**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 26/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„BROUSSE DU ROVE"**

**Nr. UE: PDO-FR-02424 – 28.6.2018**

**DOP (X) IGP ()**

1. **Denumirea (denumirile)**

„Brousse du Rove"

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [a se vedea anexa XI]*

Clasa 1.3: Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.*

„Brousse du Rove" este o brânză de capră prezentată sub formă de cornet, astfel cum rezultă în urma punerii inițiale în formă. Cornetul este o formă tronconică, cu următoarele dimensiuni: 32 mm diametru superior × 22 mm diametru inferior × 85 mm înălțime, cu trei găuri în partea de jos.

Produsul se obține prin floculare laptelui după încălzire și adăugarea de oțet din alcool alb ca acidifiant. El conține maximum 30 g de substanță uscată la 100 g de brânză și minimum 45 g de grăsime la 100 g de brânză după uscarea completă.

Greutatea sa este de 45-55 grame la scoaterea din formă.

Această brânză trebuie consumată în stare foarte proaspătă și nu poate fi comercializată după mai mult de 8 zile de la acidificare. Pasta sa este albă, netedă, ușor lucioasă, cu consistență suplă, onctuoasă și negranulară. Această brânză are arome principale de lapte proaspăt, cu caracter „animal" puțin pronunțat, și de migdale dulci. De asemenea, ea prezintă arome complementare care variază în funcție de regimul alimentar al zilei și al perioadei de lactație (stejar de cârmâz, rozmarin, drobiță etc.). „Brousse du Rove" nu are o crustă cremoasă de culoare alb-gălbui (dezvoltarea de Geotrichum) – semn că produsul începe să se matureze.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

„Brousse du Rove" este produsă exclusiv din lapte integral de capră provenit de la rasa Rove, crescută în aria geografică.

Rația de hrană a caprelor se compune exclusiv din:

— pășunat efectuat în cadrul ariei geografice;

— furaje uscate: aportul este limitat la 0,5 kilograme de materie primă pe zi per capră în producție, ca medie anuală. Ele se compun din fân dintr-un amestec de pajiști naturale, graminee, leguminoase sau paie;

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

— furaje concentrate: aportul este limitat la 0,5 kilograme de materie primă pe zi per capră în producție. Ele se prezintă sub formă de materii prime ca atare, constituite din cereale simple și/sau din suplimente proteice simple, din următoarea listă: orz, porumb, triticale, grâu, ovăz, alac, floarea-soarelui, secară, turte grase sau fără ulei (rapiță, floarea-soarelui, soia), leguminoase deshidratate sau boabe. Furajele concentrate combinate sunt interzise.

De asemenea, sunt autorizate oligoelementele, mineralele, vitaminele și alimentele fitoterapeutice.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale și furajele suplimentare obținute din produse netransgenice. Cultivarea plantelor transgenice este interzisă pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumire de origine „Brousse du Rove”. Această interdicție se referă la toate speciile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile care le-ar putea contamina. Pragul tolerat este conform cu legislația în vigoare și vizează fiecare parte componentă a furajului.

De îndată de condițiile permit, caprele pasc în aria geografică pe:

— terenuri împădurite naturale;

— parcele neirigate și fără sisteme de irigare, constând în:

  — pajiști permanente cu flori autohtone;

  — pajiști temporare cu graminee, cu leguminoase sau mixte.

Caprele pasc cel puțin 5 ore pe zi (calculate ca medie pe an) și 261 de zile pe an. Ocuparea maximă autorizată este de 0,3 UVM (unitate vită mare) per hectar, și anume 2 capre per hectar. Hectarele luate în considerare pentru calculul ocupării corespund suprafețelor pentru pășunat.

Aria geografică a „Brousse du Rove” produce foarte puține cereale și furaje uscate, din cauza cantității reduse de precipitații și a naturii predominant calcaroase a solurilor care o caracterizează. Fânul și cerealele sunt cultivate predominant pe terenuri irigabile care nu fac parte din aria geografică de producție a brânzei „Brousse du Rove”. În plus, majoritatea crescătorilor de capre din Rove nu au nici terenuri arabile, nici echipamentul necesar. Prin urmare, concentratele și furajele uscate nu provin neapărat din aria geografică. Cu toate acestea, având în vedere limitarea cantității de concentrate și de fân administrate caprelor și capacitatea de consum medie anuală a unei capre (1 100 kg), este posibil să se deducă faptul că partea de furaje provenite din aria geografică este majoritară și reprezintă cel puțin 70 % din rație ca substanță uscată (concentratele și furajele uscate reprezintă maximum 182,5 kg de materie primă de concentrate, și anume aproximativ 168,8 kg de substanță uscată, și 182,5 kg de materie primă de furaje uscate, și anume aproximativ 153 kg de substanță uscată, per capră pe an).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția laptelui, prelucrarea laptelui în brânză și punerea brânzei în formele-cornet au loc în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara mențiunilor obligatorii prevăzute de normele care reglementează prezentarea produselor alimentare, fiecare cornet de „Brousse du Rove” trebuie să includă vinieta de identificare acordată de grup, care cuprinde denumirea înregistrată a produsului, înscrisă cu caractere cu o dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă, și simbolul DOP al Uniunii Europene, în același câmp vizual. Vinieta este acordată în mod nediscriminatoriu. Se distribuie atâtea viniete de identificare câte solicită operatorul.

În plus, dacă forma de comercializare către consumator nu este cornetul, fiecare formă de comercializare trebuie să prezinte o etichetă care cuprinde denumirea înregistrată a produsului, înscrisă cu caractere cu o dimensiune cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă, și simbolul DOP al Uniunii Europene, în același câmp vizual.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este compusă din următoarele comune:

Departamentul Bouches-du-Rhône (13):

Comune cuprinse în totalitate în aria geografică:

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.

Comune cuprinse parțial în aria geografică:

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

Departamentul Var (83):

Comune cuprinse în totalitate în aria geografică:

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

Comună cuprinsă parțial în aria geografică:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departamentul Vaucluse (84):

Comune cuprinse în totalitate în aria geografică:

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.

Un document grafic care stabilește limitele ariei geografice este depus la primăriile comunelor vizate de către serviciile Institutului național pentru origine și calitate (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO).

5. **Legătura cu aria geografică**

„Brousse du Rove" este o brânză de tip „proaspăt", obținută exclusiv din lapte de capră din rasa Rove, caprele fiind crescute printr-o metodă de creștere extensivă în conformitate cu tradiția silvopastorală, și utilizând oțet din alcool alb ca acidifiant, ceea ce permite coagularea laptelui sub formă de „flocoane".

Din punctul de vedere al topografiei și al geografiei, aria geografică corespunde părții vestice inferioare a regiunii Provence – o zonă calcaroasă, mărginită la sud de Marea Mediterană, la est de platourile calcaroase din Var, la vest de câmpiile aluviale din Camargue și din Crau (care nu sunt incluse în aria geografică) și la nord de masivele Alpilles și Luberon; câmpia aluvială din Comtat este exclusă. Aria geografică prezintă particularitatea că este formată dintr-o succesiune de mici lanțuri muntoase calcaroase orientate est-vest, separate de bazine sedimentare. Altitudinea acestor masive este modestă. Numai vârfurile masivelor Sainte-Baume și Sainte-Victoire ating o altitudine de 1 000 de metri.

Clima ariei geografice se caracterizează prin precipitații medii anuale reduse (între 550 și 700 mm), concentrate în timpul toamnei și la începutul primăverii, prin temperaturi anuale medii cuprinse între 13 °C și 15 °C, o amplitudine termică marcată (cu un număr de zile de îngheț care variază între 20 și 80 de zile pe an), un vânt dominant foarte prezent (mistralul) care bate dinspre nord, de obicei foarte puternic, uscat și rece, precum și printr-un număr mare de ore cu soare, în jur de 2 800.

Din punct de vedere geologic și pedologic, masivele calcaroase care formează aria geografică sunt constituite în principal din formațiuni calcaroase în sens larg, de proveniență marină sau continentală (mai ales lacustre), originare în mare parte din era secundară (mezozoic). Pe aceste masive, cele mai frecvente tipuri de sol „de sub pădure" sunt solurile carbonatice.

Vegetația caracteristică a ariei geografice, direct legată de substratul calcaros și de condițiile climatice din zonă, este formată în principal din garigi mai mult sau mai puțin dese de stejari de cârmâz, deseori însoțite de populații de pini de Alep și de stejari de stâncă, dar și de specii de trandafir sălbatic, de drobiță, de filiree, de cimbru și de rozmarin.

Tradiția creșterii caprelor Rove și de producere a „Brousse du Rove" este atestată încă din Evul Mediu în departamentul Bouches-du-Rhône. „Brousse du Rove" constituia în acele vremuri principala sursă de venit a locuitorilor din satul Rove și era o specialitate foarte apreciată în Marsilia și în zona înconjurătoare. Răspândirea metodelor de fabricare s-a făcut în etape succesive pornind de la nucleul de origine, satul Rove.

Turmele de capre sunt crescute printr-o metodă de creștere extensivă, conform tradiției silvopastorale (pășunatul animalelor în pădure pentru a profita de resursele furajere de sub copaci, pentru a contribui la punerea în valoare a copacilor și pentru a permite producția de lemn și a preveni incendiile). Caprele pasc pe terenurile împădurite și pe pajiștile uscate din aria geografică. Caprele din rasa Rove apreciază frunzișul pinilor de Alep și sunt singurele care consumă frunzele tari și înțepătoare ale stejarului de cârmâz. Ele consumă, de asemenea, în funcție de anotimp, frunzele și ghidele stejarului de stâncă și ale stejarului pufos alb, iarba din poieni și frunzele garigilor compuse din specii de cimbru, rozmarin, drobiță etc. Pentru a pătrunde prin vegetația densă de pe aceste terenuri, caprelor nu li se taie coarnele, care sunt deosebit de adaptate la aceste condiții (până la 120 cm anvergură).

„Brousse du Rove" este o brânză de tip „proaspăt", care se distinge de produsele similare prin următoarele caracteristici:

— forma și dimensiunile specifice ale cornetului său de prezentare;

— o pastă albă, netedă, ușor lucioasă, cu consistență suplă, onctuoasă și negranulară;

— arome principale de lapte proaspăt, cu caracter „animal" puțin pronunțat, și de migdale dulci;

— arome complementare care variază în funcție de regimul alimentar al zilei și al perioadei de lactație (stejar de cârmâz, rozmarin, drobiță etc.);

— utilizarea exclusivă la fabricarea sa a laptelui de capră din rasa Rove;

— utilizarea exclusivă a oțetului din alcool alb ca acidifiant, ceea ce permite coagularea laptelui sub formă de „flocoane".

Împreună, aceste caracteristici stau la baza notorietății de care se bucură „Brousse du Rove", deja din vremuri de demult (cum atestă, de exemplu, numeroase izvoare scrise din secolul al XIX-lea). Caracteristicile geografice, climatice, geologice și pedologice ale ariei geografice (zone de masive mediteraneene uscate) induc prezența unei flore specifice, formate în principal din garigi mai mult sau mai puțin dese de stejari de cârmâz, deseori însoțite de populații de pini de Alep și de stejari de stâncă, dar și de specii de trandafir sălbatic, de drobiță, de filiree, de cimbru și de rozmarin. Începând din satul Rove, fermierii favorizează, de mai multe secole, o rasă particulară de capre robuste, caprele „Rove", care prezintă o foarte bună rezistență fizică la terenurile accidentate și care, pentru a-și satisface nevoile alimentare, reușesc să găsească hrană pe terenuri sărace, conform unei metode de creștere extensive. Caprele Rove nu dau mult lapte, însă acesta are un foarte bun randament pentru producția de brânzeturi, datorită faptului că este bogat în materii grase și în proteine. Acest lapte conferă „Brousse du Rove" caracteristicile sale în ceea ce privește textura și aromele. Bogăția conținutului de grăsime este unul dintre factorii care contribuie la calitatea gustativă a laptelui și brânzeturilor produse, compușii moleculari volatili ai plantelor ingerate de animale fiind fixați de grăsimea din lapte. Astfel, aromele dezvoltate de „Brousse du Rove" reflectă alimentația caprelor. În plus, caracteristicile pastei „Brousse du Rove" (pastă netedă, suplă, onctuoasă și negranulară) sunt de asemenea obținute datorită priceperii locale specifice în privința prelucrării și a coagulării, denumită „floculare". După mulgere, laptele este încălzit într-un recipient, pe flacără directă, până la o temperatură cuprinsă între 85 °C și 95 °C, după care sursa de căldură este oprită. Cât timp temperatura laptelui este cuprinsă între 65 °C și 75 °C, se adaugă o cantitate mică de oțet din alcool alb, amestecând manual, cu regularitate, până la obținerea „flocoanelor" caracteristice care corespund separării substanței uscate din lapte și a zerului. Odată formați, fulgii de „Brousse de Rove" sunt imediat colectați și puși manual în cornetele care servesc și pentru comercializare.

Forma și dimensiunile specifice ale mulajului „Brousse du Rove" fac posibilă identificarea imediată a produsului și contribuie și la menținerea caracteristicilor organoleptice ale brânzei, permițând o scurgere moderată a produsului.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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