Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 26/05)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

EU č.: PDO-FR-02424–28.6.2018

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Brousse du Rove“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.3: Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Brousse du Rove“ je kozí sýr, který je k prodeji předkládán v původních kornoutech, ve kterých je vytvarován. Kornout je zkosený kužel s těmito rozměry: 32 mm větší průměr x 22 mm menší průměr x 85 mm výška. Kornout má na dně tři otvory.

Získává se ze srážení mléka po ohřevu a za přidání octa získaného z alkoholu jakožto okyselující látky. Po úplném vysušení obsahuje nejvýše 30 gramů sušiny na 100 g sýra a minimálně 45 g tuku na 100 g sýra.

Na konci procesu formování má hmotnost 45 g až 55 gramů.

Tento sýr musí být zkonzumován velmi čerstvý a nesmí být prodáván po 8 dnech od okyselení. Hmota sýra je bílá, hladká a mírně lesklá, s měkkou, vláčnou a nezrnitou konzistencí. Hlavními aromaty tohoto sýra je aroma čerstvého mléka, s mírně výraznou „živočišností“, a aroma sladkých mandlí. Doplňkové aromatické látky se liší v závislosti na denní stravě a období laktace (kermesový dub, rozmarýn, kručinka atd.). „Brousse du Rove“ nemá krémovou bílou kůrku (vzniklou rozvojem plísně Géotricum), tedy znamení, že produkt začíná zrát.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Brousse du Rove“ je produkován výhradně z plnotučného kozího mléka pocházejícího z koz rasy Rove, chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Krmná dávka pro kozy sestává výhradně z:

— pastvy uvnitř zeměpisné oblasti,

— suchých pícnin: příspěvek je omezen na 0,5 kg suroviny za den na kozu v době laktace, v průměru za rok. Skládá se ze sena tvořeného směsí sena z přírodních luk, trávy, luskovin nebo slámy,

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

— koncentrovaných krmiv: dávka je omezena na 0,5 kg suroviny denně na kozu v době laktace. Mají podobu nezpracovaných surovin a zahrnují prosté obiloviny a/nebo jednoduché bílkovinné doplňky spadající do tohoto seznamu: ječmen, kukuřice, tritikale, pšenice, oves, špalda, slunečnice, žito, tukové nebo odtučněné pokrutiny (řepka olejka, slunečnice, sója), luskoviny dehydratované nebo v zrnech. Složená koncentrovaná krmiva jsou zakázána.

Povoleny jsou také vitamíny, minerály, stopové prvky a fytoterapeutické přípravky.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny a doplňková krmiva netransgenního původu. Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s chráněným označením původu „Brousse du Rove“. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat. Povolená prahová hodnota je v souladu s platnými právními předpisy a vztahuje se na každou složku krmiva.

Pokud to podmínky dovolí, kozy se pasou v zeměpisné oblasti na:

— přírodních zalesněných pastvinách,

— nezavlažovaných pozemcích, které jsou vyňaty ze zavlažovacího systému a tvoří je:

  — stálé louky s původními květinami,

  — dočasné louky s travinami, luštěninami nebo smíšené.

Kozy se pasou nejméně 5 hodin denně (vypočteno jako roční průměr) a 261 dnů za rok. Maximální zatížení je 0,3 VDJ (jednotek dospělého skotu) na hektar nebo 2 kozy na hektar. Plocha v hektarech, která se vezme v úvahu pro výpočet zatížení, odpovídá ploše určené pro pastvu.

Zeměpisná oblast produktu „Brousse du Rove“ produkuje jen málo obilovin a suchých krmiv z důvodu nízkých srážek a převážně vápenatých půd, které ji charakterizují. Seno a obiloviny se pěstují především na zavlažovatelné půdě, která je z oblasti produkce sýra „Brousse du Rove“ vyloučena. Navíc většina chovatelů koz plemene Rove nemá ani ornou půdu, ani nezbytné vybavení. Koncentráty a suché pícniny tedy nutně nepocházejí ze zeměpisné oblasti. S ohledem na omezení množství koncentrovaných krmiv a sena podávaného kozám a na průměrnou roční schopnost kozy zpracovat potravu (1 100 kg) však lze vyslovit závěr, že podíl krmiva pocházejícího ze zeměpisné oblasti převládá a tvoří nejméně 70 % krmné dávky vyjádřené jako sušina (koncentrované a sušené krmivo představuje nejvýše 182,5 kg suroviny koncentrovaných krmiv, tedy zhruba 168,8 kg sušiny, a 182,5 kg suroviny sušeného krmiva, tedy zhruba 153 kg sušiny, na kozu a rok).

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jeho zpracování na sýr a tvarování sýra v kornoutech probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů stanovených v právních předpisech týkajících se potravin je každý kornout sýra „Brousse du Rove“ opatřen identifikačním štítkem vydaným uskupením, který obsahuje zapsaný název produktu, a to písmem, které odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na označení, a symbol „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli. Štítek se vydává nediskriminačním způsobem. Provozovateli je vydáno tolik štítků, kolik si vyžádá.

Kromě toho v případě, že kornout nepředstavuje spotřebitelskou prodejní jednotku, se každá spotřebitelská prodejní jednotka uvádí na trh s etiketou, na níž je uveden zapsaný název produktu napsaný písmem velikosti rovné nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě, a symbol „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Jedná se o následující obce:

Departement Bouches-du-Rhône (13):

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží částečně:

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):

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží částečně:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departement Vaucluse (84)

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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.

Grafický doklad hranice zeměpisné oblasti je uložen na obecním úřadě dotyčných obcí útvary Národního institutu pro označení původu a kvality (INAO).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

„Brousse du Rove" patří mezi „čerstvé" sýry a vyrábí se výlučně z kozího mléka plemene Rove chovaného pro hospodářské účely extenzivním způsobem podle tradice lesní pastvy, pomocí lihového octa z bílého vína jakožto okyselujícího činidla, které umožňuje srážení mléka ve formě „vloček".

Z hlediska topografie a zeměpisu odpovídá zeměpisná oblast západní části vápencového dolního Provensálska. Na jihu je ohraničena Středozemním mořem, na východě vápencovými plošinami departementu Var, na západě naplaveninovými nížinami Camargue a Crau (které jsou ze zeměpisné oblasti vyňaty) a na severu horskými masivy Alpilles a Luberon; aluviální nížina Comtat je vyňata. Vyznačuje se zvláštností, že ji tvoří soustava vápencových hřebenů orientovaných ve směru východ – západ, které jsou odděleny pánvemi se sedimenty. Tato pohoří mají jen malou nadmořskou výšku. Pouze nejvyšší vrcholy Sainte-Baume a Sainte-Victoire dosahují výšky 1 000 metrů nad mořem.

Podnebí zeměpisné oblasti se vyznačuje slabým ročním úhrnem srážek (550 až 700 mm), jichž spadne nejvýše na podzim nebo počátkem jara, průměrnými ročními teplotami mezi 13 až 15 °C, výrazným teplotním rozsahem (s počtem mrazivých dnů 20 až 80 za rok), dominantním významným severním větrem mistralem, který je často prudký, suchý a studený, a velkým množstvím slunečního svitu, přibližně 2 800 hodin za rok.

Z geologického a pedologického hlediska jsou vápencová pohoří, která tvoří zeměpisnou oblast, složena převážně z vápencových útvarů v širokém smyslu, oceánského či kontinentálního (zejména jezerního) původu. Útvary pocházejí zejména z období druhohor (mezozoikum). Na těchto pohořích je nejběžnějším typem půd karbonátová půda tvořící lesní podklad.

Charakteristická vegetace zeměpisné oblasti, přímo spojena s vápencovým podložím a klimatickými podmínkami této oblasti, se skládá hlavně z víceméně hustého lesostepního porostu s dubem kermesovým, jehož součástí často bývá borovice halepská a dub cesmínový, ale také cist, kručinka, jamovec, tymián a rozmarýn.

Tradice chovu koz plemene Rove a výroba sýra „Brousse du Rove" je v departementu Bouches-du-Rhône potvrzena již od středověku. Výroba „Brousse du Rove" představovala hlavní zdroj příjmů obyvatel obce Rove a tento sýr byl velmi oblíbenou specialitou v Marseille a jeho okolí. Rozšíření výroby bylo zaváděno postupně z původního místa původu – obce Rove.

Kozí stáda se chovají extenzivním způsobem podle tradice lesní pastvy (pastva hospodářských zvířat v porostu s cílem využít zdrojů krmiva, které se nacházejí pod stromy a přispívají tak ke zvýšení hodnoty stromů, umožňují produkci dřeva a předcházení požárům). Kozy se pasou na zalesněných pastviskách a suchých loukách zeměpisné oblasti. Kozám plemene Rove chutná jehličí borovice Aleppo a jako jediné konzumují tvrdé a pichlavé listoví dubu kermesového. Podle ročního období konzumují i listoví a žaludy dubu cesmínového a dubu plstnatého, trávu na mýtinách a listí lesostepního porostu složeného z tymiánu, rozmarýnu, kručinky atd. Aby kozy pronikly do hustého porostu, nejsou jim odstraňovány rohy, které jsou velmi dobře přizpůsobené podmínkám (rozpětí až 120 cm).

„Brousse du Rove“ patří mezi „čerstvé“ sýry a od podobných výrobků se odlišuje těmito vlastnostmi:

— zvláštní tvar a rozměry kornoutu, v němž se uvádí na trh,

— hmota sýra je bílá, hladká a mírně lesklá, s měkkou, vláčnou a nezrnitou konzistencí,

— hlavními aromaty sýra je aroma čerstvého mléka, s mírně výraznou „živočišností“, a aroma sladkých mandlí,

— proměnlivé doplňkové aromatické látky se liší v závislosti na denní stravě a období laktace (kermesový dub, rozmarýn, kručinka atd.),

— používání výhradně kozího mléka plemene Rove na jeho výrobu,

— používání výhradně lihového octa z bílého vína jako okyselujícího činidla, které umožňuje srážení mléka ve formě „vloček“.

Všechny tyto vlastnosti jsou příčinou dlouhotrvajícího povědomí o sýru „Brousse du Rove“ (často je zmiňován v textech například z 19. století). Zeměpisné, klimatické, geologické a pedologické podmínky zeměpisné oblasti (středomořské suché masivy) určují výskyt specifické flóry, která se skládá hlavně z víceméně hustého lesostepního porostu s dubem kermesovým, jehož součástí často bývá borovice halepská a dub cesmínový, ale také cist, kručinka, jamovec, tymián a rozmarýn. Zemědělci, nejdříve z obce Rove, již po několik staletí upřednostňují zvláštní odolné plemeno koz Rove, které se vyznačuje velmi dobrou fyzickou odolností v členitém terénu a kterému se daří nacházet potravu k uspokojení svých potřeb na neúrodném území v rámci extenzivního pastevectví. Kozy plemene Rove poskytují málo mléka, ale toto mléko má velmi dobrou sýrovou výtěžnost z důvodu obzvláště vysokého obsahu tuků a bílkovin. Díky tomuto mléku získává sýr „Brousse du Rove“ své vlastnosti z hlediska konzistence a chuti. Vysoký obsah tuků je jedním z faktorů, které přispívají k chuťové kvalitě mléka a sýra, vzhledem k tomu, že těkavé molekulární složky rostlin zkonzumovaných zvířaty se zachycují v mléčném tuku. V látkách určujících aromata, která charakterizují sýr „Brousse du Rove“, se tak odráží potrava koz. Kromě toho jsou charakteristické znaky sýrové hmoty „Brousse du Rove“ (hladká, s měkkou, vláčnou a nezrnitou konzistencí) rovněž získány díky specifickému místnímu know-how zpracování a koagulace, známého pod názvem flokulace (vločkování). Po nadojení musí být mléko ohřáto v nádobě nad přímým plamenem, dokud nedosáhne teploty 85 až 95 °C, potom se zdroj tepla vypne. Jakmile teplota mléka klesne na 65 až 75 °C, přidá se malé množství lihového octa z bílého vína, přičemž se mléko pravidelně ručně míchá, dokud nevzniknou charakteristické „vločky“ odpovídající oddělení mléčné sušiny od syrovátky. Po vytvoření se sýrové vločky ihned odejmou a ručně se tvarují do kornoutů, ve kterých se i prodávají.

Díky zvláštnímu tvaru a rozměrům formy sýra „Brousse du Rove“ ho lze snadno rozpoznat. Tvar a rozměry zároveň přispívají k zachování organoleptických vlastností sýra a umožňují mírné odkapávání produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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