Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 26/05)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo do nome nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar da data da sua publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«BROUSSE DU ROVE»

N.º UE: PDO-FR-02424 – 28.6.2018

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Brousse du Rove»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Brousse du Rove» é um queijo de cabra apresentado no seu cone de moldagem original. Este tem uma forma troncocónica e as seguintes dimensões: 32 mm de diâmetro superior × 22 mm de diâmetro inferior × 85 mm de altura, com três furos no fundo.

O queijo é obtido a partir de floculação do leite após aquecimento e adição de vinagre de álcool branco como acidificante. Após secagem completa, o queijo contém, no máximo, 30 gramas de matéria seca por 100 gramas de produto e, no mínimo, 45 gramas de matéria gorda por 100 gramas de produto.

O queijo pesa de 45 a 55 gramas no final do processo de moldagem.

Este queijo deve ser consumido muito fresco e não pode ser vendido decorridos mais de oito dias após a acidificação. A pasta é branca, lisa e ligeiramente brilhante, de consistência macia, untuosa e não granular. Caracteriza-se pelos aromas principais a leite fresco e a amêndoas doces, com um caráter «animal» ligeiro, e também por aromas complementares, que variam em função do regime alimentar do dia e do período de lactação (aromas a carrasqueira, alecrim, giesta, etc.). O «Brousse du Rove» não apresenta qualquer crosta cremosa de um branco amarelado (desenvolvimento de *Geotrichum*), sinal de que o produto entrou em fase de cura.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Brousse du Rove» é produzido exclusivamente a partir de leite inteiro de cabra da raça Rove, criada na área geográfica.

A ração alimentar das cabras consiste exclusivamente em:

— pastagens na área geográfica,

— forragens secas: quantidade limitada a 0,5 kg de matéria bruta por dia e por animal em produção (média anual). São constituídas por feno de uma mistura de prados naturais, gramíneas, leguminosas ou palha,

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— alimentos concentrados: quantidade limitada a 0,5 kg de matéria bruta por dia e por animal em produção. Trata-se de matérias-primas, constituídas por cereais simples, e/ou complementos proteicos simples, pertencentes à seguinte lista: cevada, milho, triticale, trigo, aveia, espelta, girassol, centeio, bagaços gordos ou desengordurados (colza, girassol, soja), leguminosas desidratadas ou em grão. São proibidos os alimentos concentrados compostos.

São autorizados também os oligoelementos, os minerais, as vitaminas e os alimentos fitoterapêuticos.

Na alimentação dos animais, apenas são autorizados vegetais e alimentos complementares derivados de produtos não transgénicos. É proibida a plantação de culturas transgénicas em todas as superfícies das explorações que produzam leite destinado a ser utilizado no fabrico da denominação de origem «Brousse du Rove». Esta proibição estende-se a todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração aos animais da exploração, e a todas as culturas de espécies que as possam contaminar. O limite admitido respeita a legislação em vigor e aplica-se a cada componente do alimento.

Sempre que as condições o permitam, as cabras devem pastar na área geográfica em:

— percursos arborizados naturais,

— parcelas não irrigadas e sem sistema de irrigação, constituídas por:

  — prados permanentes com flores autóctones,

  — prados temporários de gramíneas, de leguminosas ou prados mistos.

As cabras pastam pelo menos cinco horas por dia (média anual) e 261 dias por ano. O encabeçamento máximo autorizado é de 0,3 CN (cabeça normal) por hectare ou duas cabras por hectare. Os hectares tidos em conta para o cálculo do encabeçamento correspondem às superfícies de pastagem.

A área geográfica do «Brousse du Rove» produz muito poucos cereais e forragens secas devido à baixa precipitação e à natureza predominantemente calcária dos solos que a caracterizam. O feno e os cereais são cultivados predominantemente em terras irrigáveis, excluídas da área geográfica de produção do «Brousse du Rove». Além disso, a maior parte dos criadores de cabras Rove não possuem terras aráveis nem o equipamento necessário. Os alimentos concentrados e as forragens secas não provêm, portanto, necessariamente da área geográfica. No entanto, tendo em conta a limitação da quantidade de alimentos concentrados e de feno dada aos caprinos e a capacidade de ingestão média anual da cabra (1 100 kg), pode deduzir-se que a proporção de alimentos provenientes da área geográfica é maioritária e representa, pelo menos, 70 % da ração em matéria seca (os alimentos concentrados e as forragens secas representam, no máximo, 182,5 kg de matéria bruta de concentrados, ou seja, cerca de 168,8 kg de matéria seca, e 182,5 kg de matéria bruta de forragens secas, ou seja, cerca de 153 kg de matéria seca por cabra/ano).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do leite, a transformação do leite em queijo e a moldagem do queijo nos cones têm lugar na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das menções obrigatórias previstas na regulamentação relativa à apresentação dos géneros alimentícios, cada cone de «Brousse du Rove» deve ostentar a vinheta de identificação emitida pelo agrupamento, que inclui o nome registado do produto, em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços do tamanho dos caracteres maiores que figuram na rotulagem, e o logótipo da DOP da União Europeia, no mesmo campo visual. A vinheta é emitida de forma não discriminatória. São distribuídas tantas vinhetas de identificação quantas o operador pedir.

Além disso, se o cone não for a unidade de venda ao consumidor, cada unidade de venda é comercializada com um rótulo que ostenta o nome registado do produto, em caracteres de dimensões iguais ou superiores a dois terços do tamanho dos caracteres maiores que figuram na rotulagem, e o logótipo da DOP da União Europeia, no mesmo campo visual.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída pelos seguintes municípios:

Departamento de Bouches-du-Rhône (13):

Municípios incluídos na sua totalidade na área geográfica:

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.

Municípios parcialmente incluídos na área geográfica:

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

Departamento de Var (83):

Municípios incluídos na sua totalidade na área geográfica:

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

Município parcialmente incluído na área geográfica:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departamento de Vaucluse (84):

Municípios incluídos na sua totalidade na área geográfica:

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.

Foi entregue pelos serviços do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO), nas câmaras municipais em causa, um documento gráfico que estabelece os limites da área geográfica.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Brousse du Rove» é um queijo de tipo «fresco» fabricado exclusivamente a partir de leite de cabra da raça Rove, criada segundo um regime de criação extensivo, de acordo com a tradição silvopastoril, sendo fabricado com o auxílio de vinagre de álcool branco como acidificante, que permite a coagulação do leite sob a forma de «floculação».

Em termos de topografia e geografia, a área geográfica corresponde à parte ocidental da Baixa-Provença calcária, delimitada a sul pelo mar Mediterrâneo, a leste pelos planaltos calcários do Var, a oeste pelas planícies aluviais da Camargue e de Crau (excluídas da área geográfica) e, a norte, pelo maciço dos Alpilles e do Luberon; exclui-se a planície aluvial do Comtat. Tem a particularidade de consistir numa sucessão de pequenas cadeias calcárias, de orientação este-oeste, separadas por bacias sedimentares. A altitude destes maciços é modesta. Apenas os vértices da Sainte-Baume e da Sainte-Victoire atingem os 1 000 metros.

O clima da área geográfica caracteriza-se por uma precipitação média anual reduzida (entre 550 e 700 mm), concentrada no outono e no início da primavera, com temperaturas médias anuais compreendidas entre 13 °C e 15 °C, com uma amplitude térmica acentuada (o número de dias de geada varia entre 20 e 80 dias por ano), um vento dominante muito presente (mistral) vindo do norte, frequentemente violento, seco e frio, e uma insolação anual elevada de cerca de 2 800 horas.

A nível geológico e pedológico, os maciços calcários que constituem a área geográfica consistem principalmente em formações calcárias em sentido lato, de origem marinha ou continental (sobretudo lacustre), sobretudo da Era Secundária (Mesozoico). Nestes maciços, os tipos de solo «florestais» mais frequentes são os solos carbonatados.

A vegetação característica da área geográfica, diretamente relacionada com o substrato calcário e com as condições climáticas da área, é essencialmente constituída por charnecas de carrasqueiras, mais ou menos densas, frequentemente associadas a conjuntos de pinheiros-de-alepo e azinheiras, mas também estevas, giestas, adernos, tomilhos e alecrins.

A tradição da criação de cabras Rove e da produção do «Brousse du Rove» no departamento de Bouches-du-Rhône está documentada desde a Idade Média. Nessa época, o «Brousse du Rove» era a principal fonte de rendimento dos habitantes da aldeia de Rove, sendo uma especialidade muito apreciada em Marselha e arredores. A difusão dos métodos de produção decorreu por fases sucessivas, a partir do núcleo de origem: a aldeia de Rove.

Os rebanhos de caprinos são criados segundo um método de criação extensiva, seguindo a tradição silvopastoril (pastagem de animais na floresta, para tirar partido dos recursos forrageiros sob as árvores e contribuir para a valorização das árvores, permitindo a produção de madeira e prevenindo incêndios). As cabras pastam nos percursos arborizados e nos prados secos da área geográfica. As cabras da raça Rove apreciam a folhagem do pinheiro-de-alepo e são as únicas a consumir a folhagem coriácea e picante da carrasqueira. Também consomem, segundo a época, a folhagem e a bolota da azinheira e do roble-pubescente, a erva das clareiras e a folhagem das charnecas, constituída por tomilhos, alecrins, giestas, etc. A fim de lhes permitir penetrar na densa vegetação destes percursos, as cabras, cujos cornos são particularmente adaptados (até 120 cm de envergadura), não são descornadas.

O «Brousse du Rove» é um queijo de tipo «fresco» que se distingue de produtos semelhantes pelas seguintes características:

— a forma e as dimensões específicas do seu cone de apresentação,

— uma pasta branca, lisa e ligeiramente brilhante, de consistência macia, untuosa e não granular,

— aromas principais a leite fresco, com caráter «animal» ligeiro, e a amêndoas doces,

— aromas complementares que variam em função do regime alimentar do dia e do período de lactação (aromas a carrasqueira, alecrim, giesta, etc.),

— a utilização exclusiva do leite de cabra da raça Rove para o seu fabrico,

— a utilização exclusiva de vinagre de álcool branco como acidificante responsável pela coagulação do leite sob a forma de «floculação».

Todas estas características estão na origem da notoriedade, já desde tempos remotos, do «Brousse du Rove» (como atestam numerosos escritos do século XIX, por exemplo). As características geográficas, climáticas, geológicas e pedológicas da área geográfica (zonas de maciços mediterrânicos secos) são responsáveis pela presença de uma flora específica, constituída por charnecas de carrasqueiras, mais ou menos densas, frequentemente associadas a conjuntos de pinheiros-de-alepo e azinheiras, mas também estevas, giestas, adernos, tomilhos e alecrins. A partir da aldeia de Rove, os agricultores favoreceram, desde há séculos, uma raça de cabra rústica, a cabra do «Rove», que apresenta uma boa resistência física nos percursos acidentados e que, para satisfazer as suas necessidades, consegue encontrar alimento em terrenos pobres, num regime de criação extensivo. A cabra do Rove fornece pouco leite, mas este tem um elevado rendimento queijeiro devido à sua particular riqueza em matérias gordas e em proteínas. Este leite confere ao queijo «Brousse du Rove» a sua textura e sabor característicos. O elevado teor de matéria gorda é um fator determinante para a qualidade gustativa do leite e dos queijos produzidos, uma vez que os compostos moleculares voláteis dos vegetais ingeridos pelos animais são fixados pela matéria gorda do leite. Os aromas desenvolvidos pelo «Brousse du Rove» refletem, deste modo, a alimentação das cabras. Além disso, as características da pasta do «Brousse du Rove» (pasta lisa, macia, untuosa e não granular) são também obtidas graças ao saber fazer local específico de transformação e coagulação, chamado «floculação». Após a ordenha, o leite é aquecido num recipiente, sobre chama direta, até atingir uma temperatura de 85 °C a 95 °C, interrompendo-se nessa altura a fonte de calor. Quando a temperatura do leite se situa entre 65 °C e 75 °C, adiciona-se uma pequena quantidade de vinagre de álcool branco, misturando-se manualmente e regularmente, até à obtenção dos «flocos» característicos, resultantes da separação entre a matéria seca do leite e o soro de leite. Uma vez formados, os flocos são imediatamente recolhidos e moldados manualmente nos cones, nos quais serão postos à venda.

A forma e as dimensões específicas do molde do «Brousse du Rove» permitem identificá-lo imediatamente, ajudando também a preservar as características organoléticas do queijo, ao permitir a drenagem moderada do produto.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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