

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 26/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„BROUSSE DU ROVE”**

**Nr UE: PDO-FR-02424 – 28.6.2018**

**ChNP (X)ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Brousse du Rove”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]**

Klasa 1.3. Sery

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Brousse du Rove” jest serem kozim wprowadzanym do obrotu w pierwotnym rożku stosowanym do jego formowania. Rożek jest formą w kształcie ściętego stożka o następujących wymiarach: 32 mm (większa średnica) x 22 mm (mniejsza średnica) x 85 mm (wysokość), z trzema otworami w dnie.

Ser otrzymuje się poprzez flokulację mleka po podgrzaniu i dodanie białego octu spirytusowego jako czynnika zakwaszającego. Zawiera on maksymalnie 30 g suchej masy na 100 g sera i co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu.

Jego masa wynosi 45–55 g po formowaniu.

Ser ten należy spożywać, gdy jest bardzo świeży, przy czym nie należy go sprzedawać po upływie 8 dni od zakwaszenia. Jego masa jest biała, gładka, lekko błyszcząca, o elastycznej, aksamitnej i nieziarnistej konsystencji. Ser ten charakteryzuje się głównie aromatem świeżego mleka o niezbyt wyraźnym „zwierzęcym” charakterze i aromatem słodkich migdałów. Posiada również aromaty uzupełniające, które różnią się w zależności od codziennej diety kóz i okresu laktacji (dąb skalny, rozmaryn, żarnowiec itp.). „Brousse du Rove” nie ma kremowej skórki o białawej barwie (rozwój *Geotrichum*), która jest oznaką, że produkt zaczyna dojrzewać.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

„Brousse du Rove” produkuje się wyłącznie z pełnego mleka kóz rasy Rove, których chów prowadzi się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dawka pokarmowa kóz obejmuje wyłącznie:

- pokarm spożywany na pastwiskach położonych na przedmiotowym obszarze geograficznym,
- paszę suchą: spożycie jest ograniczone średnio w ujęciu rocznym do 0,5 kg surowca dziennie na kozę w okresie produkcji. Obejmuje siano pochodzące z mieszanki naturalnych użytków zielonych, traw, roślin strączkowych lub słomy,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- pasze treściwe: spożycie jest ograniczone do 0,5 kg surowca dziennie na kozę w okresie produkcji. Mają one postać świeżych surowców, w skład których wchodzi zwykle zboża lub proste dodatki białkowe wymienione w poniższym wykazie: jęczmień, kukurydza, pszenżyto, pszenica, owies, orkisz, słonecznik, żyto, makuchy tłuste lub odolejone (rzepak, słonecznik, soja), odwodnione rośliny strączkowe lub ziarna roślin strączkowych. Zabrania się stosowania złożonych pasz treściwych.

Zezwala się również na stosowanie pierwiastków śladowych, składników mineralnych, witamin i pasz fitoterapeutycznych.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nie-transgenicznych. Zabrania się prowadzenia upraw roślin transgenicznych na całej powierzchni gospodarstwa, w którym wytwarza się mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Brousse du Rove”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić. Dopuszczalny limit jest zgodny z obowiązującymi przepisami i ma zastosowanie do każdego składnika paszy.

Gdy tylko warunki na to pozwolą, kozy pasą się na wyznaczonym obszarze geograficznym na:

- naturalnych zadrzewionych terenach wypasu,
- działkach nienawadnianych, nieobjętych systemem nawadniania, na które składają się:
  - trwałe użytki zielone z rodzimymi kwiatami,
  - długoterminowe uprawy polowe trawy, roślin strączkowych lub mieszane.

Kozy pasą się przez co najmniej 5 godzin dziennie (obliczonych jako średnia w okresie rocznym) i 261 dni w roku. Maksymalna dopuszczalna obsada wynosi 0,3 DJP (duża jednostka przeliczeniowa inwentarza) na hektar, tj. 2 kozy na hektar. Hektary brane pod uwagę przy obliczaniu obsady odpowiadają obszarom przeznaczonym do wypasu.

Na obszarze geograficznym produkcji sera „Brousse du Rove” produkuje się bardzo mało zbóż i pasz suchych ze względu na niskie opady deszczu i głównie wapienny charakter występujących na tym obszarze gleb. Siano i zboża uprawia się głównie na gruntach nawadnianych, które są wyłączone z obszaru geograficznego produkcji „Brousse du Rove”. Ponadto większość rolników prowadzących chów kóz rasy Rove nie posiada ani gruntów uprawnych, ani niezbędnego sprzętu. Pasje treściwe i pasze suche nie muszą zatem pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Biorąc jednak pod uwagę ograniczenie ilości pasz treściwych i siana podawanych kozom oraz średnią roczną zdolność spożycia pokarmu przez kozę (1 100 kg), można wywnioskować, że pasza pochodząca z wyznaczonego obszaru geograficznego jest przeważająca i odpowiada co najmniej 70 % dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie (pasje treściwe i pasze suche stanowią maksymalnie 182,5 kg surowca składającego się z pasz treściwych, tj. około 168,8 kg suchej masy, i 182,5 kg surowca składającego się z pasz suchych, tj. około 153 kg suchej masy na jedną kozę rocznie).

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka w ser i umieszczanie sera w rożkach odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza obowiązkowymi informacjami przewidzianymi w przepisach dotyczących prezentacji środków spożywczych na każdym rożku „Brousse du Rove” umieszcza się naklejkę identyfikacyjną wydawaną przez grupę, na której w tym samym polu widzenia znajduje się zarejestrowana nazwa produktu zapisana czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki widniejącej na etykiecie oraz symbol ChNP Unii Europejskiej. Wydawanie naklejek odbywa się w sposób niedyskryminacyjny. Wydaje się tyle naklejek identyfikacyjnych, o ile wniesie podmiot gospodarczy.

Ponadto, jeżeli rożek nie jest detalicznym opakowaniem jednostkowym, każde detaliczne opakowanie jednostkowe wprowadza się do obrotu z etykietą, na której w tym samym polu widzenia znajduje się zarejestrowana nazwa produktu zapisana czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki widniejącej na etykiecie oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

w departamencie Bouches-du-Rhône (13):

gminy należące do obszaru geograficznego w całości:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Étang, 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, Ensues-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-Réparate, 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;

gminy należące do obszaru geograficznego w części:

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

w departamencie Var (83):

gminy należące do obszaru geograficznego w całości:

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

gmina należąca do obszaru geograficznego w części:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume;

w departamencie Vaucluse (84):

gminy należące do obszaru geograficznego w całości:

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, Vauignes, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Dokument graficzny określający granice obszaru geograficznego składany jest w urzędach odnośnych gmin służby Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Brousse du Rove” jest serem typu „świeżego” wytwarzanym wyłącznie z mleka kóz rasy Rove, których chów prowadzi się z zastosowaniem ekstensywnej metody chowu zgodnie z tradycją leśnictwa połączonego z hodowlą zwierząt, oraz przy użyciu białego octu spirytusowego jako czynnika zakwaszającego umożliwiającego koagulację mleka w postaci „flokulacji”.

Pod względem topografii i geografii obszar geograficzny odpowiada zachodniej części dolnej Prowansji o podłożu wapiennym, której południowa granica jest wyznaczona przez Morze Śródziemne, wschodnia – przez wapienne płaskowyże Var, zachodnia – przez równiny aluwialne Camargue i Crau (które są wyłączone z obszaru geograficznego), a północna – przez masyw Alpilles i Luberon; w skład obszaru geograficznego nie wchodzi aluwialna równina Comtat. Ma ona tę szczególną cechę, że składa się z szeregu wapiennych pasm, które ciągną się ze wschodu na zachód, oddzielonych basenami osadowymi. Masywy te są niewielkiej wysokości. Jedynie najwyższe punkty Sainte-Baume i Sainte-Victoire osiągają wysokość 1 000 metrów nad poziomem morza.

Klimat obszaru geograficznego charakteryzuje się niewielkimi średnimi rocznymi opadami deszczu (550–700 mm), których największe natężenie występuje jesienią i wczesną wiosną, średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi 13–15 °C, wyraźną amplitudą temperatur (przy 20–80 dniach z przymrozkami w roku), dominującym, bardzo często występującym wiatrem (mistral) napływającym z północy, nierzadko gwałtownym, suchym i zimnym, a także wysokim nasłonecznieniem wynoszącym około 2 800 godzin rocznie.

Pod względem geologicznym i glebowym masywy wapienne tworzące obszar geograficzny składają się głównie z szerego rozumianych formacji wapiennych pochodzenia morskiego lub kontynentalnego (głównie jeziornych), przeważnie z ery mezozoicznej. Najczęstszymi rodzajami gleb „podleśnych”, które występują na tych masywach, są gleby węglanowe.

Charakterystyczna roślinność obszaru geograficznego związana bezpośrednio z jego wapiennym podłożem i warunkami klimatycznymi obejmuje głównie mniej lub bardziej gęste zarośla dębów skalnych zwane garigami, często połączone z drzewostanami sosny Aleppo i dębu ostrolistnego, ale także czystek, żarnowiec, filirę, tymian i rozmaryn.

Tradycja chowu kóz rasy Rove i produkcji „Brousse du Rove” w departamencie Bouches-du-Rhône jest udokumentowana od średniowiecza. „Brousse du Rove” stanowił wówczas główne źródło dochodu mieszkańców miejscowości Le Rove i był bardzo cenioną specjalnością w Marsylii i jej okolicach. Stopniowe rozpowszechnianie praktyk produkcyjnych stosowanych w miejscowości Le Rove będącej kolebką przedmiotowej nazwy pochodzenia odbywało się etapami.

Chów stad kóz prowadzi się z wykorzystaniem ekstensywnej metody chowu zgodnie z tradycją leśnictwa połączonego z hodowlą zwierząt (wypasanie zwierząt w lesie, aby wykorzystać zasoby paszowe znajdujące się pod drzewami i przyczynić się do rozwoju drzew, umożliwić produkcję drewna i zapobiegać pożarom). Kozy pasą się na zalesionych terenach wypasu i suchych łąkach występujących na wyznaczonym obszarze geograficznym. Kozy rasy Rove lubią liście sosny Aleppo i jako jedyne spożywają twarde i kolczaste liście dębu skalnego. W zależności od pory roku spożywają również liście i żołądźcie dębu ostrolistnego i dębu omszonego, zwanego białym, trawę porastającą polany i liście garigów złożonych z tymianu, rozmarynu, żarnowca itp. Kozom nie obcina się szczególnie przystosowanych rogów (o rozpiętości do 120 cm), aby mogły się one przedostać przez gęstą roślinność występującą na tych terenach wypasu.

„Brousse du Rove” jest serem typu „świeżego”, który różni się od podobnych produktów następującymi szczególnymi cechami:

- kształtem i szczególnymi wymiarami rożka, w którym jest wprowadzany do obrotu,
- białą, gładką, lekko błyszczącą masą o elastycznej, aksamitnej i nieziarnistej konsystencji,
- dominującym aromatem świeżego mleka o niezbyt wyraźnym „zwierzęcym” charakterze i aromatem słodkich migdałów,
- aromatami uzupełniającymi, które różnią się w zależności od codziennej diety kóz i okresu laktacji (dąb skalny, rozmaryn, żarnowiec itp.),
- stosowaniem do produkcji wyłącznie mleka kóz rasy Rove,
- stosowaniem wyłącznie białego octu spirytusowego jako czynnika zakwaszającego umożliwiającego koagulację mleka w postaci „flokulacji”.

Wszystkie te cechy są źródłem ugruntowanej już renomy „Brousse du Rove” (o czym świadczą na przykład liczne publikacje z XIX w.). Cechy geograficzne, klimatyczne, geologiczne i glebowe wyznaczonego obszaru geograficznego (obszary suchych masywów śródziemnomorskich) skutkują występowaniem specyficznej roślinności, która obejmuje głównie mniej lub bardziej gęste zarośla dębów skalnych zwane garigami, często połączone z drzewostanami sosny Aleppo i dębu ostrolistnego, ale także czystek, żarnowiec, filirę, tymian i rozmaryn. Od kilku stuleci rolnicy z miejscowości Le Rove preferują szczególną rasę odpornych kóz Rove, które charakteryzują się bardzo dużą wytrzymałością fizyczną na warunki występujące na nierównych terenach wypasu i którym w celu zaspokojenia potrzeb udaje się znaleźć pożywienie na ubogich terenach wykorzystywanych w ramach chowu ekstensywnego. Koza rasy Rove dostarcza niewiele mleka, ale mleko to zapewnia bardzo wysoką wydajność produkcji sera ze względu na dużą zawartość tłuszczu i białek. Mleko to nadaje serowi „Brousse du Rove” jego właściwości pod względem konsystencji i smaku. Duża zawartość tłuszczu w mleku jest jednym z czynników wpływających na jakość smakową mleka i produktów serowarskich, ponieważ lotne związki molekularne roślin spożywanych przez zwierzęta są wiązane przez tłuszcze występujące w mleku. Aromaty rozwijane przez ser „Brousse du Rove” są zatem odzwierciedleniem diety kóz. Ponadto masa „Brousse du Rove” uzyskuje również swoje właściwości (gładka, elastyczna, aksamitna i nieziarnista masa) dzięki szczególnym umiejętnościom lokalnych producentów w zakresie przetwarzania i koagulacji, tzw. „flokulacji”. Po udoju mleko podgrzewa się w naczyniu na otwartym ogniu, aż osiągnie ono temperaturę 85–95 °C, a następnie zdejmuje się je z ognia. Gdy temperatura mleka wynosi 65–75 °C, dodaje się niewielką ilość białego octu spirytusowego, systematycznie mieszając płyn ręcznie aż do uzyskania charakterystycznych „kłaczków”, co odpowiada oddzieleniu suchej masy od mleka i serwatki. Po uformowaniu kłaczkowej masy serowej bezzwłocznie się zbiera i umieszcza ręcznie w rożkach, w których wprowadza się je również do obrotu.

Kształt i specyficzne wymiary formy „Brousse du Rove” umożliwiają natychmiastowe rozpoznanie sera przez konsumentów, jak również przyczyniają się do zachowania jego właściwości organoleptycznych, pozwalając na umiarkowane odsączenie produktu.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---