Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 26/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

EÚ č.: PDO-FR-02424 – 28. 6. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy)**

„Brousse du Rove“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [podľa prílohy XI]*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Brousse du Rove“ je kozí syr, ktorý sa uvádza na trh v pôvodnom tvarovacom kornúte. Kornút je forma v tvare zrezaného kužeľa s týmito rozmermi: väčší priemer 32 mm x menší priemer 22 mm x výška 85 mm, v spodnej časti má tri otvory.

Získava sa vločkovaním mlieka po zahriatí a pridaní bieleho kvasného liehového octu ako okysľujúceho činidla. Obsahuje najviac 30 gramov sušiny na 100 g syra a najmenej 45 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení.

Po tvarovaní dosahuje hmotnosť 45 až 55 gramov.

Tento syr sa musí konzumovať veľmi čerstvý a nemôže sa predávať po viac než ôsmich dňoch od okyslenia. Syrová hmota je biela, hladká, mierne lesklá, konzistencia je mäkká a vláčna, bez zrnitosti. Hlavnými arómami tohto syra sú čerstvé mlieko, nevýrazný „živočíšny“ ráz a sladké mandle. Vyznačuje sa aj premenlivými doplnkovými arómami v závislosti od denného krmiva a obdobia laktácie (dub kermesový, rozmarín, kručinka atď.). „Brousse du Rove“ nemá krémovú sivastú kôru (vzniknutú rozvojom plesne rodu *Geotrichum*), ktorá je znakom toho, že výrobok začína zrieť.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Brousse du Rove“ sa vyrába výlučne z plnotučného mlieka pochádzajúceho z kôz plemena Rove chovaných v zemepisnej oblasti.

Krmna dávka kôz pozostáva výhradne z:

— pasenia v zemepisnej oblasti,

— suchého krmiva: množstvo nesmie prekročiť 0,5 kg v surovine denne na kozu v laktácii priemerne za rok. Skladá sa zo sena tvoreného zmesou z prírodných lúk, tráv, strukovín alebo slamy,

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— koncentrované krmivá: množstvo nesmie prekročiť 0,5 kg v surovine denne na kozu v laktácii. Majú podobu nespracovaných surovín a tvoria ich jednoduché obilniny a/alebo jednoduché proteínové doplnky patriace do tohto zoznamu: jačmeň, kukurica, triticale, pšenica, ovos, špalda, slnečnica, raž, tukové pokrutiny alebo pokrutiny zbavené oleja (repka, slnečnica, sója), dehydratované alebo zrnové strukoviny. Zložené koncentrované krmivá sú zakázané.

Povolené sú takisto stopové prvky, minerály, vitamíny a fytoterapeutické krmivá.

Zvieratá možno kŕmiť len rastlinnými krmivami a doplnkovými krmivami, ktoré pochádzajú z produktov bez genetickej úpravy. Výsadba transgénnych plodín je zakázaná na všetkých pozemkoch poľnohospodárskeho podniku produkujúceho mlieko určené na spracovanie syra s označením pôvodu „Brousse du Rove“. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré by sa mohli stať súčasťou výživy hospodárskych zvierat, a na pestovanie všetkých druhov, ktoré by mohli tieto rastliny kontaminovať. Povolená prahová hodnota je v súlade s platnými právnymi predpismi a vzťahuje sa na každú zložku krmiva.

Pokiaľ to podmienky umožňujú, kozy sa pasú v rámci zemepisnej oblasti na:

— prirodzených zalesnených pastviskách,

— nezavlažovaných pozemkoch, ktoré sú vyňaté zo zavlažovacieho systému a tvoria ich:

  — stále lúky s pôvodnými kvetinami,

  — dočasné lúky s trávami, strukovinami alebo zmiešané.

Kozy sa pasú najmenej 5 hodín denne (vypočítané ako ročný priemer) a 261 dní za rok. Maximálne povolené zaťaženie je 0,3 DJ (dobytčej jednotky) na hektár, teda dve kozy na hektár. Plocha v hektároch, ktorá sa berie do úvahy pri výpočte zaťaženia, zodpovedá ploche určenej na pasenie.

V zemepisnej oblasti výroby syra „Brousse du Rove“ sa produkuje veľmi málo obilnín a suchého krmiva z dôvodu slabých zrážok a prevažne vápencového zloženia pôdy, ktorými sa vyznačuje. Seno a obilniny sa pestujú najmä na zavlažovaných územiach, ktoré sú vyňaté zo zemepisnej oblasti výroby „Brousse du Rove“. Okrem toho väčšina chovateľov kôz plemena Rove nevlastní ornú pôdu, ani potrebné vybavenie. Koncentrované a suché krmivá teda nepochádzajú nevyhnutne zo zemepisnej oblasti. Vzhľadom na obmedzenie množstva koncentrovaných krmív a sena podávaných kozám a priemernú ročnú tráviacu schopnosť kozy (1 100 kg) je však možné usúdiť, že podiel krmiva pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti má prevahu a predstavuje najmenej 70 % kŕmnej dávky vyjadrenej ako sušina (koncentrované a suché krmivá predstavujú najviac 182,5 kg suroviny koncentrovaných krmív, teda približne 168,8 kg sušiny, a 182,5 kg suroviny suchého krmiva, teda približne 153 kg sušiny, na kozu za rok).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, jeho spracovanie na syr a tvarovanie syra v kornútoch sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v právnych predpisoch týkajúcich sa prezentácie potravín sa na každom kornúte syra „Brousse du Rove“ nachádza identifikačná etiketa dodaná zoskupením, ktorá zahŕňa zaregistrovaný názov výrobku, napísaný písmom veľkosti rovnej najmenej dvom tretinám najväčšieho písma na etikete, a symbol CHOP Európskej únie v rovnakom zornom poli. Etiketa sa dodáva nediskriminačným spôsobom. Prevádzkovateľovi sa poskytne toľko etikiet, koľko si vyžiada.

Okrem toho, ak kornút nepredstavuje spotrebiteľskú predajnú jednotku, každá spotrebiteľská predajná jednotka sa uvádza na trh s etiketou, na ktorej je uvedený zaregistrovaný názov výrobku napísaný písmom veľkosti rovnej najmenej dvom tretinám najväčšieho písma na etikete, a symbol CHOP Európskej únie v rovnakom zornom poli.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvoria tieto obce:

Departement Bouches-du-Rhône (13):

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku:

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 zahrnuté do zemepisnej oblasti čiastočne:

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 zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku:

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

Obec zahrnutá do zemepisnej oblasti čiastočne:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departement Vaucluse (84):

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku:

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 dokument stanovujúci hranice zemepisnej oblasti je uložený na obecnom úrade príslušných obcí útvarmi Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvalitu (INAO).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

„Brousse du Rove" patrí medzi „čerstvé" syry a vyrába sa výlučne z kozieho mlieka plemena Rove, chovaného extenzívnym spôsobom podľa tradície lesnej pastvy, pomocou bieleho kvasného liehového octu ako okysľujúceho činidla, ktoré umožňuje vyzrážanie mlieka v podobe „vločiek".

Z hľadiska topografie a geografie zemepisná oblasť zodpovedá západnej časti vápencového dolného Provensálska, ktorá je na juhu ohraničená Stredozemným morom, na východe vápencovými plošinami departementu Var, na západe aluviálnymi nížinami Camargue a Crau (ktoré sú vyňaté zo zemepisnej oblasti) a na severe pohoriami Alpilles a Luberon; aluviálna nížina Comtat je vyňatá. Vyznačuje sa zvláštnosťou, že ju tvorí sústava vápencových hrebeňov v smere východ – západ, ktoré sú oddelené sedimentárnymi panvami. Tieto pohoria nemajú veľkú nadmorskú výšku. Len najvyššie vrcholy Sainte-Baume a Sainte-Victoire dosahujú výšku 1 000 metrov nad morom.

Klíma zemepisnej oblasti sa vyznačuje slabými priemernými ročnými zrážkami (550 až 700 mm), ktorých spadne najviac na jeseň a začiatkom jari, priemernými ročnými teplotami 13 až 15 °C, výrazným teplotným rozsahom (s počtom mrazivých dní 20 až 80 za rok), častým prevládajúcim vetrom (mistrál) zo severu, ktorý je nezriedka prudký, suchý a studený, a veľkým množstvom ročného slnečného svitu približne 2 800 hodín.

Z geologického a pedologického hľadiska sú vápencové pohoria, ktoré tvoria zemepisnú oblasť, zložené najmä z vápencových útvarov v širokom zmysle, morského alebo kontinentálneho pôvodu (predovšetkým jazerného), pochádzajúcich najmä z obdobia druhohôr (mezozoikum). Na týchto pohoriach sú najčastejším druhom pôd tvoriacich lesný podklad uhličitanové pôdy.

Typická vegetácia zemepisnej oblasti, priamo spojená s vápencovým podložím a klimatickými podmienkami tejto oblasti, je tvorená najmä viac-menej hustým lesostepným porastom s dubom kermesovým, ktorého súčasťou často býva borovica halepská a dub cezmínový, ale aj cistus, kručinka, jamovec (*Phillyrea*), tymian a rozmarín.

Tradícia chovu kôz plemena Rove a výroba syra „Brousse du Rove" je v departemente Bouches-du-Rhône potvrdená už od stredoveku. Výroba „Brousse du Rove" vtedy predstavovala hlavný zdroj príjmu obyvateľov obce Rove a tento syr bol veľmi obľúbenou špecialitou v Marseille a jeho okolí. Rozšírenie postupov výroby sa uskutočňovalo postupne z miesta pôvodu – obce Rove.

Stáda kôz sa chovajú extenzívnym spôsobom podľa tradície lesnej pastvy (pasenie zvierat v lesnom poraste s cieľom využiť krmivové zdroje nachádzajúce sa pod stromami a prispieť k zvýšeniu hodnoty stromov, umožniť produkciu dreva a predísť požiarom). Kozy sa pasú na zalesnených pastviskách a suchých lúkach zemepisnej oblasti. Kozám plemena Rove chutí ihličie borovice halepskej a ako jediné spasú tvrdé a pichľavé lístie duba kermesového. Podľa ročného obdobia spasú aj lístie a žalude duba cezmínového a duba plstnatého, trávu na rúbaniskách a lístie lesostepného porastu zloženého z tymianu, rozmarínu, kručinky atď. Pri prechode takýmto hustým porastom si kozy nevylámu rohy, lebo ich majú na to veľmi dobre prispôsobené (rozpätie až 120 cm).

„Brousse du Rove“ patrí medzi „čerstvé“ syry a od podobných výrobkov sa odlišuje týmito vlastnosťami:

— osobitný tvar a rozmery kornúta, v ktorom sa uvádza na trh,

— syrová hmota je biela, hladká, mierne lesklá, konzistencia je mäkká, vláčna, bez zrnitosti,

— hlavné arómy sú čerstvé mlieko, nevýrazný „živočíšny“ ráz a sladké mandle,

— premenlivé doplnkové arómy v závislosti od denného krmiva a obdobia laktácie (dub kermesový, rozmarín, kručinka atď.),

— používanie výlučne kozieho mlieka plemena Rove na jeho výrobu,

— používanie výlučne bieleho kvasného liehového octu ako okysľujúceho činidla, ktoré umožňuje vyzrážanie mlieka v podobe „vločiek“.

Vďaka všetkým týmto vlastnostiam je syr „Brousse du Rove“ už oddávna veľmi dobre známy (napríklad v písomných prameňoch z 19. storočia). V dôsledku geografických, klimatických, geologických a pedologických vlastností zemepisnej oblasti (suché oblasti stredomorských pohorí) sa na tomto území vyskytuje osobitná flóra, ktorá je tvorená najmä viac-menej hustým lesostepným porastom s dubom kermesovým, ktorého súčasťou často býva borovica halepská a dub cezmínový, ale aj cistus, kručinka, jamovec (*Phillyrea*), tymian a rozmarín. Farmári z obce Rove už niekoľko storočí uprednostňujú osobitné odolné plemeno kôz Rove, ktoré sa vyznačuje veľmi dobrou fyzickou odolnosťou v členitom teréne a ktorému sa pri extenzívnom chove darí nájsť si potravu na uspokojenie svojich potrieb na neúrodnom území. Kozy plemena Rove poskytujú málo mlieka, ktoré má však veľmi dobrú syrovú výťažnosť vďaka osobitne vysokému obsahu tukov a bielkovín. Z tohto mlieka získava syr „Brousse du Rove“ svoje vlastnosti z hľadiska textúry a chuti. Vysoký obsah tukov patrí medzi faktory, ktoré prispievajú k chuťovej kvalite mlieka a syrových výrobkov, keďže prchavé molekulové zložky rastlín skonzumovaných zvieratami sa zachytávajú v mliečnom tuku. V arómach, ktorými sa vyznačuje syr „Brousse du Rove“, sa tak odzrkadľuje potrava kôz. Okrem toho syrová hmota „Brousse du Rove“ nadobúda svoje vlastnosti (hladká, mäkká, vláčna hmota bez zrnitosti) aj vďaka osobitným miestnym znalostiam a skúsenostiam v oblasti spracovania a zrážania mlieka, ktoré sa nazýva „vločkovanie“. Po nadojení sa mlieko zohrieva v nádobe nad priamym plameňom, kým nedosiahne teplotu 85 až 95 °C, potom sa zdroj tepla vypne. Keď teplota mlieka klesne na 65 až 75 °C, pridá sa malé množstvo bieleho kvasného liehového octu, pričom sa mlieko pravidelne ručne mieša, kým nevzniknú charakteristické „vločky“ zodpovedajúce oddeleniu mliečnej sušiny od srvátky. Vzniknuté syrové vločky sa hneď odoberú a ručne sa tvarujú do kornútov, v ktorých sa aj predávajú.

Vďaka osobitnému tvaru a rozmerom formy možno syr „Brousse du Rove“ ľahko rozpoznať. Tvar a rozmery formy zároveň prispievajú k zachovaniu jeho organoleptických vlastností a umožňujú mierne odkvapkanie výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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