Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 26/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«BROUSSE DU ROVE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02424 — 28.6.2018

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες**

«Brousse du Rove»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.3: Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Brousse du Rove» είναι αίγειο τυρί το οποίο διατίθεται στην αγορά με το αρχικό του χωνί που χρησιμοποιείται ως τυροκομική μήτρα. Το χωνί έχει σχήμα κόλουρου κώνου και τις εξής διαστάσεις: μέγιστη διάμετρος 32 mm x ελάχιστη διάμετρος 22 mm x ύψος 85 mm· στο κάτω μέρος διαθέτει τρεις οπές.

Το τυρί παράγεται με κροκίδωση του γάλακτος μετά τη θέρμανσή του, καθώς και με την προσθήκη λευκού ξυδιού από αλκοόλη, το οποίο χρησιμοποιείται ως οξειδωτικό. Περιέχει τουλάχιστον 30 γραμμάρια ξηράς ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού και τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρών ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά την πλήρη ξήρανση.

Μετά την τοποθέτηση του στο χωνί, το τυρί έχει βάρος από 45 έως 55 γραμμάρια.

Το εν λόγω τυρί πρέπει να καταναλώνεται όταν είναι πολύ φρέσκο και δεν επιτρέπεται να πωλείται μετά την παρέλευση 8 ημερών από την οξίνιση. Η τυρόμαζά του είναι λευκή, λεία, ελαφρώς στιλπνή με μαλακή, παχύρρευστη και όχι κοκκώδη σύσταση. Το τυρί αυτό αναδίδει βασικά αρώματα φρέσκου γάλακτος, που θυμίζουν ελάχιστα τη ζωική προέλευση του προϊόντος, και αρώματα γλυκού αμυγδάλου. Επίσης, αναδίδει και άλλα αρώματα που ποικίλλουν ανάλογα με την ημερήσια διατροφή και την περίοδο γαλακτοφορίας (πουρνάρι, δενδρολίβανο, σπάρτο...). Το τυρί «Brousse du Rove» δεν εμφανίζει κρεμώδη κρούστα υπόλευκου χρώματος (ανάπτυξη του μύκητα Geotrichum), ένδειξη που υποδηλώνει ότι το τυρί ξεκινά να ωριμάζει.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το τυρί «Brousse du Rove» παρασκευάζεται αποκλειστικά με πλήρες αίγειο γάλα της φυλής Rove, η οποία εκτρέφεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το σιτηρέσιο των αιγών αποτελείται αποκλειστικά από:

— τη βοσκήσιμη ύλη βοσκότοπων που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής·

— ξηρή χορτονομή: χορηγείται έως και 0,5 χιλιόγραμμο, ως ακατέργαστη ύλη, ανά ημέρα και ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής, κατά μέσο όρο και ανά έτος. Η εν λόγω χορτονομή αποτελείται από σανό που προέρχεται από φυσικούς λειμώνες, σε συνδυασμό με αγρωστώδη, ψυχανθή ή άχυρο·

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— συμπυκνωμένες ζωοτροφές: χορηγείται έως και 0,5 χιλιόγραμμο ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής. Διατίθενται ως αυτούσια πρώτη ύλη και αποτελούνται από απλά σιτηρά και/ή απλά συμπληρώματα πρωτεϊνών, τα οποία περιλαμβάνονται στον εξής κατάλογο: κριθή, αραβόσιτος, τριτικάλι, σίτος, βρώμη, όλυρα, ηλίανθος, σίκαλη, πλακούντες με λιπαρές ουσίες ή από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα έλαια (αγριοκράμβη, ηλίανθος, σόγια), ψυχανθή αφυδατωμένα ή σε σπόρους. Οι σύνθετες συμπυκνωμένες ζωοτροφές απαγορεύονται.

Επιτρέπονται επίσης τα ιχνοστοιχεία, τα μεταλλικά στοιχεία, οι βιταμίνες και τα φυτοθεραπευτικά τρόφιμα.

Στη διατροφή των ζώων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο τα φυτικά προϊόντα και τα συμπληρώματα που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα. Απαγορεύεται η καλλιέργεια διαγονιδιακών φυτών σε όλες τις εκτάσεις των εκμεταλλεύσεων παραγωγής του γάλακτος που προορίζεται για μεταποίηση με σκοπό να παραχθεί το προϊόν με την ονομασία προέλευσης «Brousse du Rove». Η εν λόγω απαγόρευση ισχύει για κάθε φυτικό είδος που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων της εκμετάλλευσης και για κάθε καλλιέργεια είδους που θα μπορούσε να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη. Το επιτρεπόμενο όριο είναι σύμφωνο με την ισχύουσα νομοθεσία και εφαρμόζεται σε κάθε συστατικό της ζωοτροφής.

Μόλις το επιτρέψουν οι συνθήκες, οι αίγες βόσκουν εντός της γεωγραφικής περιοχής σε:

— δασοσκεπείς φυσικούς βοσκότοπους·

— αγροτεμάχια που δεν αρδεύονται, δεν διαθέτουν σύστημα άρδευσης και τα οποία αποτελούνται από:

  — μόνιμους λειμώνες με ενδημικά είδη ανθέων·

  — προσωρινούς λειμώνες με αγρωστώδη, ψυχανθή ή συνδυασμό αυτών.

Οι αίγες βόσκουν τουλάχιστον 5 ώρες ημερησίως (υπολογίζεται ο μέσος όρος του έτους) και 261 ημέρες ετησίως. Η μέγιστη πυκνότητα βόσκησης ανέρχεται σε 0,3 ΜΖΚ (μονάδα ζωικού κεφαλαίου) ανά εκτάριο, δηλαδή 2 αίγες ανά εκτάριο. Τα εκτάρια που λαμβάνονται υπόψη για τον υπολογισμό της πυκνότητας αντιστοιχούν στις εκτάσεις που προορίζονται για βοσκή.

Η γεωγραφική περιοχή του τυριού «Brousse du Rove» παράγει πολύ μικρή ποσότητα σιτηρών και ξηρών χορτονομών λόγω των περιορισμένων βροχοπτώσεων και της ασβεστολιθικής κατά βάση σύστασης των εδαφών που τη χαρακτηρίζουν. Ο σανός και τα σιτηρά καλλιεργούνται κατά βάση σε αρδεύσιμες εκτάσεις που βρίσκονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του τυριού «Brousse du Rove». Επιπλέον, οι περισσότεροι γεωργοί που εκτρέφουν αίγες της φυλής Rove δεν διαθέτουν ούτε αρόσιμες εκτάσεις ούτε τον αναγκαίο εξοπλισμό. Ως εκ τούτου, οι συμπυκνωμένες ζωοτροφές και οι ξηρές χορτονομές δεν είναι υποχρεωτικό να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Ωστόσο, αν ληφθεί υπόψη η μέγιστη ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών και σανού που επιτρέπεται να χορηγείται στις αίγες, αλλά και η μέση ετήσια ικανότητα κατάποσης της αίγας (1 100 kg), προκύπτει αβίαστα το συμπέρασμα ότι το μερίδιο των ζωοτροφών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των ζωοτροφών και αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 70 % του σιτηρεσίου σε ξηρά ύλη (οι συμπυκνωμένες ζωοτροφές και οι ξηρές χορτονομές αντιστοιχούν κατ' ανώτατο όριο σε 182,5 kg ακατέργαστης ύλης συμπυκνωμένων ζωοτροφών, δηλαδή περίπου σε 168,8 kg ξηράς ύλης, και σε 182,5 kg ακατέργαστης ύλης ξηρών χορτονομών, δηλαδή περίπου σε 153 kg ξηράς ύλης ανά αίγα και ανά έτος).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος, η μετατροπή του γάλακτος σε τυρί και η τοποθέτηση των τυριών στα χωνιά που χρησιμοποιούνται ως τυροκομικές μήτρες εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για τη διάθεση των τροφίμων, κάθε χωνί που περιέχει το τυρί «Brousse du Rove» φέρει την αυτοκόλλητη ετικέτα ταυτοποίησης που διανέμεται από την ομάδα και περιλαμβάνει στο ίδιο οπτικό πεδίο την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος, η οποία αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων της επισήμανσης, και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ. Η αυτοκόλλητη ετικέτα διανέμεται χωρίς διακρίσεις. Διανέμονται όσες αναγνωριστικές ετικέτες ζητήσει η επιχείρηση.

Επιπλέον, αν το χωνί δεν αποτελεί τη μοναδιαία συσκευασία του προϊόντος που διατίθεται προς πώληση, κάθε μοναδιαία συσκευασία του προϊόντος που διατίθεται προς πώληση φέρει επισήμανση που περιλαμβάνει στο ίδιο οπτικό πεδίο την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος, η οποία αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων της επισήμανσης, και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Οι δήμοι που αποτελούν την εν λόγω γεωγραφική περιοχή είναι οι εξής:

Νομός Bouches-du-Rhône (13):

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους στη γεωγραφική περιοχή:

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.

Δήμοι που περιλαμβάνονται εν μέρει στη γεωγραφική περιοχή:

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

Νομός Var (83):

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους στη γεωγραφική περιοχή:

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

Δήμος που περιλαμβάνεται εν μέρει στη γεωγραφική περιοχή:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume.

Νομός Vaucluse (84):

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους στη γεωγραφική περιοχή:

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.

Οι υπηρεσίες του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) καταθέτουν στο δημαρχείο των οικείων δήμων τοπογραφικό διάγραμμα με τα όρια της γεωγραφικής περιοχής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το τυρί «Brousse du Rove» ανήκει στην κατηγορία των «φρέσκων» τυριών και παρασκευάζεται αποκλειστικά από αίγειο γάλα της φυλής Rove, η οποία εκτρέφεται με εκτατικό τρόπο και σύμφωνα με το παραδοσιακό δασολιβαδικό σύστημα. Για την παρασκευή του τυριού, προστίθεται λευκό ξύδι από αλκοόλη ως οξειδωτικό, το οποίο επιτρέπει την πήξη του γάλακτος με τη μορφή της «κροκίδωσης».

Όσον αφορά την τοπογραφία και τη γεωγραφία, η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το δυτικό τμήμα της ασβεστολιθικής Κάτω Προβηγκίας που βρέχεται στα νότια από τη Μεσόγειο θάλασσα και συνορεύει στα ανατολικά με τα ασβεστολιθικά οροπέδια του νομού Var, στα δυτικά με τις προσχωσιγενείς πεδιάδες Camargue και Crau (οι οποίες δεν περιλαμβάνονται στη γεωγραφική περιοχή) και στα βόρεια με το ορεινό σύμπλεγμα Alpilles και Luberon· η προσχωσιγενής πεδιάδα Comtat δεν περιλαμβάνεται στην περιοχή. Η περιοχή παρουσιάζει την ιδιαιτερότητα ότι αποτελείται από διαδοχικές ασβεστολιθικές λοφοσειρές με προσανατολισμό από ανατολικά προς δυτικά, οι οποίες χωρίζονται από ιζηματογενείς λεκάνες. Το υψόμετρο αυτών των ορεινών συμπλεγμάτων δεν είναι ιδιαίτερα υψηλό. Μόνον οι κορυφές Sainte-Baume και Sainte-Victoire έχουν υψόμετρο 1 000 μέτρων.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από τις περιορισμένες μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις (κυμαίνονται από 550 έως 700 mm), οι οποίες εκδηλώνονται κυρίως κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου και στην αρχή της άνοιξης, από μέσες ετήσιες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 13 έως 15 °C, από τις υψηλές διαφορές θερμοκρασίας (ο αριθμός των ημερών παγετού κυμαίνεται από 20 έως 80 ετησίως), από την έντονη παρουσία του ισχυρού ανέμου που πνέει στην περιοχή (μαΐστρος), ο οποίος προέρχεται από τον Βορρά και είναι συχνά σφοδρός, ξηρός και ψυχρός, καθώς και από την υψηλή ηλιοφάνεια που διαρκεί περίπου 2 800 ώρες το έτος.

Σε γεωλογικό και εδαφολογικό επίπεδο, τα ασβεστολιθικά ορεινά συμπλέγματα που συνθέτουν τη γεωγραφική περιοχή αποτελούνται κατά βάση από ασβεστογενείς σχηματισμούς με την ευρεία έννοια, θαλάσσιας ή ηπειρωτικής προέλευσης (κυρίως λιμναίοι σχηματισμοί), οι περισσότεροι από τους οποίους δημιουργήθηκαν τον Μεσοζωικό αιώνα. Σε αυτά τα ορεινά συμπλέγματα, μεταξύ των δασοσκέπαστων εδαφών συναντώνται κυρίως ανθρακικά εδάφη.

Η χαρακτηριστική βλάστηση της γεωγραφικής περιοχής, που συνδέεται άμεσα με το ασβεστολιθικό υπόστρωμα και τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής, αποτελείται κυρίως από τις περισσότερο ή λιγότερο πυκνές συστάδες πουρναριών, οι οποίες συνδυάζονται συχνά με συστάδες χαλέπιας πεύκης και αριών, καθώς επίσης και με λαδανιές, ασπάλαθους, φιλλύκια, θυμάρια και δενδρολίβανα.

Η παράδοση της εκτροφής των αιγών Rove και της παραγωγής του τυριού «Brousse du Rove» εντός του νομού Bouches-du-Rhône καταγράφεται από τον Μεσαίωνα. Το τυρί «Brousse du Rove» ήταν τότε η βασική πηγή εισοδήματος για τους κατοίκους του χωριού Rove και αποτελούσε ιδιότυπο προϊόν που έχαιρε μεγάλης εκτίμησης στη Μασσαλία και στις γειτονικές περιοχές. Η πρακτική της παρασκευής διαδόθηκε σε διαδοχικά στάδια από τον αρχικό πυρήνα, το χωριό Rove.

Τα κοπάδια αιγών εκτρέφονται με εκτατικό τρόπο σύμφωνα με το παραδοσιακό δασολιβαδικό σύστημα (βόσκηση των ζώων στο δάσος ώστε να αξιοποιούνται οι πόροι χορτονομής που βρίσκονται κάτω από τα δένδρα και να υποστηρίζεται η ανάπτυξη των δένδρων, να καθίσταται δυνατή η παραγωγή ξυλείας και να προλαμβάνονται οι πυρκαγιές). Οι αίγες βόσκουν σε δασοσκεπείς βοσκότοπους και στα ξηρά λιβάδια της γεωγραφικής περιοχής. Οι αίγες της φυλής Rove δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση στο φύλλωμα της χαλέπιας πεύκης και είναι οι μόνες που καταναλώνουν τα δερματώδη και ακανθώδη φύλλα του πουρναριού. Καταναλώνουν επίσης, ανάλογα με την εποχή, το φύλλωμα και τους καρπούς της πράσινης βελανιδιάς και της λευκής βελανιδιάς, τα χόρτα των ανοιχτών χέρσων εκτάσεων (ξέφωτων) και το φύλλωμα των θάμνων θυμαριού, δενδρολίβανου, ασπάλαθου... Οι αιγοτρόφοι δεν αφαιρούν από τα ζώα τα κέρατα που φέρουν (με άνοιγμα από άκρο σε άκρο έως και 120 cm), διότι χάρη σε αυτά οι αίγες διεισδύουν στα πυκνόφυτα σημεία αυτών των βοσκότοπων.

Το «Brousse du Rove» ανήκει στην κατηγορία των «φρέσκων» τυριών και διαφοροποιείται από τα ομοειδή προϊόντα χάρη στα ακόλουθα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του:

— το ιδιαίτερο σχήμα και τις ιδιαίτερες διαστάσεις του χωνιού με το οποίο διατίθεται στο εμπόριο·

— τη λευκή, λεία, ελαφρώς στιλπνή του τυρόμαζα με τη μαλακή, παχύρρευστη και όχι κοκκώδη σύσταση·

— τα βασικά αρώματα φρέσκου γάλακτος, που θυμίζουν ελάχιστα τη ζωική προέλευση του προϊόντος, και τα αρώματα γλυκού αμυγδάλου·

— τα πρόσθετα αρώματά του που ποικίλλουν ανάλογα με την ημερήσια διατροφή και την περίοδο γαλακτοφορίας (πουρνάρι, δενδρολίβανο, σπάρτο...)·

— την αποκλειστική χρήση αιγείου γάλακτος της φυλής Rove για την παρασκευή του·

— την αποκλειστική χρήση λευκού ξυδιού από αλκοόλη που χρησιμοποιείται ως οξειδωτικό και επιτρέπει την πήξη του γάλακτος με τη μορφή της «κροκίδωσης».

Το σύνολο αυτών των χαρακτηριστικών χάρισαν στο τυρί «Brousse du Rove» την ήδη μακροχρόνια φήμη του (υπάρχουν π.χ. πολλές γραπτές μαρτυρίες από τον 19ο αιώνα). Τα γεωγραφικά, κλιματικά, γεωλογικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής (άνυδρα ορεινά συμπλέγματα της Μεσογείου) ευνοούν την παρουσία ιδιότυπης χλωρίδας, η οποία αποτελείται κυρίως από τις περισσότερο ή λιγότερο πυκνές συστάδες πουρναριών, που συνδυάζονται συχνά με συστάδες χαλέπιας πεύκης και αριών, καθώς επίσης και με λαδανιές, ασπάλαθους, φιλλύκια, θυμάρια και δενδρολίβανα. Στο χωριό Rove εδώ και πολλούς αιώνες οι κτηνοτρόφοι εκτρέφουν συστηματικά μια ιδιότυπη εγχώρια φυλή αιγών, τη φυλή «Rove», η οποία εμφανίζει πολύ καλή φυσική ανθεκτικότητα στους απόκρημνους βοσκότοπους και καταφέρνει, για να καλύψει τις ανάγκες της και στο πλαίσιο της εκτατικής εκτροφής, να βρίσκει τροφή σε φτωχά εδάφη. Η αίγα της φυλής Rove παράγει μικρές ποσότητες γάλακτος αλλά το γάλα αυτό έχει πολύ καλή τυροκομική απόδοση επειδή είναι ιδιαίτερα πλούσιο σε λιπαρά και πρωτεΐνες. Το εν λόγω γάλα προσδίδει στο τυρί «Brousse du Rove» τη χαρακτηριστική του υφή και γεύση. Η υψηλή περιεκτικότητα σε λίπη είναι ένας από τους παράγοντες που συμβάλλουν στην ποιοτική γεύση του γάλακτος και των τυροκομικών του προϊόντων, καθώς οι πτητικές μοριακές ενώσεις των φυτών που προσλαμβάνονται από τα ζώα συνδυάζονται με τα λιπαρά του γάλακτος. Έτσι, τα αρώματα που αναπτύσσονται από το τυρί «Brousse du Rove» απεικονίζουν τη διατροφή των αιγών. Άλλωστε, τα χαρακτηριστικά της τυρόμαζας του «Brousse du Rove» (λεία, μαλακή, παχύρρευστη και μη κοκκώδης τυρόμαζα) διαμορφώνονται και χάρη στην τοπική ειδική τεχνογνωσία μεταποίησης και πήξης, η οποία ονομάζεται «κροκίδωση». Μετά το άρμεγμα, το γάλα θερμαίνεται σε δοχείο με γυμνή φλόγα έως ότου φθάσει τη θερμοκρασία των 85 °C έως 95 °C, οπότε η πηγή θερμότητας απομακρύνεται. Μόλις το γάλα φθάσει σε θερμοκρασία 65 έως 75 °C, προστίθεται μικρή ποσότητα λευκού ξυδιού από αλκοόλη, ενώ παράλληλα το γάλα αναδεύεται τακτικά με το χέρι έως ότου εμφανιστούν οι χαρακτηριστικές «νιφάδες», οι οποίες υποδηλώνουν τον διαχωρισμό της ξηράς ύλης του γάλακτος από τον ορό του γάλακτος. Μόλις σχηματιστούν οι νιφάδες, συλλέγονται και τοποθετούνται αμέσως με τα χέρια στις τυροκομικές μήτρες, εν προκειμένω στα χωνιά του τυριού brousse, τα οποία χρησιμοποιούνται και για τη διάθεση του τυριού στην αγορά.

Το ιδιαίτερο σχήμα και οι ιδιαίτερες διαστάσεις της τυροκομικής μήτρας του τυριού «Brousse du Rove» επιτρέπουν στους καταναλωτές να το αναγνωρίζουν εύκολα και συμβάλλουν στην προστασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού, επιτρέποντας τη μερική στράγγιση του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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