**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2020/C 26/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„BROUSSE DU ROVE“**

**ES Nr. PDO-FR-02424 – 2018 6 28**

**SKVN (X)SGN ()**

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Brousse du Rove“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (žr. XI priedą)*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Brousse du Rove“ yra ožkų pieno sūris, pateikiamas savo formavimo taroje. Formavimo tara yra nukirsto kūgio formos. Jos matmenys yra tokie: 32 mm skersmuo viršuje × 22 mm skersmuo apačioje × 85 mm aukštis. Taros dugne yra trys skylės.

Sūris gaunamas flokuliacijos būdu, į pakaitintą pieną kaip rūgštingumą reguliuojančios medžiagos pilant balto spirito acto. Po visiško išdžiovinimo sausosios medžiagos kiekis sudaro ne daugiau kaip 30 gramų 100 gramų sūrio, o riebalų kiekis – ne mažiau kaip 45 gramai 100 gramų sūrio.

Iš formavimo taros išimtas sūris sveria 45–55 g.

Šis sūris turi būti vartojamas labai šviežias ir nebegali būti parduodamas praėjus 8 dienoms po rūgštinimo proceso. Sūrio minkštimas yra baltas, glotnus, šiek tiek žvilgantis, elastingos, minkštos ir negranuliuotos konsistencijos. Sūriui daugiausia būdingi šviežio pieno aromatai su vos juntamu „gyvūnų aromatu“ ir saldžiųjų migdolų kvapu. Be to, jam būdingi papildomi aromatai, kurie gali kisti atsižvelgiant į gyvulių dienos racioną (krūminiai ąžuolai, rozmarinai, prožirniai ir kt.) ir laktacijos laikotarpį. „Brousse du Rove“ neturi balsvos kreminės plutelės (*Geotrichum* mieliagrybių dauginimasis), rodančios, kad produktas pradėjo bręsti.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

„Brousse du Rove“ gaminamas tik iš geografinėje vietovėje užaugintų *Rove* veislės ožkų nenugriebto pieno.

Ožkų pašarus sudaro tik:

— geografinės vietovės ganyklose gaunami pašarai;

— sausieji pašarai: vidutinis pašarų kiekis per metus negali būti didesnis nei 0,5 kg žaliavinės masės per dieną vienai melžiamai ožkai. Sausuosius pašarus sudaro šienas iš natūraliose pievose užaugusių įvairių augalų, žoliniai augalai, ankštiniai augalai arba šiaudai;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

— koncentruoti pašarai: pašarų kiekis negali būti didesnis nei 0,5 kg žaliavinės masės per dieną vienai melžiamai ožkai. Šiuos pašarus sudaro neperdirbtos žaliavos, t. y. paprastieji grūdai ir (arba) paprastieji baltyminiai papildai, patenkantys į šį sąrašą: miežiai, kukurūzai, kvietrugiai, kviečiai, avižos, spelta, saulėgrąžos, rugiai, riebios arba neriebios išspaudos (rapsų, saulėgrąžų, sojų), dehidratuoti ankštiniai augalai arba jų grūdai. Draudžiama naudoti kombinuotus koncentruotus pašarus.

Leidžiama naudoti mikroelementus, mineralus, vitaminus ir fitoterapinius produktus.

Gyvulių pašarui galima naudoti tik augalus ir pašarų papildus, paruoštus ne iš genetiškai modifikuotų produktų. Pieno, skirto perdirbti į SKVN „Brousse du Rove“ žymimą sūrį, gamintojų ūkių sklypuose draudžiama sėti genetiškai modifikuotas kultūras. Toks draudimas taikomas bet kuriai augalų rūšiai, galinčiai patekti į ūkio pašarus, ir bet kuriai kultūrai, galinčiai užteršti tokius pašarus. Taikant leistinus nuokrypius, turi būti laikomasi galiojančių taisyklių. Tai taikoma kiekvienai pašarų sudedamajai daliai.

Kai tik leidžia sąlygos, ožkos ganosi geografinės vietovės:

— miškų takeliuose,

— nedrėkinamuose sklypuose, kuriuose nėra drėkinimo sistemų ir kuriuos sudaro:

  — daugiametės pievos, kuriose auga vietinės gėlės,

  — laikinos pievos, kuriose auga žolės, ankštiniai arba mišrūs augalai.

Ožkos ganomos ne trumpiau kaip 5 valandas per dieną (skaičiuojant metų vidurkį) ir 261 dieną per metus. Didžiausias leidžiamas gyvulių skaičius yra 0,3 SGV (suaugusių galvijų vienetai) viename hektare, t. y. 2 ožkos viename hektare. Apskaičiuojant gyvulių skaičių viename hektare, atsižvelgiama į ganykloms skirtus plotus.

„Brousse du Rove“ geografinėje vietovėje dėl mažo kritulių kiekio ir būdingo klintinio dirvožemio gaunama labai mažai grūdinių kultūrų ir sausųjų pašarų. Šienui skirta žolė ir grūdinės kultūros daugiausia auga drėkinamose žemėse, kurios nepatenka į geografinę „Brousse du Rove“ gamybos vietovę. Be to, dauguma *Rove* veislės ožkų augintojų neturi nei dirbamosios žemės, nei reikiamų įrenginių. Todėl koncentruoti ir sausieji pašarai nebūtinai turi būti iš geografinės vietovės. Vis dėlto, atsižvelgiant į tai, kad ožkoms duodamų koncentruotų pašarų ir šieno kiekis ribojamas, ir į tai, kad vienos ožkos vidutiniškai per metus suvartojamų pašarų kiekis yra 1 100 kg, galima daryti išvadą, kad pašarų iš geografinės vietovės dalis yra didesnė ir sudaro ne mažiau kaip 70 % visų pašarų, išreikštų sausąja medžiaga (koncentruoti ir sausieji pašarai vienai ožkai per metus sudaro daugiausiai 182,5 kg koncentruotų pašarų žaliavinės masės, t. y. maždaug 168,8 kg sausosios medžiagos, ir 182,5 kg sausųjų pašarų žaliavinės masės, t. y. 153 kg sausosios medžiagos).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pieno gavybos, pieno perdirbimo į sūrį ir sūrio formavimo specialiose formose etapai vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Neskaitant teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų privalomų įrašų, ant kiekvienos „Brousse du Rove“ sūrio formavimo taros turi būti klijuojamas grupės išduotas identifikavimo lipdukas. Lipduke tame pačiame regos lauke pateikiamas registruotas produkto pavadinimas, rašomas ne mažesnio nei dvi trečiosios didžiausio etiketėje naudojamo šrifto raidėmis, ir Europos Sąjungos SKVN simbolis. Lipdukai išduodami nediskriminacinėmis sąlygomis. Išduodama tiek identifikavimo lipdukų, kiek prašo veiklos vykdytojai.

Be to, jei sūrio formavimo tara nėra vartotojams parduodamas prekės vienetas, kiekvienas vartotojui parduodamas prekės vienetas turi būti ženklinamas etikete, kurioje tame pačiame regos lauke pateikiamas registruotas produkto pavadinimas, užrašytas ne mažesnio nei dvi trečiosios didžiausio etiketėje naudojamo šrifto raidėmis, ir Europos Sąjungos SKVN simbolis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro toliau išvardytos komunos:

Ronos deltos departamentas (13)

Į geografinę vietovę patenka visa šių komunų teritorija:

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.

Į geografinę vietovę patenka dalis šių komunų teritorijos:

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

Varo departamentas (83)

Į geografinę vietovę patenka visa šių komunų teritorija:

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

Į geografinę vietovę patenka dalis šios komunos teritorijos:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Vokliūzo departamentas (84)

Į geografinę vietovę patenka visa šių komunų teritorija:

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.

Grafinį dokumentą, kuriame nustatytos geografinės vietovės ribos, atitinkamų komunų merijoms pateikė Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (INAO) tarnybos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Brousse du Rove" yra sūris, kuris vartojamas šviežias. Jis gaminamas tik iš *Rove* veislės ožkų, užaugintų ekstensyviosios gyvulininkystės sąlygomis pagal miškinės gyvulininkystės tradiciją, pieno, į kurį kaip rūgštingumą reguliuojančios medžiagos pilama balto spirito acto, kuris skatina pieno koaguliaciją (dribsnių susidarymą).

Topografiniu ir geografiniu požiūriu geografinė vietovė apima vakarinę klintinę Žemutinio Provanso dalį, kuri pietuose ribojasi su Vidužemio jūra, rytuose – su klintinėmis Varo plynaukštėmis, vakaruose – su Kamargo ir Kro sąnašinėmis lygumomis (nepatenkančiomis į geografinę vietovę), o šiaurėje – su Alpilių ir Liuberono kalnų masyvais. Konta sąnašinės lygumos į geografinę vietovę nepatenka. Vietovės ypatumas yra tas, kad ją sudaro rytų–vakarų kryptimis iškilę masyvai, kuriuos skiria nuosėdiniai baseinai. Šių masyvų aukštis nėra didelis. Tik Sent Bomo ir Šv. Viktorijos viršūnės siekia 1 000 m aukštį.

Geografinės vietovės klimatui būdingas negausus vidutinis metinis kritulių, kurių daugiausia iškrenta rudenį ir pavasario pradžioje, kiekis (550–700 mm), vidutinė metinė temperatūra, svyruojanti nuo 13 iki 15 °C, nemaži temperatūros svyravimai (šalnos trunka nuo 20 iki 80 dienų per metus), smarkus, sausas ir šaltas, dažnai iš šiaurės pučiantis vėjas (mistralis), taip pat didelis saulėtų dienų skaičius per metus (maždaug 2 800 valandų).

Geologiniu ir dirvožemio požiūriu geografinei vietovei priklausantys klintiniai masyvai daugiausia sudaryti iš klintinių jūrinės arba kontinentinės (paprastai upių) kilmės formacijų, paprastai susidariusių mezozojaus eroje. Šiuose masyvuose dažniausiai pasitaiko karbonatų turintis pomiškio tipo dirvožemis.

Geografinei vietovei būdinga augalija yra tiesiogiai susijusi su šios vietovės klintiniu dirvožemiu ir klimato sąlygomis. Šioje vietovėje auga tiek daugiau ar mažiau tanki žemaūgė gariga, tiek krūminiai ąžuolai. Dažnai pasitaiko alepinių pušų ir akmeninių ąžuolų, taip pat auga švitrūnai, prožirniai, filirėjos, čiobreliai ir rozmarinai.

Ronos deltos departamente *Rove* veislės ožkų auginimo ir „Brousse du Rove" sūrio gamybos tradicija gyvuoja nuo viduramžių. Tuo metu „Brousse du Rove" buvo pagrindinis Rovo kaimo gyventojų pajamų šaltinis ir Marselyje bei jo apylinkėse labai vertinamas gaminys. Ilgainiui Rovo kaime ištobulinti sūrio gamybos metodai pasklido ir kitose vietovėse.

Ožkos auginamos ekstensyviosios gyvulininkystės sąlygomis pagal miškinės gyvulininkystės tradiciją (gyvuliai ganomi miške ir maitinasi po medžiais augančiais žoliniais pašarais; taip prisidedama prie miško augimo ir gaisrų prevencijos). Ožkos ganomos geografinės vietovės miško takeliuose ir sausose pievose. *Rove* veislės ožkos mėgsta alepinių pušų spyglius, be to, jos vienintelės ėda kietus, aštraus skonio krūminių ąžuolų lapus. Priklausomai nuo metų laiko, šios ožkos taip pat ėda akmeninių ąžuolų ir pūkuotųjų ąžuolų lapus ir giles, proskynose augančią žolę ir garigos, kurią sudaro čiobreliai, rozmarinai, prožirniai ir kiti augalai, augalų lapus. Ožkos per tankią miško augaliją prasibrauna tam puikiai tinkančiais savo ragais (jų aprėpiamas plotas siekia iki 120 cm), todėl joms ragai nenupjaunami.

„Brousse du Rove“ yra sūris, kuris vartojamas šviežias. Iš kitų panašių produktų jis išsiskiria tokiomis savybėmis:

— specifine pateikimo taros forma ir matmenimis,

— baltu, glotniu, šiek tiek žvilgančiu, elastingos, minkštos ir negranuliuotos konsistencijos minkštimu,

— pagrindiniais šviežio pieno aromatais su vos juntamu „gyvūnų aromatu“ ir saldžiųjų migdolų kvapu,

— papildomais aromatais, kurie gali kisti atsižvelgiant į gyvulių dienos racioną (krūminiai ąžuolai, rozmarinai, prožirniai ir kt.) ir laktacijos laikotarpį,

— gamybai naudojamu tik *Rove* veislės ožkų pienu,

— išskirtinai balto spirito acto (kaip rūgštingumą reguliuojančios medžiagos), kuris skatina pieno koaguliaciją (dribsnių susidarymą), naudojimu.

Visos šios savybės lėmė tai, kad „Brousse du Rove“ geras vardas žinomas jau nuo senų laikų (pvz., minimas ne viename XIX amžiaus veikale). Dėl geografinės vietovės geografinių, klimato, geologinių ir dirvožemio ypatumų (sausos Vidužemio jūros regiono masyvų zonos) šioje vietovėje auga specifinė flora, kurią sudaro tiek daugiau ar mažiau tanki žemaūgė gariga, tiek krūminiai ąžuolai. Dažnai pasitaiko alepinių pušų ir akmeninių ąžuolų, taip pat auga švitrūnai, prožirniai, filirėjos, čiobreliai ir rozmarinai. Rovo kaime ūkininkai jau nuo seno pirmenybę teikia išskirtinei kaimiškai *Rove* ožkų veislei. Šios veislės ožkos fiziškai labai atsparios, gali laipioti stačiais takeliais, be to, rasti ėdalo net nederlinguose, ekstensyviuoju būdu dirbamuose laukuose. *Rove* veislės ožkos duoda mažai pieno, bet jų pienas dėl labai didelio riebalų ir baltymų kiekio itin tinka sūriui gaminti. Pienas „Brousse du Rove“ sūriui suteikia tokias savybes, kaip tekstūra ir skonis. Didelis riebalų kiekis yra vienas iš veiksnių, prisidedančių prie gero pieno ir sūrio produktų skonio, nes pieno riebalai padeda išsaugoti lakiuosius gyvulių suėstų augalų molekulių junginius. Taigi „Brousse du Rove“ sūrio aromatai atspindi ožkų racioną. Be to, „Brousse du Rove“ minkštimo savybes (glotnus, elastingos, minkštos ir negranuliuotos konsistencijos minkštimas) lemia specifinis vietinis perdirbimo ir koaguliavimo metodas, vadinamas flokuliacija. Pamelžtas pienas inde ant tiesioginės ugnies kaitinamas tol, kol pasiekia 85–95 °C temperatūrą, tuomet kaitinimas nutraukiamas. Kai pienas ataušta iki 65–75 °C temperatūros, įpilama šiek tiek balto spirito acto ir ranka tolygiai maišoma tol, kol susidaro būdingi dribsniai, kurie reiškia, kad nuo pieno sausosios medžiagos atsiskyrė išrūgos. Maišant susidarę dribsniai tuoj pat surenkami ir rankomis sudedami į specialias formas, kuriose sūris vėliau parduodamas.

Specifinės formos ir matmenų „Brousse du Rove“ sūrio formavimo tara leidžia iškart identifikuoti produktą, be to, padeda išsaugoti juslines sūrio savybes, nes leidžia produktui šiek tiek nuvarvėti.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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