Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 26/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«BROUSSE DU ROVE»

N. UE PDO-FR-02424 – 28.6.2018

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (Denominazioni)**

«Brousse du Rove»

2. **Stato membro o Paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.3: Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Brousse du Rove» è un formaggio di capra presentato nel suo iniziale stampo a cornetto. Questo cornetto ha forma tronco-conica e presenta le seguenti dimensioni: un diametro superiore di 32 mm, un diametro inferiore di 22 mm e un'altezza di 85 mm, con tre fori sul fondo.

La «Brousse du Rove» si ottiene dalla flocculazione del latte riscaldato e dall'aggiunta di aceto di alcool bianco come acidificante. Il formaggio contiene almeno 30 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio e almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa.

Al termine della formatura ha un peso compreso tra 45 e 55 grammi.

Questo formaggio deve essere consumato molto fresco e non può essere venduto dopo oltre otto giorni dall'acidificazione. Presenta una pasta bianca, liscia, leggermente lucida e una consistenza morbida, cremosa e non granulosa. La «Brousse du Rove» si distingue per gli aromi principali di latte fresco dal carattere «animale» poco pronunciato e di mandorla dolce, oltre a presentare aromi complementari variabili a seconda della dieta del giorno e del periodo di lattazione (quercia spinosa, rosmarino, ginestra ecc.). La «Brousse du Rove» non presenta una crosta cremosa di colore bianco sporco (sviluppo del Geotricum), segno che il prodotto comincia a stagionare.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La «Brousse du Rove» si ottiene esclusivamente da latte intero di capre di razza Rove allevate nella zona geografica.

La razione alimentare delle capre è costituita unicamente da:

— pascolo all'interno della zona geografica;

— foraggio essiccato: l'apporto è limitato a 0,5 kg di materia grezza al giorno per capra in produzione in media all'anno. Il foraggio essiccato è costituito da fieno ottenuto da un misto di prati naturali, graminacee, leguminose o paglia;

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— alimenti concentrati: l'apporto è limitato a 0,5 kg di materia grezza al giorno per capra in produzione. Questi alimenti si presentano sotto forma di materie prime allo stato naturale e sono costituiti da cereali semplici e/o da integratori proteici semplici appartenenti al seguente elenco: orzo, granoturco, triticale, grano, avena, farro, girasole, segale, panelli grassi o disoleati (colza, girasole, soia), leguminose disidratate o in granella. Sono vietati gli alimenti concentrati composti.

Sono inoltre ammessi gli oligoelementi, i minerali, le vitamine e gli alimenti fitoterapici.

Nell'alimentazione degli animali sono autorizzati solo i vegetali e i mangimi complementari derivanti da prodotti non transgenici. L'impianto di colture transgeniche è vietato su tutte le superfici di un'azienda agricola che produce latte destinato alla trasformazione per la denominazione di origine «Brousse du Rove». Tale divieto si intende per qualsiasi specie vegetale che possa essere utilizzata nell'alimentazione degli animali dell'azienda e per qualsiasi specie che possa contaminarli. La soglia tollerata è conforme alla normativa vigente e si applica a ciascun componente dell'alimento.

Non appena le condizioni lo consentono, le capre sono condotte al pascolo nella zona geografica:

— in sentieri boschivi naturali;

— in parcelle non irrigue e prive di un sistema d'irrigazione, costituite da:

  — prati permanenti a flora autoctona;

  — prati temporanei di graminacee, leguminose o misti.

Le capre sono al pascolo per almeno 5 ore al giorno (calcolate come media annua) e per 261 giorni all'anno. Il carico massimo consentito è di 0,3 UBA (unità bestiame adulto) per ettaro, pari a 2 capre per ettaro. Gli ettari presi in considerazione per il calcolo del carico corrispondono alle superfici destinate al pascolo.

La zona geografica della «Brousse du Rove» produce pochissimi cereali e foraggi essiccati a causa delle scarse precipitazioni e della natura prevalentemente calcarea dei terreni che la caratterizzano. Il fieno e i cereali sono coltivati per lo più su terreni irrigui esclusi dalla zona geografica di produzione della «Brousse du Rove». Tra l'altro la maggior parte degli allevatori di capre di razza Rove non dispone né di terreni arabili né delle attrezzature necessarie. Gli alimenti concentrati e i foraggi essiccati non provengono quindi obbligatoriamente dalla zona geografica. Tuttavia, tenuto conto della limitazione della quantità di concentrati e di fieno somministrata alle capre e della capacità media annua di ingestione delle capre (1 100 kg), è possibile dedurre che la proporzione di alimenti provenienti dalla zona geografica è maggioritaria e che rappresenta almeno il 70 % della razione di materia secca (gli alimenti concentrati e i foraggi essiccati rappresentano al massimo 182,5 kg di materia grezza di concentrati, ossia circa 168,8 kg di materia secca e 182,5 kg di materia grezza di foraggio essiccato, pari a circa 153 kg di materia secca per capra all'anno).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la trasformazione del latte in formaggio e la collocazione del formaggio negli stampi a cornetto hanno luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, ogni cornetto di «Brousse du Rove» reca il talloncino identificativo rilasciato dal gruppo contenente la denominazione registrata del prodotto, iscritta in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano in etichettatura e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo. Il talloncino è rilasciato in maniera indiscriminata nel senso che vengono distribuiti tanti talloncini identificativi quanti richiesti dall'operatore.

Inoltre se il cornetto non è l'unità di vendita al consumatore, ogni unità di vendita deve essere commercializzata munita di un'etichetta contenente la denominazione registrata del prodotto, iscritta in caratteri di dimensione almeno pari ai due terzi di quella dei caratteri più grandi che figurano in etichettatura e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dai seguenti comuni:

Dipartimento delle Bouches-du-Rhône (13):

Comuni interamente compresi nella zona geografica:

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.

Comuni parzialmente compresi nella zona geografica:

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

Dipartimento del Var (83):

Comuni interamente compresi nella zona geografica:

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

Comuni parzialmente compresi nella zona geografica:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Dipartimento del Vaucluse (84):

Comuni interamente compresi nella zona geografica:

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.

Presso il municipio dei comuni interessati dai servizi dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) è depositato il materiale grafico indicante i confini della zona geografica.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Brousse du Rove» è un formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte di capre di razza Rove, allevate in modo estensivo secondo la tradizione silvo-pastorale e utilizzando aceto bianco di alcool come acidificante per garantire la coagulazione del latte sotto forma di «flocculazione».

Dal punto di vista topografico e geografico, la zona geografica corrisponde alla parte occidentale della bassa Provenza calcarea, delimitata a sud dal mar Mediterraneo, a est dagli altipiani calcarei del Var, a ovest dalle pianure alluvionali della Camargue e della Crau (escluse dalla zona geografica) e a nord dal massiccio delle Alpilles e del Luberon; la pianura alluvionale del Comtat è esclusa. La zona geografica ha la particolarità di essere costituita da una successione di rilievi («*chaînons*») calcarei con orientamento est-ovest, separati da bacini sedimentari. Si tratta di rilievi di modesta altitudine. Solo le vette della Sainte-Baume e della Sainte-Victoire raggiungono i 1 000 metri.

Il clima della zona geografica è caratterizzato da scarse precipitazioni medie annue (tra 550 e 700 mm) concentrate in autunno e a inizio primavera, da temperature medie annue comprese tra 13 e 15 °C, da una notevole escursione termica (con un numero di giorni di gelate variabile tra 20 e 80 giorni/anno), da un forte vento dominante (il Mistral) proveniente da nord, spesso violento, secco e freddo e da un elevato soleggiamento con circa 2 800 ore di sole all'anno.

Dal punto di vista geologico e pedologico, i rilievi calcarei presenti nella zona geografica sono costituiti principalmente da formazioni calcaree in senso lato, di origine marina o continentale (soprattutto lacustre), risalenti essenzialmente all'era Secondaria (Mesozoico). Su questi rilievi, i suoli carbonatici sono i principali suoli sviluppati sotto bosco.

La vegetazione caratteristica della zona geografica, direttamente legata al substrato calcareo e alle condizioni climatiche della zona, è costituita principalmente da garighe di quercia spinosa più o meno fitte, spesso associate a popolamenti di pino d'Aleppo e di leccio, ma anche di cisto, ginestra, fillirea, timo e rosmarino.

La tradizione relativa all'allevamento delle capre di razza Rove e alla produzione della «Brousse du Rove» nel dipartimento delle Bouches-du-Rhône è attestata sin dal Medioevo. All'epoca la «Brousse du Rove» costituiva la principale fonte di reddito degli abitanti del comune di Le Rove ed era una specialità molto apprezzata a Marsiglia e dintorni. A partire dal suo nucleo originario, il comune di Le Rove, le pratiche di lavorazione si sono poi diffuse per fasi successive.

Le greggi caprine sono condotte al pascolo secondo un metodo di allevamento estensivo nel rispetto della tradizione silvo-pastorale (pascolo nel bosco per sfruttare le risorse foraggere situate sotto gli alberi e contribuire alla valorizzazione degli alberi, ma anche per consentire la produzione di legname e prevenire gli incendi). Le capre pascolano sui sentieri boschivi e sulle praterie secche della zona geografica. Le capre di razza Rove apprezzano il fogliame del pino d'Aleppo e sono le uniche a consumare le foglie coriacee e spinose della quercia spinosa. A seconda della stagione, consumano anche il fogliame e le ghiande di leccio e roverella, l'erba delle radure e il fogliame delle garighe costituite da timo, rosmarino, ginestra ecc. Grazie alle loro corna particolarmente adatte all'ambiente naturale (fino a 120 cm di apertura), le capre riescono a penetrare nella fitta vegetazione di questi sentieri senza scornarsi.

La «Brousse du Rove» è un formaggio fresco che si distingue dai prodotti simili per le seguenti caratteristiche:

— la forma e le dimensioni specifiche del suo stampo di presentazione a forma di cornetto;

— una pasta bianca, liscia, leggermente lucida e una consistenza morbida, cremosa e non granulosa;

— aromi principali di latte fresco dal carattere «animale» poco pronunciato e di mandorla dolce;

— aromi complementari variabili a seconda della dieta del giorno e del periodo di lattazione (quercia spinosa, rosmarino, ginestra ecc.);

— l'uso esclusivo di latte di capre di razza Rove per la sua produzione;

— l'uso esclusivo di aceto bianco di alcool come acidificante per coagulare il latte sotto forma di «flocculazione».

Tutte queste caratteristiche sono all'origine della notorietà, già consolidata nel tempo, della «Brousse du Rove» (come attestano ad esempio numerosi scritti del XIX secolo). Le caratteristiche geografiche, climatiche, geologiche e pedologiche della zona geografica (rilievi mediterranei secchi) determinano la presenza di una flora specifica costituita da garighe più o meno fitte di quercia spinosa, spesso associate a popolamenti di pino d'Aleppo e di leccio, ma anche di cisto, ginestra, fillirea, timo e rosmarino. Ormai da secoli, a partire dal comune di Le Rove alcuni pastori hanno privilegiato, in allevamento estensivo, una particolare razza di capra rustica chiamata «Rove», che presenta un'ottima resistenza fisica ai sentieri accidentati e che per soddisfare il proprio fabbisogno alimentare riesce a trovare cibo su terreni poveri. Le capre di razza Rove forniscono poco latte, ma è un latte che presenta un'ottima resa casearia, grazie al tenore particolarmente elevato di materia grassa e proteine. Questo latte conferisce alla «Brousse du Rove» le sue caratteristiche specifiche in termini di consistenza e sapore. L'elevato tasso butirroso è uno dei fattori che contribuiscono alla qualità gustativa del latte e della produzione casearia, in quanto i composti molecolari volatili delle piante ingerite dagli animali sono fissati dalla materia grassa del latte. Gli aromi sviluppati dalla «Brousse du Rove» sono pertanto il risultato della dieta delle capre. Inoltre, le caratteristiche della pasta di questo formaggio (liscia, morbida, cremosa e non granulosa) sono ottenute anche grazie alle specifiche conoscenze locali di lavorazione e coagulazione che vanno sotto il nome di «flocculazione». Al termine della mungitura, il latte viene scaldato in un contenitore a fuoco diretto fino a raggiungere una temperatura compresa tra 85 e 95 °C, dopo di che la fonte di calore viene spenta. Quando la temperatura del latte è compresa tra 65 e 75 °C, si aggiunge una piccola quantità di aceto di alcool bianco continuando a mescolare manualmente e regolarmente fino a ottenere i caratteristici «fiocchi» corrispondenti alla separazione della materia secca del latte e del siero di latte. I fiocchi così formati vengono immediatamente raccolti e sagomati manualmente all'interno dei cornetti usati anche per la vendita.

La forma e le dimensioni specifiche dello stampo della «Brousse du Rove» ne fanno un formaggio immediatamente riconoscibile e contribuiscono a preservare le sue caratteristiche organolettiche consentendo uno sgocciolamento moderato del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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