**Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2020/C 26/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„BROUSSE DU ROVE”**

**EU br.: PDO-FR-02424 – 28.6.2018.**

**ZOI (X)ZOZP ()**

1. **Naziv**

„Brousse du Rove”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda (vidjeti Prilog XI.)*

Razred 1.3.: Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Proizvod „Brousse du Rove” kozji je sir koji se nalazi u izvornom kornetu za oblikovanje. Kornet je kalup u obliku krnjeg stošca sljedećih dimenzija: gornjeg promjera od 32 mm, donjeg promjera od 22 mm i visine 85 mm, s tri rupe na dnu.

Sir se dobiva flokulacijom mlijeka nakon zagrijavanja i dodavanjem alkoholnog octa za zakiseljavanje. Sadržava najmanje 30 g suhe tvari u 100 g sira i najmanje 45 g masnoće u 100 g sira nakon potpunog sušenja.

Njegova težina na kraju postupka oblikovanja iznosi od 45 do 55 grama.

Sir se mora konzumirati vrlo svjež i ne smije se prodavati nakon 8 dana od zakiseljavanja. Sirno tijesto je bijelo, glatko, blago sjajne površine, mekane, kremaste konzistencije koja nije grudasta. Taj sir ima glavnu aromu svježeg mlijeka, s blagom „životinjskom” aromom i aromom slatkog badema. Ima i sekundarne arome koje variraju ovisno o prehrani koze i razdoblju laktacije (arome hrasta oštrike, ružmarina, žutilovke...). Sir „Brousse du Rove” nema kremastu sivkastobijelu koru (uzrokovanu razvojem gljivice *Geotrichum*), koja je pokazatelj da proizvod počinje dozrijevati.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sir „Brousse du Rove” proizvodi se isključivo od cijelog kozjeg mlijeka pasmine Rove koja se uzgaja na zemljopisnom području.

Hrana za koze sastoji se isključivo od:

— ispaše unutar zemljopisnog područja;

— suhog sijena; unos je ograničen na godišnji prosjek od 0,5 kilograma bruto tvari dnevno po mliječnoj kozi. Sastoji se od sijena iz mješavine prirodnih pašnjaka s travom, mahunarkama ili slamom;

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

— koncentriranog krmiva: unos je ograničen na 0,5 kilograma bruto tvari dnevno po mliječnoj kozi. Sastoji se od sirovina, kao što su jednostavne žitarice i/ili jednostavni proteinski dodaci sa sljedećeg popisa: ječam, kukuruz, pšenoraž, pšenica, zob, pir, suncokret, raž, uljane ili odmašćene pogače (ulje repice, suncokretovo, sojino), mahunarke dehidrirane ili u zrnu. Zabranjena je složena koncentrirana hrana.

Dopušteni su oligoelementi u tragovima, minerali, vitamini i fitoterapeutski prehrambeni dodaci.

U ishrani životinja dopuštene su samo biljke i dodaci prehrani koji nisu nastali iz genetski modificiranih proizvoda. Zabranjuju se sadnja i sijanje genetski modificiranih kultura na svim površinama gospodarstava koja proizvode mlijeko namijenjeno proizvodnji sira oznake izvornosti „Brousse du Rove". Ta se zabrana odnosi na sve biljne vrste koje bi mogle poslužiti za ishranu životinja na gospodarstvu i svaki uzgoj vrste koja bi ih mogla kontaminirati. Tolerirana prisutnost u skladu je s važećim propisima i odnosi se na svaki sastojak hrane za životinje.

Čim uvjeti to dopuštaju, koze pasu unutar zemljopisnog područja na:

— prirodnim pošumljenim površinama;

— parcelama koje se ne navodnjavaju i nemaju sustav navodnjavanja, a sastoje se od:

  — stalnih pašnjaka s autohtonom florom;

  — privremenih pašnjaka s travom, mahunarkama ili mješovitim pašnjacima.

Koze pasu najmanje 5 sati dnevno (prosječno tijekom godine) i 261 dan godišnje. Dopušteno opterećenje iznosi 0,3 UG (uvjetnih grla stoke) po hektaru, odnosno 2 koze po hektaru. Hektari uzeti u obzir za izračun opterećenja odgovaraju površinama za ispašu.

Zemljopisno područje „Brousse du Rove" proizvodi veoma malo žitarica i suhog sijena mahunarki zbog male količine oborina i pretežno vapnenačkog karaktera tla. Sijeno i žitarice uzgajaju se pretežno na navodnjavanim površinama koje su isključene iz geografskog područja „Brousse du Rove". Osim toga, većina uzgajivača koza na području Rove nema ni obradivu zemlju ni potrebnu opremu. Koncentrati i suho krmivo ne moraju nužno potjecati sa zemljopisnog područja. Međutim, uzimajući u obzir ograničenje količine koncentrata i sijena koja se daje kozama i prosječnu godišnju potrošnju koze (1100 kg), može se zaključiti da veći dio hrane za životinje potječe iz zemljopisnog područja i iznosi najmanje 70 % suhe tvari u ishrani (koncentrati i suho krmivo iznose najviše 182,5 kg bruto koncentrata, odnosno približno 168,8 kg suhe tvari te 182,5 kg bruto suhog krmiva, odnosno približno 153 kg suhe tvari godišnje po kozi).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, prerada mlijeka u sir i točenje sireva u kornete odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, svaki kornet proizvoda „Brousse du Rove" ima naljepnicu s identifikacijskom oznakom koju izdaje grupa i koja sadržava registrirani naziv proizvoda ispisan slovima čija veličina iznosi najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi i simbol ZOI-ja Europske unije u istom vidnom polju. Naljepnica se izdaje na nediskriminirajući način. Gospodarskim subjektima izdaje se onoliko naljepnica s identifikacijskom oznakom koliko zatraže.

Nadalje, ako kornet nije maloprodajna jedinica namijenjena potrošaču, svaka maloprodajna jedinica namijenjena potrošaču stavlja se na tržište uz etiketu koja sadržava registrirani naziv proizvoda ispisan slovima čija veličina iznosi najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi i simbol ZOI-ja Europske unije u istom vidnom polju.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća područje sljedećih općina:

Departman Bouches-du-Rhône (13):

Općine koje se u cijelosti nalaze na zemljopisnom području:

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.

Općine koje se djelomično nalaze na zemljopisnom području:

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

Departman Var (83):

Općine koje se u cijelosti nalaze na zemljopisnom području:

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

Općine koje se djelomično nalaze na zemljopisnom području:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departman Vaucluse (84)

Općine koje se u cijelosti nalaze na zemljopisnom području:

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.

U svaku pojedinu gradsku vijećnicu službe Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) pohranile su grafički dokument kojim se utvrđuju granice zemljopisnog područja.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Brousse du Rove" „svježi" je sir proizveden od mlijeka koje potječe isključivo od koza pasmine Rove, koja je uzgojena metodom ekstenzivnog uzgoja prema tradiciji silvipastoralizma, i s pomoću alkoholnog octa za zakiseljavanje, što omogućuje koagulaciju mlijeka u obliku „flokulacije".

U pogledu topografije i geografije, zemljopisno područje pripada zapadnom dijelu vapnenačke donje Provanse, koja s južne strane graniči sa Sredozemnim morem, s istočne s vapnenačkim visoravnima Vara, sa zapadne riječnim močvarama područja Camargue i Crau (koja nisu dio geografskog područja) i sa sjeverne strane masivima Alpilles i Luberon; naplavne ravni područja Comtat nisu uključene. Posebnost tog područja jest u tome što se sastoji od niza vapnenačkih lanaca koji se protežu od istoka prema zapadu, odvojeni sedimentnim bazenima. Ti masivi srednje su visine. Najviše točke Sainte-Baume i Sainte-Victoire dosežu 1 000 metara visine.

Klimu geografskog područja karakteriziraju slabe prosječne godišnje padaline (između 550 i 700 mm), uglavnom u jesen i početkom proljeća, prosječna godišnja temperatura od 13 do 15 °C, izražena temperaturna oscilacija (između 20 i 80 dana s mrazom godišnje), dominantni smjer sjevernog vjetra (mistrala), koji je često suh, hladan i snažan, i prosječan broj sunčanih sati godišnje od oko 2 800 sati.

S geološkog i pedološkog aspekta, vapnenački masivi geografskog područja većinom se sastoje od vapnenačkih formacija u širem smislu, morska su ili kontinentalna podrijetla (uglavnom iz jezerskih okoliša), većinom iz druge ere (mezozoika). Najčešća vrsta tla na tim masivima „pod šumom" karbonatna su tla.

Karakteristična vegetacija zemljopisnog područja koja je izravno povezana s vapnenačkim supstratom i klimatskim uvjetima tog područja uglavnom se sastoji od više ili manje gustih stabala hrasta oštrike, često u kombinaciji s drvećem alepskog bora i hrasta crnike, ali i s bušinima, žutilovkom, komorikom, timijanom i ružmarinom.

Uzgoj koza pasmine Rove na tom području i proizvodnja sira „Brousse du Rove" tradicija je koja seže do srednjeg vijeka u departmanu Bouches-du-Rhône. Sir „Brousse du Rove" bio je glavni izvor prihoda stanovnika sela Rove i veoma cijenjen specijalitet u Marseilleu i okolnom području. Proizvodni običaji postupno su se proširili iz sela Rove, njihove jezgre podrijetla.

Stada koza uzgajaju se metodom ekstenzivnog uzgoja prema tradiciji silvipastoralizma (šumske ispaše životinja u svrhu iskorištavanja izvora krmiva ispod stabala, poticanja rasta drveća, omogućivanja proizvodnje drva i sprečavanja šumskih požara). Koze pasu na pošumljenim površinama i suhim travnjacima zemljopisnog područja. Koze pasmine Rove uživaju u lišću alepskog bora i jedine su koje konzumiraju žilavo i bodljikavo lišće hrasta oštrike. Ovisno o godišnjem dobu, konzumiraju i lišće i žireve hrasta crnike i hrasta medunca, travu sa šumske čistine i listove neplodne šikare obrasle timijanom, ružmarinom, žutilovkom... Kako bi se mogle probiti kroz gustu vegetaciju tih površina, ovim kozama, koje imaju osobito prikladne rogove (u rasponu od 120 cm), rogovi se ne režu.

„Brousse du Rove" „svježi" je sir koji se razlikuje od sličnih proizvoda sljedećim karakteristikama:

— oblikom i specifičnim dimenzijama korneta;

— bijelim, glatkim sirnim tijestom, blago sjajne površine, mekane, kremaste konzistencije koja nije grudasta;

— glavnim aromama svježeg mlijeka, s blagom „životinjskom" aromom i aromom slatkog badema;

— sekundarnim aromama koje variraju ovisno o prehrani koze i razdoblju laktacije (aromama hrasta oštrike, ružmarina, žutilovke...);

— uporabom mlijeka koje potječe isključivo od koza pasmine Rove za proizvodnju;

— uporabom isključivo alkoholnog octa za zakiseljavanje, što omogućuje koagulaciju mlijeka u obliku „flokulacije".

Sve te karakteristike zaslužne su za dugogodišnji ugled sira „Brousse du Rove" (primjerice spominje se u mnogim zapisima od XIX. stoljeća). Geografske, klimatske, geološke i pedološke karakteristike zemljopisnog područja (suhog mediteranskog područja masiva) uzrok su stvaranja specifične flore koja se sastoji od više ili manje gustih stabala hrasta oštrike, često povezanih s drvećem alepskog bora i hrasta crnike, ali i s bušinima, žutilovkom, komorikom, timijanom i ružmarinom. U selu Rove poljoprivrednici su već stoljećima blagonakloni prema jednoj posebnoj otpornoj kozjoj pasmini, kozi pasmine Rove koja je veoma fizički izdržljiva na neravne površine i koja kroz ekstenzivni uzgoj uspijeva zadovoljiti svoje prehrambene potrebe na siromašnim područjima. Koze pasmine Rove daju veoma malo mlijeka, ali ono ima veoma dobar prinos sira zbog svojeg posebnog bogatstva masti i bjelančevina. To mlijeko daje karakteristike teksture i okusa siru „Brousse du Rove". Visok udio mliječne masti jedan je od čimbenika koji doprinose kvaliteti okusa mlijeka i proizvodnji sira s obzirom na to da se hlapljivi molekularni spojivi biljaka koje životinje unose fiksiraju na mliječne masti. Stoga arome sira „Brousse du Rove" odražavaju prehranu koza. Uz to, karakteristike sirnog tijesta (bijelog, glatkog, kremaste konzistencije koja nije grudasta) također se dobivaju zahvaljujući lokalnom specifičnom umijeću prerade i koagulacije, takozvane „flokulacije". Nakon mužnje, mlijeko se zagrijava u spremniku nad izravnim plamenom sve dok ne postigne temperaturu od 85 °C do 95 °C, kada se izvor topline gasi. Kada mlijeko postigne temperaturu od 65 °C do 75 °C, dodaje se mala količina alkoholnog octa, redovito ručno miješajući, sve dok se ne dobiju karakteristična „zrnca" koja označavaju odvajanje suhe tvari od sirutke. Nakon grušanja, zrnca se odmah prikupljaju i ručno oblikuju u kornetima u kojima se i prodaju.

Zahvaljujući obliku i specifičnim dimenzijama kalupa sir „Brousse du Rove" može se odmah identificirati. To pridonosi i zadržavanju organoleptičkih svojstava sira dopuštanjem umjerenog cijeđenja proizvoda.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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