementet Vaucluse (84):

Följande kommuner ingår i sin helhet i det geografiska området:

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 och Vitrolles-en-Luberon.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) har deponerat ett grafiskt dokument hos kommunförvaltningen i de berörda kommunerna där gränserna för det geografiska produktionsområdet fastställs.

5. **Samband med det geografiska området**

”Brousse du Rove” är en färskost som tillverkas uteslutande av mjölk från getter av rasen rove. Getterna föds upp extensivt i enlighet med principerna för skogsjordbruk. Osten syras med ättika, vilket gör att mjölken flockar sig vid koaguleringen.

Det avgränsade geografiska området motsvarar geografiskt och topografiskt den västra delen av det kalkrika nedre Provence (Basse-Provence) som avgränsas i söder av Medelhavet, i öster av kalkplatåerna i Var, i väster av Camargues och Craus flodslätter (som inte ingår i det geografiska området) och i norr av bergskedjorna Alpilles och Luberon. Flodslätten i Comtat innefattas inte. Området är speciellt då det består av flera kalkryggar som avlöser varandra i öst-västlig riktning, åtskilda av sedimentbäcken. Kalkryggarna är av måttlig höjd. De dominerade topparna Sainte-Baume och Sainte-Victoire är de enda som når upp till 1 000 meter över havet.

Klimatet i det geografiska området kännetecknas av låga nederbördsmängder (i genomsnitt mellan 550 och 700 mm per år) som är koncentrerade kring höst och början av våren, en genomsnittlig årstemperatur på mellan 13 och 15 °C, markerade temperaturskillnader (med mellan 20 och 80 frostdagar per år), en mycket ofta förekommande dominerande vind (mistral) som kommer från norr och ofta är hård, torr och kall, samt en hög solinstrålning med omkring 2 800 soltimmar per år.

Geologiskt och pedologiskt består de kalkryggar som utgör det geografiska området av kalkformationer i bred bemärkelse, av marint eller kontinentalt ursprung (främst från insjöar), som uppstått i huvudsak under sekundärperioden (mesozoikum). På dessa bergsryggar är den vanligaste ”skogsjordmånen” karbonathaltig jord.

Det geografiska områdets karakteristiska växtlighet, som har ett direkt samband med den kalkrika jorden och områdets klimatförhållanden, består främst av mer eller mindre täta buskage av kermesek, ofta tillsammans med bestånd av aleppotall och stenek, men även cistusros, ginst, stenlind, timjan och rosmarin.

Bruket att föda upp getter av rasen rove och tillverka ”Brousse du Rove” är omvittnat sedan medeltiden i departementet Bouches-du-Rhône. ”Brousse du Rove” utgjorde på den tiden den huvudsakliga inkomstkällan för invånarna i byn Rove och var en mycket omtyckt specialitet i Marseille med omgivningar. Tillverkningsmetoden spreds sedan efterhand utåt från kärnan, som var byn Rove.

Gethjordarna föds upp extensivt, enligt principerna för skogsjordbruk (djuren släpps på bete i skogen för att utnyttja de foderresurser som finns under träden och bidrar på så sätt till att ta till vara träden, gynna skogsproduktionen och förebygga bränder). Getterna betar i det geografiska områdets skogar och på de torra ängarna. Rove-getterna uppskattar aleppotallens barr och är de enda som äter kermesekens hårda och taggiga blad. Beroende på årstiden äter de också löv och ollon från stenek och ullek, gräset i gläntorna och bladen från buskagen bestående av timjan, rosmarin, ginst osv. Getterna avhornas inte, utan använder sina välutvecklade horn (med upp till 120 cm bredd mellan hornen) för att ta sig fram genom den täta växtligheten.

”Brousse du Rove” är en färskost som skiljer sig från liknande produkter genom följande särskilda egenskaper:

— Formen och de specifika måtten på den strut den säljs i.

— Den vita, släta, lätt glansiga ostmassan med en konsistens som är mjuk, krämig och inte grynig.

— Ostens huvudaromer av färsk mjölk, med en knappt uttalad ”animalisk” karaktär och en ton av sötmandel.

— De kompletterande aromerna som varierar beroende på vad djuren ätit under dagarna och perioden före mjölkningen (kermesek, rosmarin, ginst m.m.).

— Enbart mjölk från getter av rasen rove används vid tillverkningen.

— Enbart ättika används som syrningsmedel, vilket gör att mjölken flockar sig vid koaguleringen.

Alla dessa särskilda egenskaper ligger till grund för det anseende som ”Brousse du Rove” har åtnjutit mycket länge (den nämns bland annat i flera texter från 1800-talet). Det geografiska områdets särskilda geografi, klimat, geologi och jordbeskaffenhet (torr medelhavsmiljö) har gett upphov till en specifik flora som främst består av mer eller mindre täta buskage av kermesek, ofta tillsammans med bestånd av aleppotall och stenek, men även cistusros, ginst, stenlind, timjan och rosmarin. Med utgångspunkt från byn Rove har bönderna sedan århundraden tillbaka valt att använda en särskilt robust getras, rove, som är mycket väl anpassad till de branta betesmarkerna och som klarar att hitta sin föda i den karga terrängen i extensiv uppfödning. Rasen ger inte mycket mjölk, men mjölken lämpar sig väl för osttillverkning tack vare sina höga halter av fett och protein. Mjölken ger ”Brousse du Rove” dess egenskaper i fråga om textur och smak. Den höga fetthalten är en av de egenskaper som bidrar till mjölkens och ostens smakkvalitet, eftersom de flyktiga doftmolekylerna från de växter som äts av getterna fixeras i mjölkfettet. De aromer som utvecklas i ”Brousse du Rove” återspeglar alltså getternas födointag. De särskilda egenskaper som kännetecknar ostmassan i ”Brousse du Rove” (slät, mjuk, krämig och inte grynig) erhålls också tack vare det lokala specifika kunnandet kring förädling och koagulering som gör att mjölken flockar sig. Efter mjölkningen hettas mjölken upp över öppen eld till en temperatur på mellan 85 °C och 95 °C, varefter den tas från elden. När mjölken svalnat till mellan 65 och 75 °C tillsätts en liten mängd ättika under regelbunden och manuell omrörning, tills dess att mjölken flockar sig så att det uppstår en separation mellan mjölkens torrsubstans och vasslan. När ostmassan flockat sig samlas den ihop och hälls i de strutar som osten sedan säljs i.

Den specifika formen och de specifika måtten på den strutform som används till ”Brousse du Rove” gör att man genast känner igen den och den bidrar även till att bevara ostens särskilda organoleptiska egenskaper, samtidigt som den medger en viss avrinning.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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