Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 26/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]) en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«BROUSSE DU ROVE»

N.º UE: PDO-FR-02424 — 28.6.2018

DOP (X) IGP ()

1. **Denominación**

«Brousse du Rove»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.3.: Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Brousse du Rove» es un queso de cabra que se comercializa en el cucurucho inicial de moldeado. Se trata de un molde cónico truncado, de las siguientes dimensiones: 32 mm de diámetro superior x 22 mm de diámetro x 85 mm de altura, con tres perforaciones en el fondo.

Se obtiene previa floculación de la leche tras el calentamiento y la adición de vinagre de alcohol blanco a modo de acidulante. El queso contiene un máximo de 30 g de materia seca por 100 g de queso y un mínimo de 45 g de materia grasa por 100 g de queso tras la desecación completa.

Su peso es de 45 a 55 gramos a raíz del moldeado.

Debe consumirse muy fresco y no puede ser vendido rebasados ocho días de la acidificación. Su masa es blanca, lisa, ligeramente brillante, de consistencia blanda, untuosa y no granulosa. Los principales aromas de este queso son de leche fresca, de carácter «animal» poco pronunciado, y de almendra dulce. Presenta otros aromas variables en función de la alimentación del día y del período de lactancia (coscoja, romero, retama, etc.) El «Brousse du Rove» no presenta una corteza cremosa blanco crudo (desarrollo de Geotricum), señal de que el producto está empezando el proceso de maduración.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Brousse du Rove» se fabrica exclusivamente con leche entera de cabra de raza Rove, criada en la zona geográfica.

La ración alimentaria de las cabras consta exclusivamente de:

— pastoreo dentro de la zona geográfica;

— forraje seco: el aporte no puede superar 0,5 kg de materia bruta por día y por cabra en producción (promedio anual). Se compone de heno procedente de una mezcla de prados naturales, gramíneas, leguminosas o paja;

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

— alimentos concentrados: el aporte no puede superar 0,5 kg de materia bruta por día y por cabra en producción (promedio anual). Se presentan en forma de materias primas sin procesar, constituidas por cereales simples o suplementos proteínicos simples, de la lista siguiente: cebada, maíz, tritical, trigo, avena, espelta, girasol, centeno, tortas con o sin aceite (colza, girasol, soja), leguminosas secas o en grano. Quedan prohibidos los piensos compuestos concentrados.

Se autorizan asimismo los oligoelementos, minerales, vitaminas y los alimentos fitoterapéuticos.

En la alimentación de los animales solo se autorizan vegetales y alimentos complementarios derivados de productos no transgénicos. La implantación de cultivos transgénicos está prohibida en todas las zonas de las explotaciones que producen leche destinada a ser transformada en denominación de origen «Brousse du Rove». Esta prohibición se extiende a cualquier especie vegetal susceptible de ofrecerse como pienso a los animales de la explotación y a cualquier cultivo de especies susceptibles de contaminarlos. El umbral tolerado se ajusta a la normativa vigente y atañe a cada componente del pienso.

En cuanto las condiciones lo permiten, las cabras pastan en la zona geográfica:

— en superficies arboladas naturales;

— en parcelas de secano exentas de sistemas de riego que consistan en:

  — pastos permanentes de flora indígena;

  — pastos temporales de gramíneas, leguminosas o mixtas.

Las cabras pastan al menos cinco horas diarias (de media anual) y 261 días al año. La carga máxima autorizada es de 0,3 UGM (unidad de ganado mayor) por hectárea, es decir, de dos cabras por hectárea. Las hectáreas que se tienen en cuenta para calcular la carga corresponden a las superficies destinadas al pasto.

La zona geográfica del «Brousse du Rove» produce muy pocos cereales y forrajes secos debido a la escasez de las precipitaciones y por la naturaleza predominantemente calcárea de los suelos que la caracterizan. El heno y los cereales se cultivan predominantemente en los regadíos que se excluyen de la zona geográfica de producción del «Brousse du Rove». Además, la mayor parte de los productores de cabras de la región del Rove no disponen de tierras arables ni del material necesario. Los concentrados y los forrajes desecados no proceden necesariamente de la zona geográfica. Ahora bien, habida cuenta de la limitación de la cantidad de concentrados y de heno administrada a las cabras y de la capacidad media anual de ingesta de la cabra (1 100 kg), cabe deducir que es mayoritaria la proporción de alimentos procedentes de la zona geográfica y representa al menos un 70 % de la ración de materia seca (los concentrados y forrajes secos representan un máximo de 182,5 kg de materia bruta de concentrados, es decir, unos 168,8 kg de materia seca y 182,5 kg de materia bruta de forrajes secos, lo que equivale a 153 kg de materia seca, por cabra y por año).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche, la transformación de la leche en el queso y el moldeado del queso en los cucuruchos se realizan en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias previstas en la normativa sobre la presentación de los productos alimenticios, cada cucurucho de «Brousse du Rove» deberá llevar la etiqueta de identificación concedida por la agrupación, que incluye **la** denominación registrada del producto, en caracteres de al menos dos tercios del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado y el logotipo de la DOP de la Unión Europea en el mismo campo visual. La etiqueta se concede sin discriminaciones, en la cantidad que solicite el operador.

Además, si el cucurucho no es la unidad de venta al consumidor, cada unidad se comercializará con un etiquetado que incluya la denominación registrada del producto, inscrita en caracteres de al menos dos tercios del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado y el logotipo de la DOP de la Unión Europea en el mismo campo visual.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Departamento de Bouches-du-Rhône (13):

Municipios incluidos en su totalidad en la zona 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.

Municipios incluidos en parte en la zona 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):

Municipios incluidos en su totalidad en la zona geográfica:

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

Municipios incluidos en parte en la zona geográfica:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Departamento de Vaucluse (84):

Municipios incluidos en su totalidad en la zona 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.

Los servicios del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) entregan a los ayuntamientos de los municipios correspondientes un documento gráfico que determina los límites de la zona geográfica.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Brousse du Rove» es un queso de tipo «fresco», elaborado exclusivamente con leche de cabra de la raza Rove, siguiendo un método de cría extensivo según la tradición de silvopastoreo y con ayuda de vinagre blanco de alcohol a modo de acidulante, que permite la coagulación de la leche en forma de «floculación».

En cuanto a topografía y geografía, la zona geográfica corresponde a la parte occidental de la Baja Provenza caliza delimitada al sur por el Mediterráneo, al este por las mesetas calcáreas calizas del Var, al oeste por las llanuras aluviales de Camarga y Crau (excluidas de la zona geográfica) y, al norte, por el macizo de Alpilles y Luberon; queda excluida la llanura aluvial de Comtat. Presenta la particularidad de estar compuesta por una sucesión de estribaciones calizas con una orientación este-oeste, separadas por cuencas sedimentarias. Estos macizos son de altitud modesta. Solo los vértices de Sainte-Baume y Sainte-Victoire alcanzan 1 000 metros de altitud.

El clima de la zona geográfica se caracteriza por una pluviosidad anual escasa (de entre 550 y 700 mm), concentrada durante el otoño y el inicio de la primavera, temperaturas medias anuales que oscilan entre los 13 °C y los 15 °C, una amplitud térmica marcada (con una cantidad anual de días de helada de entre 20 y 80 días), un viento dominante del norte muy presente (mistral), que suele ser violento, seco y frío y una insolación anual elevada de unas 2 800 horas.

En cuanto a la geología y la condición del suelo, los macizos calizos que componen la zona geográfica son principalmente formaciones calizas en sentido amplio, de origen marino o continental (principalmente lacustres), que se remontan principalmente al Secundario (Mesozoico). En esos macizos, los tipos de suelo «de sotobosque» más frecuentes son los suelos carbonatados.

La vegetación característica de la zona geográfica, directamente vinculada al sustrato calizo y a las condiciones climáticas imperantes, consta ante todo de carrascales de coscoja más o menos densos, a menudo asociados a poblaciones de pinos de Alepo y de encinas, así como de jara, retama, aligustre, tomillo y romero.

La tradición de cría de cabras de Rove y de producción de «Brousse du Rove» está documentada desde la Edad Media en el departamento de Bouches-du-Rhône. El «Brousse du Rove» constituía entonces el principal ingreso de los habitantes del pueblo de Rove y era una especialidad muy apreciada en Marsella y alrededores. Los hábitos de fabricación se difundieron por etapas sucesivas desde su lugar de origen, el pueblo de Rove.

Los rebaños de cabras se manejan en explotación extensiva, siguiendo la tradición del silvopastoreo (pastoreo de animales en bosques para aprovechar los recursos forrajeros bajo los árboles y participar en la valorización de los árboles, permitir la producción de madera y prevenir los incendios). Las cabras pastan en las superficies arboladas y los prados secos de la zona geográfica. Las cabras de Rove aprecian el follaje del pino carrasco y son las únicas que consumen las hojas coriáceas y picantes de la coscoja. También consumen, en función de la estación, el follaje y las bellotas de la encina y del roble pubescente, la hierba de las praderas y el follaje del carrascal de tomillo, romero, retama, etc. Para que puedan penetrar en esa vegetación densa, no se descuerna a las cabras, que presentan cuernos especialmente adaptados (hasta 120 cm de envergadura).

El «Brousse du Rove» un queso de tipo «fresco» que se distingue de los productos similares por las siguientes especificidades:

— la forma y las dimensiones específicas del cucurucho en que se presenta;

— su masa blanca, lisa, ligeramente brillante, de consistencia blanda, untuosa y no granulosa;

— sus aromas principales de leche fresca, de carácter «animal» poco pronunciado, y de almendra dulce;

— otros aromas variables en función de la alimentación del día y del período de lactancia (coscoja, romero, retama, etc.)

— la utilización exclusiva de leche de cabra de la raza Rove para su fabricación;

— la utilización exclusiva de vinagre de alcohol blanco a modo de acidulante para la coagulación de la leche en forma de «floculación».

De todas estas características se deriva la notoriedad ya consolidada del «Brousse du Rove» (se menciona en varios escritos del siglo XIX, por ejemplo). Las características geográficas, climáticas, geológicas y del suelo de la zona geográfica, (macizos mediterráneos secos) inducen la presencia de una flora específica, que consta de carrascales de coscoja más o menos densos, a menudo asociados a poblaciones de pinos de Alepo y de encinas, así como de jara, retama, aligustre, tomillo y romero. Desde el pueblo de Rove, los agricultores llevan varios siglos dando preferencia a una raza de cabra rústica particular, la cabra de Rove, que presenta una resistencia física muy adecuada para las zonas abruptas y que, para satisfacer sus necesidades, consigue hallar su alimentación en terrenos pobres, en explotación extensiva. La cabra de Rove da poca leche, pero esta ofrece un excelente rendimiento quesero, por su riqueza particular en materias grasas y proteínas. Esa leche confiere al «Brousse du Rove» sus características de textura y sabor. El alto índice butírico es uno de los factores que contribuyen a la calidad gustativa de la leche y de los productos queseros, ya que las materias grasas de la leche fijan los compuestos moleculares volátiles de las plantas ingeridas por los animales. Así pues, los aromas desarrollados por el «Brousse du Rove» reflejan la alimentación de las cabras. Por otro lado, las características de la masa del «Brousse du Rove» (lisa, blanda, untuosa y no granulosa) se obtienen también gracias al buen hacer local específico de transformación y coagulación («floculación»). Después del ordeño, se calienta la leche en un recipiente con llama directa hasta que alcance una temperatura comprendida entre 85 °C y 95 °C, momento en el que se aparta de la fuente de calor. Cuando la temperatura de la leche se sitúa entre 65 °C y 75 °C, se añade una pequeña cantidad de vinagre de alcohol blanco, y se mezcla manualmente y con regularidad hasta la obtención de los «copos» característicos correspondientes a la separación de la materia seca de la leche y del lactosuero. Una vez formados, los copos de queso se recogen de inmediato y se moldean a mano en los cucuruchos que también se utilizarán para la venta.

La forma y las dimensiones específicas del molde del «Brousse du Rove» permiten identificarlo inmediatamente y contribuyen a su vez a preservar las características organolépticas del queso, ya que permiten un escurrido moderado del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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