Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 26/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„BROUSSE DU ROVE“

ЕС №: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Brousse du Rove“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [както е в приложение XI]*

Клас 1.3: Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Brousse du Rove“ е козе сирене, представено в неговия оригинален формоващ калъп. Калъпът представлява пресечен конус със следните размери: Диаметър на горната основа 32 мм, диаметър на долната основа 22 мм и височина 85 мм, с три пробити отвора на дъното.

Получава се от флокулацията на млякото след нагряване и добавянето на бял оцет като подкиселител. То съдържа не повече от 30 грама сухо вещество на 100 г сирене и минимум 45 грама мазнини на 100 грама сирене след пълно изсушаване.

Теглото му е от 45 до 55 грама в края на процеса на формоване.

Сиренето трябва да бъде много прясно и не може да се продава повече от 8 дни след деня на подкиселяването. Текстурата му е бяла, гладка и леко лъскава, а консистенцията — мека, кадифена и незърнеста. Основните аромати на това сирене са на прясно мляко с леки „животински“ нотки и на сладък бадем. Освен това има и допълнителни аромати, които се различават в зависимост от хранителния режим за деня и периода на лактация (пърнар, розмарин, влакнеста метла и др.). „Brousse du Rove“ няма кремообразна белезникава коричка („Géotricum“), която е знак, че продуктът започва да зрее.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Brousse du Rove“ се произвежда изключително от пълномаслено мляко от кози от породата Rove, които се отглеждат в географския район.

Фуражната дажба на козите се състои изключително от:

— паша в рамките на географския район;

— сух фураж: ограничен средногодишно до 0,5 кг сурово вещество на ден на млечна коза. Той се състои от сено от смес от естествени пасища, треви, бобови растения или слама;

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— концентрирани фуражи: ограничен до 0,5 кг сурово вещество на ден на млечна коза. Те са в необработен вид и се състоят от обикновени зърна и/или обикновени протеинови добавки от следния списък: ечемик, царевица, тритикале, пшеница, овес, лимец, слънчоглед, ръж, мазни или обезмаслени семена (рапица, слънчоглед, соя), бобови растения или бобови култури. Забранява се използването на комбинирани концентрирани фуражи.

Разрешават се също така микроелементи, минерали, витамини и фитотерапевтични храни.

За храна на животните могат да се използват само допълнителни растения и фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани. Засаждането на генетично модифицирани култури е забранено на цялата територия на стопанството, което произвежда мляко, предназначено за преработка в сирене „Brousse du Rove“. Тази забрана обхваща всички растителни видове, които биха могли да се използват за храна на животните от стопанството, и за всички видове култури, които биха могли да контаминират въпросните растителни видове. Допустимият праг съответства на действащата нормативна уредба и се определя за всеки елемент от храната.

Ако условията позволяват, козите пасат в географския район на:

— естествени залесени терени за паша;

— парцели, които не се напояват и нямат напоителна система, състоящи се от:

— постоянни ливади с местна растителност;

— временни ливади с тревни, бобови или смесени растения.

Козите пасат най-малко 5 часа дневно (средна стойност за годината) и 261 дни в годината. Максимално разрешената гъстота е 0,3 ЖЕ (животински единици) на хектар, тоест 2 кози на хектар. Хектарите, взети предвид при изчисляването на товара, съответстват на площите за паша.

В географския район на „Brousse du Rove“ се произвежда много малко зърно и сух фураж поради малкото валежи и предимно варовиковите почви, които го характеризират. Сено и зърнени култури се отглеждат предимно на поливни площи, които не се допускат в географския район на производство на „Brousse du Rove“. Освен това повечето земеделски стопани, отглеждащи кози от породата Rove, не разполагат нито с обработваема земя, нито с необходимото оборудване. Така че концентратите и сухите фуражи не произхождат непременно от географския район. Същевременно, с оглед на ограниченото количество концентрати и сено, с които се хранят козите, както и на средния годишен капацитет за поглъщане на козите (1100 кг), може да се направи извод, че делът на фуражите, произведени в географския район, е по-голям и представлява най-малко 70 % от сухото вещество (концентратите и сухите фуражи представляват максимум 182,5 кг сурово вещество от концентрираните фуражи, т.е. около 168,8 кг сухо вещество и 182,5 кг сурово вещество от сух фураж, т.е. около 153 кг сухо вещество на коза годишно).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на мляко, обработката на млякото за производството на сирене и поставянето в калъпи се извършват в определения географски район.

3.5 .*Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните означения, предвидени в нормативните разпоредби относно представянето на хранителните продукти, всеки калъп на „Brousse du Rove“ притежава идентификационен стикер, издаден от сдружението, който съдържа наименованието за произход, изписано с шрифт с големина най-малко две трети от големината на най-големите букви върху етикета, както и логото за ЗНП на Европейския съюз, в същото зрително поле. Стикерът се издава по недискриминационен начин. Издават се толкова идентификационни стикери, колкото поиска операторът.

Освен това, ако калъпът не е опаковката за продажба на дребно, всяка опаковка за продажба на дребно се предлага на пазара с етикет, който съдържа наименованието за произход, изписано с шрифт с големина най-малко две трети от големината на най-големите букви върху етикета, както и логото за ЗНП на Европейския съюз, в същото зрително поле.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща следните общини:

Департамент Bouches-du-Rhône (13):

Общини, които изцяло попадат в обхвата на географския район:

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 и Vitrolles.

Общини, които частично попадат в обхвата на географския район:

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

Департамент Var (83):

Общини, които изцяло попадат в обхвата на географския район:

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

Община, която частично попада в обхвата на географския район:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Департамент Vaucluse (84):

Общини, които изцяло попадат в обхвата на географския район:

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 и Vitrolles-en-Luberon.

Службите на Institut national de l'origine et de la qualité (Национален институт за произхода и качеството — INAO) са депозирали в кметствата на въпросните общини карта, в която се определят границите на географския район.

5. **Връзка с географския район**

„Brousse du Rove“ е „прясно“ сирене, произведено изключително от мляко от кози от породата Rove, отглеждани по екстензивен метод в традицията на пасищното горско скотовъдство, с помощта на бял оцет като подкиселител, което позволява подсирването на млякото под формата на „флокулация“.

По отношение на топографията и географията, географският район съответства на западната част на варовиковата Basse-Provence, граничещ на юг със Средиземно море, на изток с варовиковите плата на Var, на запад — със заливните равнини на Camargue и Crau (които са изключени от географския район), а на север — с планинския масив на Alpilles и Luberon; заливната равнина на Comtat е изключена. Особеното за нея е, че се състои от поредица от варовикови вериги, простиращи се от изток на запад, разделени от седиментни басейни. Надморската височина на тези масиви не е голяма. Само върховете на Sainte-Baume и на Sainte-Victoire достигат височина от 1000 метра.

Климатът на географския район се характеризира с ниско средно годишно количество на валежите (между 550 и 700 мм), концентрирани през есента и началото на пролетта, като средните годишни температури варират между 13 °C и 15 °C, с голяма температурна амплитуда (между 20 и 80 дни със слани годишно), преобладаващ вятър (mistral) от север, често много силен, сух и студен, както и голямо годишно слънцегреене от около 2800 часа.

От геоложка гледна точка и по отношение на почвите варовиковите масиви, които съставляват географския район, се състоят главно от варовикови образувания в широк смисъл, от морски или континентален (главно езерен) произход, основно от мезозойската ера. В тези масиви най-често срещаните видове почва „в гора“ са карбонатните.

Характерната за географския район растителност, която е пряко свързана с варовиковия субстрат и климатичните условия в тази област, се състои главно от повече или по-малко плътни масиви от храстовидна растителност — пърнари, често допълвани от Алепски бор и каменен дъб, но също така от лавдан, влакнеста метла, други влакнести растения, мащерка и розмарин.

За традицията на отглеждане на кози от породата Rove и за производство на „Brousse du Rove“ в департамент Bouches-du-Rhône има свидетелства от Средновековието. Тогава „Brousse du Rove“ е бил основният доход на жителите на село Rove и сиренето е било високо ценено в Марсилия и околностите му. Начините на производство постепенно се популяризират отвъд първоначалното място на производство — село Rove.

Стадата от кози се отглеждат по екстензивен метод в традицията на пасищното горско скотовъдство (паша на животни в гората, за да се използват фуражните ресурси под дърветата, да се изтъкнат ползите от дърветата, да се подпомогне производството на дървесина и за превенция на пожарите). Козите пасат на залесените и сухите пасища в географския район. Козите от породата Rove се хранят с листата на Алепските борове и са единствените, които консумират жилавите и бодливи листа на пърнара. В зависимост от сезона те консумират листата и жлъдите на каменния дъб и на мъхнатия бял дъб, ливадната растителност и листата на храстовидната растителност, съставена от мащерка, розмарин, влакнеста метла и др. За да могат козите, чиито рога са особено подходящи (с размах до 120 см), да навлизат в гъстата растителност на тези терени, техните рога не се отрязват.

„Brousse du Rove“ е „прясно“ сирене, което се отличава от другите подобни продукти със следните характеристики:

— специалната форма и размери на калъпа;

— бяла, гладка и леко лъскава текстура; мека, кадифена и незърнеста консистенция;

— основни аромати на прясно мляко (с леки „животински“ нотки) и на сладък бадем;

— допълнителни аромати, които се различават в зависимост от хранителния режим за деня и периода на лактация (пърнар, розмарин, влакнеста метла и др.);

— използване изключително на мляко от кози от породата Rove;

— използване изключително на бял оцет като подкиселител, което позволява подсирването на млякото под формата на „флокулация“.

Всички тези характеристики са в основата на известното отдавна наименование „Brousse du Rove“ (например множество текстове от 19-и век). Географските, климатичните, геоложките и почвените характеристики на географския район (зони на сухи средиземноморски масиви) обуславят наличието на специфична флора, състояща се от повече или по-малко плътни масиви с храстовидна растителност — пърнари, често допълвани от Алепски бор и каменен дъб, но също така от лавдан, влакнеста метла, други влакнести растения, мащерка и розмарин. В село Rove от векове наред козевъдите предпочитат за екстензивно животновъдство специалната издръжлива порода кози Rove, характеризиращи се с много добра физическа устойчивост в пресечена местност и които, за да посрещнат нуждите си, са в състояние да си намерят храна в неплодородни зони. Козите от породата Rove дават малко мляко, но добивът на сирене е много добър поради особено високото му съдържание на мазнини и протеини. Това мляко придава на „Brousse du Rove“ специфичните му характеристики по отношение на текстурата и ароматите. Високото съдържание на мазнини е един от факторите, допринасящи за вкусовите качества на млякото и производството на сирене, тъй като летливите молекулни съединения на растенията, погълнати от животните, се фиксират от мазнините в млякото. Така че ароматите, представени в „Brousse du Rove“, са отражение на храненето на козите. Освен това характеристиките на текстурата на „Brousse du Rove“ (гладка, мека, кадифена и незърнеста) се дължат както на специфичната местна преработка, така и на коагулацията, известна като „флокулация“. След издояването млякото се загрява в съд на директен пламък, докато достигне температура между 85 °C и 95 °C, след което топлинният източник се изгася. Когато температурата на млякото е между 65 °C и 75 °C се добавя малко бял оцет при постоянно разбъркване на ръка, докато не се получат характерните „люспи“ поради разделянето на сухото вещество в млякото и суроватката. След като се появят люспите, те незабавно се събират, отново на ръка, и се поставят в калъпите, които се използват и за продажбата.

Специфичната форма и размери на калъпа на „Brousse du Rove“ отличават незабавно сиренето и позволяват също така да се запазят органолептичните му характеристики, като дават възможност за бавно отцеждане на продукта.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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