

Úřední věstník

Evropské unie

C 26



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

27. ledna 2020

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 26/01	Směnné kurzy vůči euru — 24. ledna 2020	1
--------------	---	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 26/02	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9704 – Gilde/Proman/Agilitas) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	2
2020/C 26/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9638 — Hyundai Motor Group/Aptiv/JV) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽²⁾	4

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 26/04	Zveřejnění specifikace produktu změněné na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	5
2020/C 26/05	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	8

CS

⁽²⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

24. ledna 2020

(2020/C 26/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1035	CAD	kanadský dolar	1,4491
JPY	japonský jen	120,96	HKD	hongkongský dolar	8,5770
DKK	dánská koruna	7,4730	NZD	novozélandský dolar	1,6684
GBP	britská libra	0,84313	SGD	singapurský dolar	1,4910
SEK	švédská koruna	10,5363	KRW	jihokorejský won	1 289,12
CHF	švýcarský frank	1,0712	ZAR	jihoafrický rand	15,8585
ISK	islandská koruna	137,40	CNY	čínský juan	7,6509
NOK	norská koruna	9,9375	HRK	chorvatská kuna	7,4415
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 002,91
CZK	česká koruna	25,160	MYR	malajsijský ringgit	4,4857
HUF	maďarský forint	336,01	PHP	filipínské peso	56,092
PLN	polský zlotý	4,2565	RUB	ruský rubl	68,1692
RON	rumunský lei	4,7799	THB	thajský baht	33,723
TRY	turecká lira	6,5539	BRL	brazilský real	4,6084
AUD	australský dolar	1,6127	MXN	mexické peso	20,7170
			INR	indická rupie	78,6700

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9704 – Gilde/Proman/Agilitas)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 26/02)

1. Komise dne 20. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Gilde V Management B.V. („Gilde“, Nizozemsko), který je v konečném důsledku kontrolován podnikem Gilde Management Holding B.V.,
- podniku Proman Expansion („Proman“, Francie).

Podniky Gilde a Proman získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Agilitas Group („Agilitas Group“, Belgie) prostřednictvím jeho holdingové společnosti Flemish Holdco I N.V. V současnosti má výhradní kontrolu nad podnikem Agilitas Group podnik Gilde.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Gilde: fond soukromého kapitálu, který investuje do středních podniků působících v různých odvětvích v Evropě, zejména v zemích Beneluxu, Německu, Švýcarsku a Rakousku,
- podniku Proman: činný v personální oblasti, v oblasti pracovních smluv pro zaměstnance agentury práce, jakož i pracovních smluv na dobu neurčitou a na dobu určitou. Podnik Proman svoji činnost provozuje v Belgii, Kanadě, Francii (včetně zámořských departementů Réunion a Mayotte), Lucembursku, Monaku, Portugalsku, Španělsku, Švýcarsku, Spojeném království a Spojených státech amerických,
- podniku Agilitas Group: poskytuje řešení v oblasti lidských zdrojů se zaměřením na dočasné zaměstnance v Belgii a Nizozemsku.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9704 – Gilde/Proman/Agilitas

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229 64301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie

Direction générale de la concurrence

Greffé des concentrations

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9638 — Hyundai Motor Group/Aptiv/JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 26/03)

1. Komise dne 17. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Aptiv PLC („Aptiv“, Irsko),
- Hyundai Motor Company, Kia Motors Corporation a Hyundai Mobis, patřících do skupiny Hyundai Motor Group („HMG“, Jižní Korea).

Podniky Aptiv a HMG získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založenou společností představující společný podnik („JV“, USA).

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Aptiv: globální společnost působící v oblasti technologie a mobility, která se orientuje především na automobilový průmysl. Aptiv navrhuje a vyrábí konstrukční části vozidel a řešení v oblasti bezpečnostních technologií,
- podniku HMG: mezinárodní skupina společností s rozmanitým portfoliem obchodních činností, včetně výroby a prodeje všech typů motorových vozidel. K hlavním podnikům ve skupině patří výrobci automobilů HMC a Kia a dále jednotka vyrábějící automobilové díly Mobis.

Společný podnik bude navrhovat, vyvíjet a uvádět na trh softwarové technologie, služby, systémy, architekturu vozidel a další související podpůrné systémy pro autonomní řízení vozidel, pokud jde o úroveň autonomního řízení 4 a/nebo 5 podle Společnosti automobilových inženýrů (SAE).

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9638 — Hyundai Motor Group/Aptiv/JV

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 229 64301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění specifikace produktu změněné na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

(2020/C 26/04)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise e-Ambrosia.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА“ (ROLE TRAPEZITSA)

EU č.: TSG-BG-01020-AM01–23.7.2019

„Bulharsko“

1. Název, Který Má Být Zapsán

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa)

2. Druh Produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. Důvody Zápisu**3.1. Jedná se o produkt, který:**

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu,

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt byl zapsán do rejstříku prováděcím nařízením Komise (EU) 941/2014 ⁽²⁾.

3.2. Jedná se o název, který:

☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu,

☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 264, 4.9.2014, s. 1.

Název „Role Trapezitsa“ (Роле Трапезица) je odvozen od názvu historicky významného pahorku v městě Veliko Tarnovo, což je historické hlavní město carského Bulharska. Tento název přešel do obecného povědomí, aniž by oblast zeměpisného původu ovlivňovala postup výroby. Název je specifický sám o sobě, neboť je používán a znám v celém Bulharsku a jeho historické kořeny a pověst sahají hluboko do minulosti. Produkt je i nadále vyráběn a znám v celé zemi pod tímto názvem.

4. Popis

- 4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Role Trapezitsa“ je masný produkt ze syrového sušeného masa z chlazené nebo zmrazené vepřové krkovice a směsi přírodního koření (černého nebo bílého pepře a česneku), který je naplněn do střívka z hovězího slepého střeva nebo z kolagenu a síťoviny a ovázan provázekem. „Role Trapezitsa“ se konzumuje po odstranění střívka bez další úpravy.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozměry

Podlouhlý a zploštělý válec.

Chemické vlastnosti

- obsah vody: nejvýše 48,0 % z celkové hmotnosti,
- obsah jedlé soli: nejvýše 6,7 % z celkové hmotnosti,
- pH: nejméně 5,4.

Organoleptické vlastnosti

Vnější vzhled a barva: čistý povrch pokrytý tenkou vrstvou ušlechtilé plísně.

Povrch řezu: hladký a čistý, maso s narůžověle červeným zabarvením a tučné části bílé až světlé smetanové barvy.

Konsistence: pevná a pružná.

Chuť a vůně: výrazná, příjemná, slabě slaná, s výraznou vůní přidaných koření (česneku a černého pepře).

Produkt „Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa) lze prodávat v celku, nebo porcovaný na kousky či nakrájený na plátky, zabalený vakuově, v celofánu nebo v obalu s ochrannou atmosférou.

- 4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Složení na 100 kg surovin:

vepřová krkovice, chlazená či zmrazená.

Koření:

- 400 g přírodního černého nebo bílého pepře,
- 100 g česneku,
- solicí směs: 4,5 kg soli, antioxidant – 40 g kyseliny askorbové (E300), konzervant – 100 g dusičnanu draselného (E252) či 85 g dusičnanu sodného (E251), 500 g rafinovaného krystalového cukru,
- slepé střevo velkých přežvýkavců, kolagenová fólie, síťovina, provázek; uvedené musí být použitelné k potravinářským účelům.

Metoda produkce:

Produkt „Role Trapezitsa“ se vyrábí z chlazené nebo zmrazené vepřové krkovice s pH v rozmezí 5,6 až 6,2. Vepřové krkovice jsou srolovány do požadovaného tvaru a vloženy do čistých nádob pro nasolení. Aby se zajistilo rovnoměrné promíchání složek solicí směsí, jsou před přidáním dalších surovin nejprve smíchány dusičnany a kuchyňská sůl. Maso je nasolováno ručně nebo mechanicky. Nasolené krkovice jsou umístěny do nádob z plastu nebo nerezové oceli, v nichž probíhá v chladicí místnosti zrání při teplotě vzduchu 0 až 4 °C. Po uplynutí čtyř nebo pěti dnů jsou kusy masa přeskládány (kusy na vrchu jsou zaměněny za kusy na dně nádoby) a nechají se uležet po dobu minimálně 10 až 12 dnů za stejných podmínek, než dojde k jejich úplnému a stejnoměrnému nasolení. Po dokončení fáze nasolování se maso naplní do střívek vyrobených ze slepého hovězího střeva nebo kolagenové fólie. Jednotlivé kusy jsou spirálovitě ovázány provázekem nebo těsně ovázány síťovinou a zavěšeny na dřevěné a/nebo

kovové rámy nebo tyče umístěné na vozících pro sušení klobás z nerezové oceli. Jednotlivé kusy se nesmějí navzájem dotýkat. Na vozících jsou zavěšeny po dobu až 24 hodin za účelem jejich vysušení, které probíhá při teplotě vzduchu maximálně 12 °C. Po odkapání se na vozících přemísťují do přírodních nebo klimatizovaných sušících komor, v nichž lze regulovat teplotu a vlhkost. Během sušení se zachovává teplota vzduchu nižší než 17 °C a relativní vlhkost 70 až 85 %. Po třech až pěti dnech sušení následuje fáze lisování produktu „Role Trapezitsa“, která trvá 12 až 24 hodin. První lisování probíhá poté, jakmile jsou kusy produktu „Role Trapezitsa“ mírně vysušené a na povrchu lze pohmatem cítit tvořící se krustu. Jednotlivé kusy masa musí být před lisováním roztříděny podle tloušťky. Lisování obvykle probíhá dvakrát nebo třikrát. Fáze sušení pokračuje až do okamžiku dosažení pevné a pružné konzistence.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Zvláštní povaha produktu:

Zvláštní povaha produktu „Role Trapezitsa“ je dána jeho následujícími charakteristickými vlastnostmi:

- křehkost, šťavnatost: vepřová krkovice, z níž se vyrábí produkt „Role Trapezitsa“, pochází z velmi kvalitního prorostlého masa. Díky použití této suroviny a dodržení tradičních postupů výroby (zejména během sušení a lisování) získává konečný produkt svou zvláštní šťavnatost a křehkost,
- chuť a vůně: zvláštní chuť a vůně produktu „Role Trapezitsa“ je dána rovněž kořením, zejména česnekem, který je pečlivě vybírán a dávkován, v kombinaci s masem vepřové krkovičky. Zvláštní vůně a chuť produktu je rovněž dána dlouhodobým procesem sušení ve střívku,
- tvar: produkt má svůj charakteristický zploštělý tvar, který získá po lisování. Dalším zvláštním charakteristickým znakem produktu „Role Trapezitsa“ je naplnění masa do střívka z hovězího slepého střeva nebo z kolagenové fólie svázané síťovinou a to, že produkt získává svůj charakteristický zploštělý tvar po několikanásobném lisování, díky čemuž se snáze rozezná od jiných specialit ze syrového sušeného nemletého masa ze stejné skupiny produktů.

Tradiční povaha produktu:

Speciality ze syrového sušeného nemletého vepřového masa představují tradiční a zvláštní kategorii bulharských masných produktů. Jsou vyráběny z vepřové panenky nebo krkovic. Jedním z těchto produktů je i „Role Trapezitsa“, která je vyráběna v Bulharsku pomocí tradičních postupů po více než 30 let.

Receptura byla poprvé normativně upravena v bulharské státní normě BDS 2984-75 – „Roleta ot svinsko meso“ (vepřová roláda), Státní komise pro normalizaci, Sofie, 1975, a následně v normě BDS 2984-84, „Role Trapezitsa“. Výrobní postup pro produkt „Role Trapezitsa“ je popsán v publikaci Sbornik tehnologični instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya (Postupy výroby masných produktů), zveřejněné v roce 1981, DSO Rodopa a Institut masného průmyslu. Tento postup a receptura jsou dodržovány dodnes.

Hlavním důvodem pro stanovení těchto norem byla snaha zajistit ochranu tradiční receptury a harmonizovat výrobní postup prostřednictvím společného souboru pravidel, který by zajišťoval náležité zrání během sušení, jež je základním a tradičním aspektem výroby tohoto typu produktu. V důsledku tohoto procesu dochází k mikrobiologickým, biochemickým a fyzikálně-chemickým změnám syrového masa, které umožňují jeho přímou konzumaci a díky nimž získává produkt své zvláštní organoleptické, nutriční a biologické vlastnosti. Klíčovou úlohu hraje v tomto procesu přítomnost mikroflóry. Důležitým předpokladem pro přirozený výběr této zvláštní mikroflóry je využití tradičních lisů, jejichž součástí jsou dřevěné desky používané k lisování během sušení. Tento produkt je lisován nejen pro to, aby získal svůj zploštělý tvar; lisování ovlivňuje i zrání a sušení, jakož i určité vlastnosti, které ovlivňují kvalitu konečného produktu a zabráňují nerovnoměrnému sušení, k němuž by mohlo dojít v důsledku velkého zatížení povrchových vrstev a zpomalení sušení v jádře produktu, což by mohlo produkt poškodit.

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 26/05)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BROUSSE DU ROVE“

EU č.: PDO-FR-02424–28.6.2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Brousse du Rove“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu (podle přílohy XI)

Třída 1.3: Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Sýr „Brousse du Rove“ je kozí sýr, který je k prodeji předkládán v původních kornoutech, ve kterých je vytvarován. Kornout je zkosený kužel s těmito rozměry: 32 mm větší průměr x 22 mm menší průměr x 85 mm výška. Kornout má na dně tři otvory.

Získává se ze srážení mléka po ohřevu a za přidání octa získaného z alkoholu jakožto okyselující látky. Po úplném vysušení obsahuje nejvýše 30 gramů sušiny na 100 g sýra a minimálně 45 g tuku na 100 g sýra.

Na konci procesu formování má hmotnost 45 g až 55 gramů.

Tento sýr musí být zkonzumován velmi čerstvý a nesmí být prodáván po 8 dnech od okyselení. Hmota sýra je bílá, hladká a mírně lesklá, s měkkou, vláčnou a neznitou konzistencí. Hlavními aromaty tohoto sýra je aroma čerstvého mléka, s mírně výraznou „živočišností“, a aroma sladkých mandlí. Doplňkové aromatické látky se liší v závislosti na denní stravě a období laktace (kermesový dub, rozmarýn, kručinka atd.). „Brousse du Rove“ nemá krémovou bílou kůrku (vzniklou rozvojem plísňe *Géotricum*), tedy znamená, že produkt začíná zrát.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

„Brousse du Rove“ je produkován výhradně z plnotučného kozího mléka pocházejícího z koz rasy Rove, chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Krmná dávka pro kozy sestává výhradně z:

- pastvy uvnitř zeměpisné oblasti,
- suchých píceň: příspěvek je omezen na 0,5 kg suroviny za den na kozu v době laktace, v průměru za rok. Skládá se ze sena tvořeného směsí sena z přírodních luk, tráv, luskovin nebo slámy,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- koncentrovaných krmiv: dávka je omezena na 0,5 kg suroviny denně na kozu v době laktace. Mají podobu nezpracovaných surovin a zahrnují prosté obiloviny a/nebo jednoduché bílkovinné doplňky spadající do tohoto seznamu: ječmen, kukuřice, tritikale, pšenice, oves, špalda, slunečnice, žito, tukové nebo odtučněné pokrutiny (řepka olejka, slunečnice, sója), luskoviny dehydratované nebo v zrnech. Složená koncentrovaná krmiva jsou zakázána.

Povoleny jsou také vitamíny, minerály, stopové prvky a fytoterapeutické přípravky.

Ke krmení zvířat se smí používat pouze rostliny a doplňková krmiva netransgenního původu. Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s chráněným označením původu „Brousse du Rove“. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat. Povolená prahová hodnota je v souladu s platnými právními předpisy a vztahuje se na každou složku krmiva.

Pokud to podmínky dovolí, kozy se pasou v zeměpisné oblasti na:

- přírodních zalesněných pastvinách,
- nezavlažovaných pozemcích, které jsou vyňaty ze zavlažovacího systému a tvoří je:
 - stálé louky s původními květinami,
 - dočasné louky s travinami, luštěninami nebo smíšené.

Kozy se pasou nejméně 5 hodin denně (vypočteno jako roční průměr) a 261 dnů za rok. Maximální zatížení je 0,3 VDJ (jednotek dospělého skotu) na hektar nebo 2 kozy na hektar. Plocha v hektarech, která se vezme v úvahu pro výpočet zatížení, odpovídá ploše určené pro pastvu.

Zeměpisná oblast produktu „Brousse du Rove“ produkuje jen málo obilovin a suchých krmiv z důvodu nízkých srážek a převážně vápenatých půd, které ji charakterizují. Seno a obiloviny se pěstují především na zavlažovatelné půdě, která je z oblasti produkce sýra „Brousse du Rove“ vyloučena. Navíc většina chovatelů koz plemene Rove nemá ani ornou půdu, ani nezbytné vybavení. Koncentráty a suché pícniny tedy nutně nepocházejí ze zeměpisné oblasti. S ohledem na omezení množství koncentrovaných krmiv a sena podávaného kozám a na průměrnou roční schopnost kozy zpracovat potravu (1 100 kg) však lze vyslovit závěr, že podíl krmiva pocházejícího ze zeměpisné oblasti převládá a tvoří nejméně 70 % krmné dávky vyjádřené jako sušina (koncentrované a sušené krmivo představuje nejvýše 182,5 kg suroviny koncentrovaných krmiv, tedy zhruba 168,8 kg sušiny, a 182,5 kg suroviny sušeného krmiva, tedy zhruba 153 kg sušiny, na kozu a rok).

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce mléka, jeho zpracování na sýr a tvarování sýra v kornoutech probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů stanovených v právních předpisech týkajících se potravin je každý kornout sýra „Brousse du Rove“ opatřen identifikačním štítkem vydaným uskupením, který obsahuje zapsaný název produktu, a to písmem, které odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na označení, a symbol „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli. Štítek se vydává nediskriminačním způsobem. Provozovateli je vydáno tolik štítků, kolik si vyžádá.

Kromě toho v případě, že kornout nepředstavuje spotřebitelskou prodejní jednotku, se každá spotřebitelská prodejní jednotka uvádí na trh s etiketou, na níž je uveden zapsaný název produktu napsaný písmem velikosti rovné nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě, a symbol „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Jedná se o následující obce:

Departement Bouches-du-Rhône (13):

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží částečně:

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

Departement Var (83):

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží částečně:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departement Vaucluse (84)

Obce, které do dané zeměpisné oblasti náleží jako celek:

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, Vaucluse, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

Grafický doklad hranice zeměpisné oblasti je uložen na obecním úřadě dotyčných obcí útvary Národního institutu pro označení původu a kvality (INAO).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

„Brousse du Rove“ patří mezi „čerstvé“ sýry a vyrábí se výlučně z kozího mléka plemene Rove chovaného pro hospodářské účely extenzivním způsobem podle tradice lesní pastvy, pomocí lihového octa z bílého vína jakožto okyselujícího činidla, které umožňuje srážení mléka ve formě „vloček“.

Z hlediska topografie a zeměpisu odpovídá zeměpisná oblast západní části vápencového dolního Provensálska. Na jihu je ohraničena Středozemním mořem, na východě vápencovými plošinami departementu Var, na západě naplaveninovými nížinami Camargue a Crau (které jsou ze zeměpisné oblasti vyňaty) a na severu horskými masivy Alpilles a Luberon; aluviální nížina Comtat je vyňata. Vyznačuje se zvláštností, že ji tvoří soustava vápencových hřebenů orientovaných ve směru východ – západ, které jsou odděleny pánvemi se sedimenty. Tato pohoří mají jen malou nadmořskou výšku. Pouze nejvyšší vrcholy Sainte-Baume a Sainte-Victoire dosahují výšky 1 000 metrů nad mořem.

Podnebí zeměpisné oblasti se vyznačuje slabým ročním úhrnem srážek (550 až 700 mm), jichž spadne nejvýše na podzim nebo počátkem jara, průměrnými ročními teplotami mezi 13 až 15 °C, výrazným teplotním rozsahem (s počtem mrazivých dnů 20 až 80 za rok), dominantním významným severním větrem mistralem, který je často prudký, suchý a studený, a velkým množstvím slunečního svitu, přibližně 2 800 hodin za rok.

Z geologického a pedologického hlediska jsou vápencová pohoří, která tvoří zeměpisnou oblast, složena převážně z vápencových útvarů v širokém smyslu, oceánského či kontinentálního (zejména jezerního) původu. Útvary pocházejí zejména z období druhohor (mezozoikum). Na těchto pohořích je nejběžnějším typem půd karbonátová půda tvořící lesní podklad.

Charakteristická vegetace zeměpisné oblasti, přímo spojená s vápencovým podložím a klimatickými podmínkami této oblasti, se skládá hlavně z víceméně hustého lesostepního porostu s dubem kermesovým, jehož součástí často bývá borovice halepská a dub cesmínový, ale také cist, kručinka, jamovec, tymián a rozmarýn.

Tradice chovu koz plemene Rove a výroba sýra „Brousse du Rove“ je v departementu Bouches-du-Rhône potvrzena již od středověku. Výroba „Brousse du Rove“ představovala hlavní zdroj příjmů obyvatel obce Rove a tento sýr byl velmi oblíbenou specialitou v Marseille a jeho okolí. Rozšíření výroby bylo zaváděno postupně z původního místa původu – obce Rove.

Kozí stáda se chovají extenzivním způsobem podle tradice lesní pastvy (pastva hospodářských zvířat v porostu s cílem využít zdrojů krmiva, které se nacházejí pod stromy a přispívají tak ke zvýšení hodnoty stromů, umožňují produkci dřeva a předcházení požárům). Kozy se pasou na zalesněných pastviskách a suchých loukách zeměpisné oblasti. Kozám plemene Rove chutná jehličí borovice Aleppo a jako jediné konzumují tvrdé a pichlavé listoví dubu kermesového. Podle ročního období konzumují i listoví a žaludy dubu cesmínového a dubu plstnatého, travu na mýtinách a listí lesostepního porostu složeného z tymiánu, rozmarýnu, kručinky atd. Aby kozy pronikly do hustého porostu, nejsou jim odstraňovány rohy, které jsou velmi dobře přizpůsobené podmínkám (rozpětí až 120 cm).

„Brousse du Rove“ patří mezi „čerstvé“ sýry a od podobných výrobků se odlišuje těmito vlastnostmi:

- zvláštní tvar a rozměry kornoutu, v němž se uvádí na trh,
- hmota sýra je bílá, hladká a mírně lesklá, s měkkou, vláčnou a neznatou konzistencí,
- hlavními aromaty sýra je aroma čerstvého mléka, s mírně výraznou „živočišností“, a aroma sladkých mandlí,
- proměnlivé doplňkové aromatické látky se liší v závislosti na denní stravě a období laktace (kermesový dub, rozmarýn, kručinka atd.),
- používání výhradně kozího mléka plemene Rove na jeho výrobu,
- používání výhradně lihového octa z bílého vína jako okyselujícího činidla, které umožňuje srážení mléka ve formě „vloček“.

Všechny tyto vlastnosti jsou příčinou dlouhotrvajícího povědomí o sýru „Brousse du Rove“ (často je zmiňován v textech například z 19. století). Zeměpisné, klimatické, geologické a pedologické podmínky zeměpisné oblasti (středomořské suché masivy) určují výskyt specifické flóry, která se skládá hlavně z víceméně hustého lesostepního porostu s dubem kermesovým, jehož součástí často bývá borovice halepská a dub cesmínový, ale také cist, kručinka, jamovec, tymián a rozmarýn. Zemědělci, nejdříve z obce Rove, již po několika staletí upřednostňují zvláštní odolné plemeno koz Rove, které se vyznačuje velmi dobrou fyzickou odolností v členitém terénu a kterému se daří nacházet potravu k uspokojení svých potřeb na neúrodném území v rámci extenzivního pastevectví. Kozy plemene Rove poskytují málo mléka, ale toto mléko má velmi dobrou syrovou výtěžnost z důvodu obzvláště vysokého obsahu tuků a bílkovin. Díky tomuto mléku získává sýr „Brousse du Rove“ své vlastnosti z hlediska konzistence a chuti. Vysoký obsah tuků je jedním z faktorů, které přispívají k chuťové kvalitě mléka a sýra, vzhledem k tomu, že těkavé molekulární složky rostlin zkonsumovaných zvířaty se zachycují v mléčném tuku. V látkách určujících aroma, která charakterizují sýr „Brousse du Rove“, se tak odráží potrava koz. Kromě toho jsou charakteristické znaky sýrové hmoty „Brousse du Rove“ (hladká, s měkkou, vláčnou a neznatou konzistencí) rovněž získány díky specifickému místnímu know-how zpracování a koagulace, známého pod názvem flokulace (vločkování). Po nadojení musí být mléko ohřáto v nádobě nad přímým plamenem, dokud nedosáhne teploty 85 až 95 °C, potom se zdroj tepla vypne. Jakmile teplota mléka klesne na 65 až 75 °C, přidá se malé množství lihového octa z bílého vína, přičemž se mléko pravidelně ručně míchá, dokud nevzniknou charakteristické „vločky“ odpovídající oddělení mléčné sušiny od syrovátky. Po vytvoření se sýrové vločky ihned odejmou a ručně se tvarují do kornoutů, ve kterých se i prodávají.

Díky zvláštnímu tvaru a rozměrům formy sýra „Brousse du Rove“ ho lze snadno rozpoznat. Tvar a rozměry zároveň přispívají k zachování organoleptických vlastností sýra a umožňují mírné odkapávání produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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

ISSN 1977-0936 (elektronické vydání)
ISSN 1725-2431 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS