

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 35/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BROVADA»

N° CE: IT-PDO-0005-0783-14.07.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Brovada»

Terme non géographique issu du langage dialectal, qui est traditionnellement utilisé en tant que substantif dans l'aire géographique délimitée au point 4 pour désigner le produit alimentaire en question.

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'AOP «Brovada» désigne le produit obtenu par la transformation de l'écotype local «rapa da brovada», un navet blanc à collet violet (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart), à l'issue d'un processus de macération et de fermentation dans du marc de raisin.

Le produit est commercialisé râpé sous la forme de fines lamelles qui présentent les caractéristiques suivantes:

- consistance croquante et élastique, jamais dure;
- couleur blanc crème tirant vers le rose, le rosé ou le rouge, la couleur variant selon les caractéristiques du marc de raisin utilisé;
- dimension des lamelles comprise entre 3 et 7 mm;
- pH compris entre 3,4 et 3,8;
- acidité volatile n'excédant pas 5,5 mg/g, exprimée en tant qu'acide acétique;
- goût acide dépourvu de senteurs végétales fraîches;
- arôme piquant de marc de raisin.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

La «rapa da brovada», écotype local de navet blanc à collet violet (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart) inscrit au registre régional pour la protection des ressources génétiques indigènes présentant un intérêt pour l'agriculture et la sylviculture (section des végétaux) de la Région autonome du Frioul-Vénétie Julienne, doit présenter les caractéristiques suivantes au stade de la maturation en plein champ:

- racine de forme cylindrique ou tronconique, qui facilite le travail de râpage;
- longueur minimale de 12 cm;
- chair ferme et juteuse de couleur blanche;
- épiderme de couleur rouge violacée à partir du collet et jusqu'au 2/3 de sa longueur totale, la partie restante étant blanche;
- racine enterrée sur au moins 1/3 de sa longueur totale;

marc de raisin présentant les caractéristiques suivantes:

- provenant exclusivement de la vinification de raisins appartenant aux cépages à raisins rouges de l'aire de production délimitée au point 4;
- dépourvu de moisissures et de pourritures apparentes;
- sec et facile à émincer.

Eau

Matières premières facultatives:

- raisins écrasés provenant de cépages à raisins rouges cultivés dans l'aire de production délimitée au point 4, à mélanger exclusivement avec le marc de raisin;
- vin rouge: issu de cépages à raisins rouges cultivés et vinifiés dans l'aire de production délimitée au point 4;
- vinaigre de vin rouge;
- gros sel marin.

L'utilisation de conservateurs et de colorants est interdite.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La culture des navets et le processus de transformation de la «Brovada» doivent avoir lieu dans l'aire délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le conditionnement de la «Brovada» avant sa commercialisation doit avoir lieu dans l'aire de production afin de protéger le produit et le liquide libéré durant la phase de râpage après le processus de fermentation contre les phénomènes de dégradation qui pourraient altérer les principaux paramètres chimiques et organoleptiques.

La «Brovada» est commercialisée dans les emballages suivants, fermés hermétiquement:

- sachets en plastique pour aliments de 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg et 1,5 kg;
- barquettes en plastique pour aliments de 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 550 g, 600 g, 650 g, 700 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1,05 kg, 1,1 kg, 1,15 kg, 1,2 kg, 1,25 kg, 1,3 kg, 1,35 kg, 1,4 kg, 1,45 kg, 1,5 kg, 3 kg et 4 kg;
- seaux en plastique pour aliments de 2,5 kg, 5 kg et 10 kg;
- bocaux en verre de 250 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg et 1,5 kg.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquette de la «Brovada» doit figurer obligatoirement sur chaque emballage.

Les étiquettes apposées sur les emballages doivent afficher les éléments suivants:

Le logo, la mention «Denominazione di Origine Protetta», le symbole communautaire, l'année de production du marc de raisin et le numéro du lot de production.

La dénomination «Brovada» AOP ne peut être traduite.

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit.

L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'elles ne présentent pas de caractère laudatif ou qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Le logo se compose essentiellement de deux éléments principaux: l'illustration graphique représentant un navet stylisé et le texte «Brovada».

Le dessin du navet se présente sous la forme d'un signe graphique réalisé à la main sur du papier texturé. Le dessin complet du navet est placé selon un angle d'environ 20 degrés par rapport à son axe vertical et une partie des feuilles du navet vient se placer sous la lettre «B» du mot «Brovada», écrit entièrement en majuscules. La mention «Denominazione di Origine Protetta» apparaît sous le logo, qui se compose des deux éléments décrits précédemment.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production et de conditionnement de l'AOP «Brovada» se trouve sur le territoire cadastral et administratif constitué par les communes des provinces de Gorizia, Pordenone et Udine, dans la Région autonome du Frioul-Vénétie Julienne. Les terrains se trouvant à plus de 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer sont exclus de cette aire.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire consacrée à la culture de la «rapa da brovada» se caractérise par un climat tempéré. Les températures évoluent de manière homogène et s'accompagnent d'une bonne pluviométrie. Entre juillet et novembre, les précipitations sont comprises en moyenne entre 500 et 700 mm. Au cours du semestre le plus chaud de l'année, d'avril à septembre, la fréquence des orages est de 0,5, soit un orage tous les deux jours; ceux-ci surviennent plus fréquemment vers la fin de l'après-midi (35 %) et sont plus rares (15 %) durant la matinée.

La température estivale est comprise entre 18,8 et 22,4 °C. La température automnale se caractérise par une bonne amplitude thermique. Sur tout le territoire de production, les températures minimales ont tendance à être élevées (moyennes de 8,2 °C).

Les terrains consacrés à la culture sont souples et contiennent peu de squelettes. Leur texture est perméable et drainée de manière optimale, ce qui permet une teneur importante en oxygène. Ils se situent sous la limite orographique des 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Dans l'aire délimitée, une fois cette altitude dépassée, la «rapa da brovada», espèce bisannuelle, n'achève pas son cycle végétatif dans les temps, produit des racines de mauvaise qualité et éprouve des difficultés à passer l'hiver et, dans certains cas, à produire des fleurs fertiles. Les caractéristiques particulières du sol, combinées à la douceur des températures durant la période de végétation, influent directement sur la croissance du navet et permettent une production d'une qualité optimale. Durant toutes les phases de l'activité de production de la «Brovada», la connaissance et l'expérience personnelle des producteurs jouent un rôle déterminant. Lors des phases de production, la contribution humaine est indispensable au processus d'acidification du marc de raisin, à son «évaluation» en fonction de la quantité à utiliser, à l'exécution correcte de la stratification dans les cuves, à la détermination de la durée du processus de fermentation des navets et à la détermination de la fin de ce processus.

5.2. Spécificité du produit:

La préparation de la «Brovada» est une exclusivité de l'aire délimitée située sur le territoire de la Région autonome du Frioul-Vénétie Julienne.

La «Brovada» est de consistance croquante et élastique, jamais dure, et présente un goût acide et un arôme piquant caractéristique du marc de raisin. Elle est de couleur blanc crème, tirant vers le rose, le rosé ou le rouge, selon les caractéristiques du marc de raisin utilisé.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Les éléments qui relient la «Brovada» à l'aire géographique de production sont la culture de l'écotype «rapa da brovada» et la méthode particulière de transformation de ce navet, unique dans la Région. L'aire de production de la «Brovada» se caractérise par un climat essentiellement tempéré durant les périodes d'ensemencement et de croissance de la plante, qui sont les plus délicates, et correspond à l'aire traditionnellement consacrée à la culture de l'écotype «rapa da brovada». Cet écotype est le fruit d'une longue sélection de masse effectuée au fil du temps par les opérateurs locaux aux fins de la production de la «Brovada». Les caractéristiques du sol, l'altitude des terres cultivées ainsi que la douceur des températures lors de la période de végétation permettent de produire une «rapa da brovada» dont les caractéristiques en termes de tendreté et d'absence de fibrosité, essentielles à la transformation ultérieure, sont optimales.

Le marc de raisin et, éventuellement, le raisin et/ou le vin utilisé pour produire la «Brovada» sont également le résultat de l'interaction spécifique entre les cépages rouges et l'aire géographique. La flore microbienne qui accompagne naturellement le produit est typique du territoire de production et est de nature à influencer de manière significative sur les processus de fermentation du marc de raisin et des navets, avec un effet appréciable également du point de vue organoleptique.

En outre, durant de nombreuses phases de l'activité de production de la «Brovada», la connaissance et l'expérience personnelle des producteurs de l'aire délimitée jouent un rôle déterminant.

C'est assurément la culture qui garantit une fermentation adéquate sur la seule base de l'observation et de l'expérience. De nombreux facteurs interagissent avec/sur? l'évolution correcte des deux processus d'acidification: l'acidification des marcs de raisin, due aux bactéries acétiques, et celle des navets, due aux bactéries lactiques. La connaissance de ces facteurs et la capacité à les gérer pour obtenir une «Brovada» possédant les caractéristiques chimiques définies et dont la consistance, le goût et l'arôme sont si particuliers sont une compétence exclusive de l'aire de production, comme le confirme une documentation abondante.

Nombreuses sont les références historiques qui témoignent de la présence de ce produit dans l'aire délimitée: «Cronaca inedita» (Chronique inédite) de Jacopo Valvasone di Maniago (historien du XVI^e siècle) sur les «Incursioni dei turchi in Friuli» (Incursions turques au Frioul), publiée à Udine en 1860, éditions Tombetti-Murero; une description de la méthode pour produire et conserver les navets dans un texte du professeur Filippo Re dans les «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia» Volume 5 — janvier, février et mars 1810. La méthode décrite il y a près de deux cent ans par l'illustre agronome est, pour ce qui est des aspects principaux, la même que celle utilisée encore aujourd'hui pour produire la «Brovada».

Plusieurs œuvres de gastronomie et de littérature mentionnent la «Brovada». Deux des plus importantes sont:

— Ippolito Nievo (1831-1861) dans «Mémoires d'un Italien», 1867;

— Guido Piovene (1907-1974) dans «Viaggio in Italia» — 1957.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Brovada» au *Journal officiel de la République italienne* n° 78 du 3 avril 2009.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
