Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brousse du Rove »
Homologué par l'arrêté du 31 mai 2018, *JORF* du 8 juin 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°24-2018

SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE :
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial - 12, rue Henry Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Groupement des producteurs de « Brousse du Rove »
Mairie du Rove – BP du GPBR
13740 Le Rove
Tél /Fax : (33) (0)4.42.50.56.79
Courriel : contactGPBR@yahoo.fr

COMPOSITION : Producteurs fermiers

FORME JURIDIQUE : Association loi 1901.

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages.

1. NOM DU PRODUIT

« Brousse du Rove ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Brousse du Rove » est un fromage présenté dans des moules coniques tronqués de la dimension suivante : 32 mm de diamètre supérieur x 22 mm de diamètre inférieur x 85 mm de hauteur, percés de trois trous au fond, dénommés « cornets » au sens du présent cahier des charges.
Il est fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre de race Rove. Il est obtenu à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant. Il contient au maximum 30 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.
Ce fromage doit être consommé très frais et ne peut pas être vendu au-delà de 8 jours après acidification. Sa pâte est blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse. Ce fromage présente des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce. Il présente aussi des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt …). La « Brousse du Rove » ne présente pas de croûte crémeuse blanc-cassé (développement de Géotricum), signe que le produit commence à subir un affinage.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La «Brousse du Rove» est produite sur les zones sèches calcaires et boisées de chênes Kermès du département des Bouches du Rhône, de l'extrémité sud du Vaucluse et de l'ouest du Var.

Les étapes de production du lait et de transformation en « Brousse du Rove » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de la séance du comité national compétent du 22 décembre 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2017 :

Département des Bouches-du-Rhône (13) :

Communes comprises en totalité dans l'aire géographique :
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-de-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.

Communes comprises en partie dans l'aire géographique :
Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriès, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Tarascon.

Département du Var (83) :

Communes comprises en totalité dans l'aire géographique :
Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie, Signes.

Commune comprise en partie dans l'aire géographique:
Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Département du Vaucluse (84 :

Communes comprises en totalité dans l'aire géographique :
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, Vaugine, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

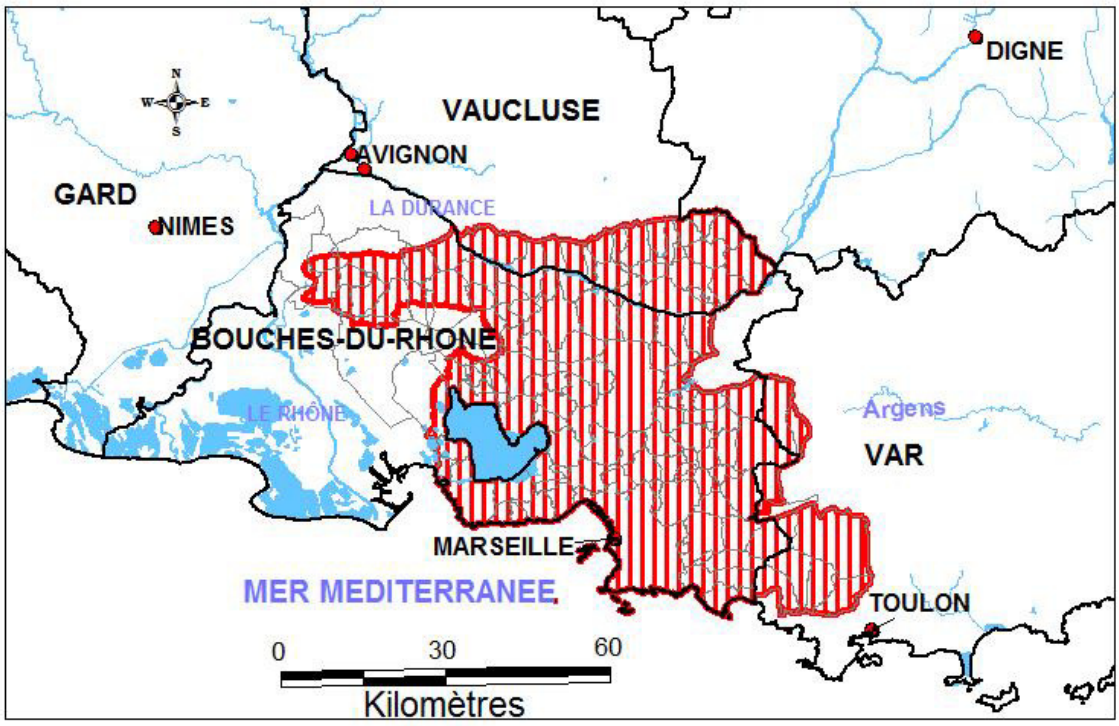
Un document graphique établissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie des communes concernées par les services de l'INAO.

Carte de l'aire géographique :

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Demande de reconnaissance en AOP "Brousse du Rove"
Aire géographique définitive



Limites administratives
Limites départementales
Limites communales
Préfectures

Réseau hydrographique
cours d'eau
Plan d'eau

AOP "BROUSSE DU ROVE"
Aire géographique définitive

Sources BDCARTO_IGN_MAPINFO, INAO, 10/11/2017

4. ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DÉLIMITÉE

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Brousse du Rove» est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.
Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
L'ensemble des registres, des cahiers d'enregistrement et autres documents permettant un suivi et des vérifications éventuelles de volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

4.1 Déclaration d'identification:

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Brousse du Rove» est tenu de remplir, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification adressée au groupement au minimum deux mois avant la première fabrication en appellation d'origine, comportant ses engagements et décrivant son outil de production. Cette déclaration est enregistrée par le groupement.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement avant le 1er janvier de chaque année, une déclaration préalable de non intention de production de l'appellation d'origine « Brousse du Rove » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, valable pour l'année civile en cours.

4.2 Obligations déclaratives

- ***Déclaration annuelle de production de lait :***

Chaque année avant le 31 décembre, tout opérateur effectue une déclaration annuelle de production de lait portant sur l'année écoulée et récapitulant :

— le volume de sa production annuelle totale de lait issu du cheptel identifié pour la production de l'appellation d'origine ;
— le volume total de lait transformé en appellation d'origine ;

- ***Déclaration annuelle de transformation en « Brousse du Rove » :***

Chaque année, avant le 31 décembre, tout opérateur effectue une déclaration annuelle de production de « Brousse du Rove » portant sur l'année écoulée et récapitulant le nombre total de « Brousse du Rove» fabriquées.

4.3 Tenue de registres et traçabilité :

- ***Suivi de la production :***

Les données suivantes sont enregistrées régulièrement sur des documents propres à chaque opérateur :
- Volumes journaliers de lait trait
- Quantités de lait transformées en « Brousse du Rove » par jour de fabrication
- Nombre de « Brousse du Rove » fabriquée par jour
- Nombre de « Brousse du Rove » déclassée par jour
- Nombre de « Brousse du Rove » vendue sous l'appellation d'origine par jour

- ***Suivi du respect des conditions de production :***

Afin de permettre le contrôle du respect des conditions de production du lait, les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des documents destinés à vérifier :
- la situation géographique de l'exploitation, de ses parcelles et des parcours utilisés,

- la superficie et la nature de l'ensemble des surfaces destinées à l'alimentation des chèvres, quel que soit le type de convention d'usage ;
- la composition du troupeau ;
- le chargement caprin de l'exploitation ;
- les quantités et la nature des fourrages distribués aux chèvres annuellement ;
- les quantités et la nature (notamment l'absence d'aliment transgénique) des aliments concentrés distribués aux chèvres par jour ;
- le plan ou le calendrier d'alimentation ;
- l'absence de cultures transgéniques sur l'exploitation ;
- la durée journalière de pâturage.

4.4 Vignette d'identification de la « Brousse du Rove »

Chaque cornet de « Brousse du Rove » est commercialisé avec une vignette distribuée par le groupement. Les opérateurs effectuent, auprès du groupement, avant le 1er janvier de chaque année, une commande annuelle de vignettes, indiquant le nombre de vignettes souhaitées pour l'année de production à venir et le stock de vignettes restantes. En cas de nécessité, une commande complémentaire peut être effectuée jusqu'au 30 juin de l'année en cours. Les nouveaux opérateurs effectuent cette demande au moment de leur habilitation.
En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les vignettes sont restituées au groupement. Lorsque la suspension de l'habilitation est levée, les vignettes sont restituées à l'opérateur.
La vignette peut servir de support à l'étiquetage.

4.5 Contrôle sur le produit :

Les « Brousses du Rove » font l'objet de prélèvements périodiques, réalisés par sondage. Ils subissent un examen analytique et organoleptique permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance du produit avec le descriptif du produit défini au point 2 précédent.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conduite du troupeau

L'ensemble du troupeau caprin de l'exploitation est composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes de renouvellement et des boucs, de race Rove.
On entend par chèvre de race Rove, une chèvre appartenant à un éleveur inscrit au répertoire des éleveurs de chèvres du Rove tenu par l'Institut de l'Elevage, avec tous les animaux du troupeau reconnus comme chèvres du Rove.

Toute méthode de désaisonnement est interdite, un éventuel étalement naturel des mises-bas n'étant pas considéré comme un désaisonnement.
Seule la saillie naturelle est autorisée.

L'écornage des chèvres est interdit.

5.2 Production du lait

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne de lait par chèvre traite est limitée à 600 kilogrammes par an et à 2.5 kg par jour.

5.3. Pâture et alimentation des animaux

Définition des pâturages, chargement et durée.

Le chargement maximal autorisé est de 0,3 UGB (unité gros bovin) par hectare, soit 2 chèvres par hectare. Les hectares pris en compte pour le calcul du chargement correspondent aux surfaces destinées au pâturage.
Dès que les conditions climatiques le permettent, les chèvres pâturent au sein de l'aire géographique, sur :

- parcours boisés naturels ;
- parcelles non irriguées et exemptes de système d'irrigation, composées de :
    - prairies permanentes à fleurs autochtones ;
    - prairies temporaires à graminées, légumineuses ou mixtes.

Les chèvres pâturent au minimum 5 heures par jour (calculé en moyenne sur l'année) et 261 jours par an.

Alimentation.

L'alimentation des chèvres provient essentiellement de l'aire géographique.
Elle est constituée exclusivement :
- du pâturage réalisé selon les conditions définies au point précédent ;
- de fourrage sec dont l'apport est limité à 0,5 kg en matière brute / jour / chèvre en production, en moyenne sur l'année. Il est composé de foins issus de mélange de prairies naturelles, graminées, légumineuses ou paille.

- d'aliments concentrés dont l'apport est limité à 0.5 kg de matière brute / jour / chèvre en production et qui se présentent sous forme de matières premières en l'état, constitués de céréales simples et/ou de compléments protéiques simples, appartenant à la liste suivante : orge, maïs, triticale, blé, avoine, épeautre, tournesol, seigle, tourteaux gras ou déshuilés (colza, tournesol, soja), légumineuses déshydratées ou en grains. Les aliments concentrés composés sont interdits.

Sont également autorisés les oligo-éléments, minéraux, vitamines et aliments phytothérapeutiques.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Brousse du Rove ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la règlementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

5.4. Transformation fromagère

La production de « Brousse du Rove » est autorisée toute l'année, sauf au mois de décembre.

La « Brousse du Rove » est fabriquée à partir de lait entier de chèvre du Rove. La transformation du lait, jusqu'au moulage des fromages en cornet, a lieu sur l'exploitation d'où provient le lait.

Le lait est mis en œuvre à l'état cru. Préalablement à la transformation, tout traitement physique ou chimique du lait est interdit, à l'exception d'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

Le lait mis en œuvre est issu d'une ou deux traites successives au maximum. Il est ensuite mis en œuvre immédiatement.

Le lait est chauffé dans un récipient à la flamme directe (dite « flamme nue ») sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur. Il est porté progressivement jusqu'à une température comprise entre 85° C et 95° C. La source de chaleur est alors arrêtée.
Lorsque la température du lait est comprise entre 65 et 75° C, du vinaigre d'alcool blanc est ajouté dans une proportion maximale de 1 % de la quantité totale de lait mis en œuvre. Le vinaigre est directement versé en

pluie, en brassant manuellement et régulièrement jusqu'à séparation de la matière sèche du lait et du lactosérum.
Aucun autre ingrédient ou auxiliaire de fabrication ou additif n'est autorisé dans le lait mis en œuvre ou au cours de la fabrication.

Une fois formés, les flocons de brousse sont immédiatement ramassés et moulés manuellement dans des cornets aux caractéristiques définies au point 2 précédent relatif à la « Description du produit ».
La congélation des fromages est interdite.

Les cornets de « Brousse du Rove » sont commercialisés au maximum 8 jours après acidification, sans être démoulés.

6. ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre de race Rove, conduites selon un mode d'élevage extensif selon la tradition du sylvopastoralisme, et à l'aide de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant, permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

Les facteurs naturels :

En termes de topographie et de géographie, l'aire géographique correspond à la partie occidentale de la basse-Provence calcaire bordée au sud par la mer Méditerranée, à l'est par les plateaux varois calcaires, à l'ouest par les plaines alluviales de Camargue et de Crau qui sont exclues de l'aire géographique et au nord, par le massif des Alpilles et du Luberon, la plaine alluviale du Comtat étant exclue. Elle présente la particularité d'être constituée d'une succession de chaînons calcaires orientés est-ouest, séparés par des bassins sédimentaires. L'altitude de ces massifs est modeste. Seuls les points culminants de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire atteignent 1000 mètres d'altitude.

Le climat de l'aire géographique est caractérisé par de faibles précipitations moyennes annuelles (comprises entre 550 et 700 mm) concentrées durant l'automne et au début du printemps, des températures moyennes annuelles oscillant entre 13 et 15°C, une amplitude thermique marquée (avec un nombre de jours de gel variant entre 20 et 80 jours par an), un vent dominant très présent (le mistral) venant du nord-ouest à nord, souvent violent, sec et froid et une insolation annuelle élevée d'environ 2 800 heures.

Au niveau géologique et pédologique, les massifs calcaires qui composent l'aire géographique sont principalement constitués de formations calcaires au sens large (calcaire, marno-calcaire, dolomies, etc.) d'origine marine (de bassin, de plate-forme, ou récifaux) ou d'origine continentale (lacustre principalement). Ces formations calcaires sont principalement de l'ère Secondaire (Mésozoïque). Sur ces massifs calcaires, les types de sol « sous forêt » les plus fréquents sont les sols carbonatés (calcosols-Rendosols).

La végétation caractéristique de l'aire géographique, directement liée au substrat calcaire et aux conditions climatiques de cette aire, est principalement constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, genêts, filaires, thyms et romarins.

Les facteurs humains :

Historique :
La tradition d'élevage des chèvres du Rove et de production de « Brousse du Rove » est attestée depuis le Moyen-âge dans le département des Bouches-du-Rhône. La «Brousse du Rove» constituait

alors le revenu principal des habitants du village du Rove et elle était une spécialité très appréciée à Marseille et dans ses environs. La diffusion des usages de fabrication s'est réalisée par étapes successives depuis le noyau d'origine, le village du Rove.

Pratiques d'élevage :
La « Brousse du Rove » est élaborée exclusivement avec du lait de chèvres de race Rove. Les troupeaux de chèvres sont conduits selon un mode d'élevage extensif, dans la tradition du sylvopastoralisme (pâture des animaux en forêt pour profiter des ressources fourragères situées sous les arbres et concourir à la mise en valeur des arbres, permettre la production de bois et prévenir les incendies). Les chèvres pâturent sur les parcours boisés et les prairies sèches de l'aire géographique. Les chèvres du Rove apprécient le feuillage du pin d'Alep et sont les seules à consommer le feuillage coriace et piquant du chêne kermès. Elles consomment aussi, suivant la saison, le feuillage et les glands du chêne vert et du chêne blanc pubescent, l'herbe des clairières et le feuillage des garrigues composées de thyms, romarins, genêts, … Pour pénétrer la végétation dense de ces parcours, les chèvres, qui présentent des cornes particulièrement adaptées (jusqu'à 120 cm d'envergure), ne sont pas écornées. En complément de ce qui peut être glané sur les parcours par les chèvres, les éleveurs donnent généralement un peu de foin et de céréales.

Usages de transformation fromagère et commercialisation :
Le lait, exclusivement issu des chèvres du Rove, est chauffé à la flamme directe puis, après arrêt de la chauffe, une faible quantité de vinaigre blanc d'alcool est ajoutée. Le lait est alors brassé manuellement, lentement et régulièrement jusqu'à ce qu'il « flocule » (sorte de coagulation). Les flocons sont recueillis et répartis dans les moules individuels spécifiques et caractéristiques de la « Brousse du Rove », percés de trois trous au fond pour permettre l'égouttage. Les brousses sont commercialisées dans leurs cornets. Depuis l'origine jusqu'à nos jours, la production est restée exclusivement fermière. Les fromages sont vendus à la ferme ou bien livrés à des restaurateurs et des crémiers, principalement autour d'Aix-en-Provence et de Marseille, mais aussi dans toute la France. La « Brousse du Rove » se consomme salée ou sucrée, mais aussi en tant qu'ingrédient dans diverses préparations culinaires.

6.2. Spécificités du produit

La « Brousse du Rove » est un fromage de type « frais » qui se distingue des produits similaires par les spécificités suivantes :

- une présentation en cornets de 32 mm x 22 mm x 85 mm, percés de trois trous au fond ;
- une pâte blanche, lisse, légèrement brillante, à la consistance souple, onctueuse et non granuleuse ;
- des arômes principaux de lait frais au caractère « animal » peu prononcé, et d'amande douce ;
- des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour et de la période de lactation (chêne kermès, romarin, genêt …) ;
- l'utilisation exclusive de lait de chèvre de race Rove pour sa fabrication ;
- l'utilisation exclusive de vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant permettant la coagulation du lait sous forme de « floculation ».

L'ensemble de ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété déjà ancienne de la « Brousse du Rove » (nombreux écrits du XIXème siècle par exemple).

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques géographiques, climatiques, géologiques et pédologiques de l'aire géographique (zones de massifs méditerranéens secs) sont à l'origine de la présence d'une flore spécifique, constituée de garrigues à chênes Kermès plus ou moins denses, souvent associées à des peuplements de pins d'Alep et de chênes verts mais aussi de cistes, de genêts, de filaires, de thyms et de romarins. Depuis le village du Rove, des

fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière, la chèvre du « Rove », qui présente une très bonne résistance physique aux parcours accidentés et qui parvient pour satisfaire ses besoins, à trouver une alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. La chèvre du Rove fournit peu de lait mais celui-ci a un très bon rendement fromager de par sa richesse particulière en matières grasses et en protéines. Ce lait, particulièrement riche en matières grasses et en protéines, confère à la « Brousse du Rove » ses caractéristiques en termes de texture et de saveurs. La richesse en taux butyreux est un des facteurs qui concourt à la qualité gustative du lait et des productions fromagères, les composés moléculaires volatiles des plantes ingérées par les animaux étant fixés par les matières grasses du lait. Ainsi, les arômes développés par la « Brousse du Rove » sont le reflet de l'alimentation des chèvres. Par ailleurs, les caractéristiques de la pâte de la « Brousse du Rove » (pâte lisse, souple, onctueuse et non granuleuse) sont également obtenues grâce au procédé spécifique de transformation et de coagulation, appelé « floculation », qui utilise du vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant (pas de présure) et nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait acidifié après chauffage. La forme et les dimensions spécifiques du moule de la « Brousse du Rove » permettent de l'identifier immédiatement et contribuent également à préserver les spécificités organoleptiques du fromage en permettant un égouttage modéré du produit.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex.
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04.
Courriel : info@inao.gouv.fr.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59, boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Téléphone : (33) (0)1 44 87 17 17.
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37.
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO (et sur la base de données de la Commission européenne).

8. ELÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque cornet de « Brousse du Rove » comporte la vignette d'identification délivrée par le groupement qui comprend :

- la dénomination enregistrée du produit inscrite en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel,
- jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

De plus, si le cornet n'est pas l'unité de vente au consommateur, chaque unité de vente au consommateur est commercialisée munie d'un étiquetage comportant :

- la dénomination enregistrée du produit inscrite en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel,
- jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

9. Exigences nationales

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Situation géographique des outils de production : Chèvrerie et atelier de transformation	Dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Composition du troupeau et caractéristiques	Race « Rove » uniquement	Contrôle documentaire et/ou visuel
Seuil de chargement	2 chèvres maximum à l'hectare destiné au pâturage	Contrôle documentaire et/ou visuel
Alimentation et conduite du troupeau : pâturage	Dès que les conditions climatiques le permettent, pâturage dans l'aire géographique, sur prairies non irriguées, ou sur parcours boisés naturels, 5 h/j minimum (en moyenne sur l'année) et au minimum 261 jours/an.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production moyenne maximale de lait/chèvre traite	2,5 kg/jour 600 kg/an	Contrôle documentaire
Type de lait mis en œuvre	Lait entier et cru	Contrôle documentaire et/ou visuel
Production et transformation du lait	Produit et transformé sur l'exploitation	Contrôle documentaire et/ou visuel
Délai de mise en œuvre du lait	Lait issu d'une ou deux traites successives au maximum puis mis en œuvre immédiatement.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Type d'acidifiant utilisé	Vinaigre blanc d'alcool	Contrôle documentaire et/ou visuel
Délai de commercialisation	Moins de 8 jours après acidification	Contrôle documentaire et/ou visuel
Mode de conservation	Congélation interdite	Contrôle documentaire et/ou visuel
Caractéristiques du produit.	Vignette d'identification des cornets Forme et dimensions des cornets Caractéristiques organoleptiques	Contrôle documentaire et/ou visuel Contrôle documentaire et/ou visuel Examen organoleptique