Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 26/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek, ki se lahko vloži v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

EU št.: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Brousse du Rove“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.3 Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Brousse du Rove“ je kozji sir, ki se servira v modelu, v katerem je bil oblikovan. Model, ki ima obliko stožca z odrezanim vrhom, ima premer 32 mm v zgornjem delu in 22 mm v spodnjem, visok pa je 85 mm. Na dnu ima tri luknje.

Sir se pridobiva s flokulacijo mleka po segrevanju in dodajanju alkoholnega kisa kot kisline. Po popolnem sušenju vsebuje najmanj 30 g suhe snovi na 100 g sira in najmanj 45 g maščobe na 100 g sira.

Po oblikovanju tehta od 45 do 55 g.

Ta sir se uživa zelo svež in ga ni mogoče tržiti dlje kot osem dni po zakisanju. Je bel, gladek, rahlo sijoč, mehek in kremast ter nima grudic. Zanj je značilen predvsem vonj po svežem mleku brez močnih „živalskih“ arom ter po sladkih mandljih. Glede na dnevno prehrano in obdobje laktacije so prisotne tudi različne dodatne arome (hrast prnar, rožmarin, košeničica itd.). „Brousse du Rove“ nima smetanasto bele skorje, ki nakazuje razvoj gliv iz rodu *Geotrichum* in je znak, da proizvod začenja zoreti.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Sir „Brousse du Rove“ se proizvaja izključno iz polnomastnega mleka koz pasme rove, ki se gojijo na zadevnem geografskem območju.

Koze se hranijo izključno s:

— pašo na geografskem območju,

— suho krmo: vnos je omejen na letno povprečje 0,5 kg bruto na dan na kozo v laktaciji. Suha krma je sestavljena iz sena, ki vsebuje mešanico naravnega travinja, trav, metuljnic ali slame,

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

— koncentrirano krmo: vnos je omejen na 0,5 kg bruto na dan na kozo v laktaciji. Koncentrirana krma je sestavljena iz surovin v osnovni obliki, in sicer naslednjih enostavnih žit in/ali enostavnih beljakovinskih dodatkov: ječmen, koruza, tritikala, pšenica, oves, pira, sončnice, rž, oljne ali razoljene pogače (oljna ogrščica, sončnice, soja), dehidrirane metuljnice ali metuljnice v zrnju. Sestavljena koncentrirana krma je prepovedana.

Dovoljena so mikrohranila, minerali, vitamini in fitoterapevtska krma.

V živalski krmi so dovoljene samo rastlinske vrste in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov. Zasajevanje gensko spremenjenih rastlin je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerih se proizvaja mleko za predelavo v označbo porekla „Brousse du Rove“. Ta prepoved velja za vse rastlinske vrste, s katerimi se lahko hranijo živali na kmetijskem gospodarstvu, in za vse rastlinske vrste, ki bi jih lahko kontaminirale. Sprejemljiv delež je skladen z veljavno zakonodajo in velja za vse sestavine krme.

Če pogoji to omogočajo, se koze pasejo na geografskem območju na:

— naravnih gozdnih pašnikih,

— zemljiščih, ki se ne namakajo in nimajo namakalnega sistema, sestavljenih iz:

  — trajnega travinja z avtohtonimi cvetlicami,

  — začasnega travinja s travami, metuljnicami ali mešanim rastlinjem.

Koze se pasejo vsaj 5 ur na dan (letno povprečje) in 261 dni na leto. Največja dovoljena obremenitev je 0,3 glave velike živine (GVŽ) na hektar, tj. dve kozi na hektar. Površina, ki se upošteva pri izračunu obremenitve, ustreza površini, ki je namenjena paši.

Na geografskem območju „Brousse du Rove“ se zaradi majhne količine padavin in pretežno apnenčastih tal pridela zelo malo žit in suhe krme. Seno in žita se gojijo predvsem na zemljiščih, ki jih je mogoče namakati in so izključena iz geografskega območja proizvodnje „Brousse du Rove“. Poleg tega večina rejcev koz pasme rove nima ne orne zemlje ne potrebne opreme. Koncentrati in suha krma zato ne prihajajo vedno z navedenega geografskega območja. Kljub vsemu je ob upoštevanju omejitev količine koncentratov in sena, ki se daje kozam, ter povprečne letne zmogljivosti zaužitja (1 100 kg na kozo) mogoče sklepati, da večji del krme prihaja z geografskega območja; takšna krma predstavlja vsaj 70 % vse krme, izraženo v suhi snovi (kar zadeva koncentrate in suho krmo, koze zaužijejo največ 182,5 kg bruto količine koncentratov, tj. približno 168,8 kg suhe snovi, in 182,5 kg bruto količine suhe krme, tj. približno 153 kg suhe snovi, na kozo na leto).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka, usirjanje in oblikovanje sira v modelih potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Model sira „Brousse du Rove“ poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo v skladu z zakonodajo o predstavitvi živil, vsebuje identifikacijsko oznako, ki jo izda združenje proizvajalcev in na kateri je v velikosti črk, ki ustreza vsaj dvema tretjinama velikosti največjih črk na oznaki, navedeno registrirano ime proizvoda, v istem vidnem polju pa tudi simbol ZOP Evropske unije. Oznaka se izdaja nediskriminatorno. Izvajalcu dejavnosti se izda toliko identifikacijskih oznak, kolikor jih želi.

Poleg tega je v primeru, da se modeli ne tržijo posamično, vsaka enota, ki se trži, opremljena z oznako, ki vsebuje registrirano ime proizvoda, izpisano v velikosti črk, ki ustreza vsaj dvema tretjinama velikosti največjih črk na oznaki, v istem vidnem polju pa tudi simbol ZOP Evropske unije.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema naslednje občine:

departma Bouches-du-Rhône (13):

občine, ki so v celoti zajete v geografsko območje:

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;

občine, ki so delno zajete v geografsko območje:

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

departma Var (83):

občine, ki so v celoti zajete v geografsko območje:

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

občina, ki je delno zajeta v geografsko območje:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume;

departma Vaucluse (84):

občine, ki so v celoti zajete v geografsko območje:

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.

Službe nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO) so organom zadevnih občin predložile dokument z grafičnim prikazom meja geografskega območja.

5. **Povezava z geografskim območjem**

„Brousse du Rove" je sveži sir, proizveden izključno iz mleka koz pasme rove iz ekstenzivne reje na gozdnih pašnikih, ki se mu kot kislina doda alkoholni kis, ki omogoča koagulacijo mleka v obliki „flokulacije".

Kar zadeva topografijo in geografijo, geografsko območje zajema zahodni del apnenčaste spodnje Provanse, ki na jugu meji na Sredozemsko morje, na vzhodu na apnenčaste planote departmaja Var, na zahodu na poplavne ravnice območij Camargue in Crau (ki nista del geografskega območja), na severu pa na gorovji Alpilles in Luberon. Poplavna ravnica Comtat ni zajeta. Posebnost geografskega območja je, da se na njem v smeri vzhod-zahod razteza vrsta apnenčastih pogorij, ločenih s sedimentnimi bazeni. Ta pogorja so dokaj nizka; le vrhova Sainte-Baume in Sainte-Victoire sta višja od 1 000 m nadmorske višine.

Za podnebje geografskega območja so značilni nizka povprečna letna količina padavin (med 550 in 700 mm), ki večinoma padejo jeseni in v začetku pomladi, povprečne letne temperature med 13 in 15 °C, velik temperaturni razpon (med 20 in 80 dni z zmrzaljo letno), zelo prisoten prevladujoči veter (mistral), ki piha s severa in je pogosto izjemno močan, suh in mrzel, ter visoka letna osončenost, ki znaša okoli 2 800 ur.

Kar zadeva geološko in pedološko sestavo, apnenčasta pogorja na geografskem območju sestavljajo zlasti apnenčaste tvorbe (v širšem smislu) morskega ali kontinentalnega (predvsem jezerskega) izvora, ki so večinoma nastale v kredi (mezozoiku). Na teh pogorjih so tla, na katerih raste gozd, najpogosteje karbonatna.

Kar zadeva značilno rastlinje, ki je neposredno vezano na apnenčasto podlago in podnebne razmere geografskega območja, na njem prevladuje bolj ali manj gosto grmičevje, zlasti hrast prnar, pogosto v kombinaciji s sestoji alepskega bora, črnike, brškina, košeničice, zelenike, timijana in rožmarina.

O vzreji koz pasme rove in proizvodnji sira „Brousse du Rove" v departmaju Bouches-du-Rhône so pisali že v srednjem veku. Sir „Brousse du Rove" je bil takrat glavni vir dohodka za prebivalce vasi Rove in zelo cenjena specialiteta v Marseillu in okolici. Njegova proizvodnja se je od prvotnega središča, vasi Rove, postopoma razširila tudi drugam.

Črede koz se redijo ekstenzivno, v skladu s tradicijo gozdnega pašništva (živali se pasejo v gozdu, kjer se prehranjujejo z viri krme pod drevesi, kar prispeva k razvoju dreves, omogoča proizvodnjo lesa in pomaga preprečevati požare). Koze se pasejo na gozdnih pašnikih in suhih travinjih geografskega območja. Koze pasme Rove se rade prehranjujejo z listi alepskega bora, poleg tega pa so edine, ki jedo trde, bodeče liste hrasta prnarja. Glede na letni čas se prehranjujejo tudi z listi in želodi črnike in puhastega hrasta, zelišči, ki rastejo na jasah, ter listi grmov, kot so timijan, rožmarin, košeničica itd. Da bi se lahko prebijale skozi gosto rastlinje navedenih pašnih območij, se kozam, ki imajo posebej prilagojene rogove (njihova skupna dolžina lahko znaša do 120 cm), ti rogovi ne odstranjujejo.

„Brousse du Rove“ je sveži sir, ki ga od podobnih proizvodov ločijo naslednje značilnosti:

— posebna oblika in dimenzije modela, v katerem se servira,

— bela, gladka, rahlo sijoča, mehka in kremasta tekstura brez grudic,

— prevladujoč vonj po svežem mleku brez močnih „živalskih“ arom in po sladkih mandljih,

— različne dodatne arome, ki se spreminjajo glede na dnevno prehrano in obdobje laktacije (hrast prnar, rožmarin, košeničica itd.),

— proizvodnja izključno iz mleka koz pasme rove,

— uporaba izključno alkoholnega kisa kot kisline, ki omogoča koagulacijo mleka v obliki „flokulacije“.

Vse navedene značilnosti že dolgo časa prispevajo k prepoznavnosti sira „Brousse du Rove“ (o njem so na primer veliko pisali v 19. stoletju). Geografski, podnebni, geološki in pedološki pogoji, značilni za geografsko območje (območja suhih sredozemskih pogorij), so razlog za prisotnost posebne flore, ki jo sestavlja bolj ali manj gosto grmičevje, zlasti hrast prnar, pogosto v kombinaciji s sestoji alepskega bora, črnike, brškina, košeničice, zelenike, timijana in rožmarina. Kmetje iz vasi Rove že več stoletij prisegajo na posebno trdožive koze pasme rove, ki so fizično zelo odporne na razgibane terene ter znajo najti krmo in zadovoljiti svoje potrebe na siromašnih zemljiščih v okviru ekstenzivne reje. Koze pasme rove dajejo malo mleka, vendar se iz njega zaradi posebej velike vsebnosti maščob in beljakovin lahko proizvede veliko sira. To mleko daje siru „Brousse du Rove“ značilno teksturo in okus. Visoka vsebnost maščob je eden od dejavnikov, ki prispevajo k okusnosti mleka in proizvodov iz njega, saj se na maščobo v mleku vežejo hlapne molekulske spojine rastlin, ki jih zaužijejo živali. Arome sira „Brousse du Rove“ tako odražajo prehrano koz. Njegova značilna tekstura (gladka, mehka, kremasta, brez grudic) je rezultat lokalnega znanja na področju posebnega postopka usirjanja in koagulacije, imenovanega „flokulacija“. Mleko se po molži v posodi segreva nad neposrednim plamenom, dokler ne doseže temperature med 85 in 95 °C; pri tej temperaturi se plamen ugasne. Ko ima mleko med 65 in 75 °C, se doda majhna količina alkoholnega kisa, pri tem pa se mleko na roke še naprej redno meša, dokler zaradi ločevanja suhe snovi od mleka in sirotke ne nastanejo značilni „kosmiči“. Ti kosmiči se takoj po nastanku zajamejo in ročno naložijo v modele, v katerih se sir nato tudi prodaja.

Zaradi posebne oblike in dimenzij modela je „Brousse du Rove“ takoj prepoznaven, poleg tega pa takšen model pomaga ohranjati organoleptične lastnosti sira, saj omogoča zmerno odcejanje.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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