Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu »

homologué par l'arrêté du 22 octobre 2026, JORF du 7 novembre 2026,

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-46 du 12 novembre 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat Interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOP « Brocciu corse » ou « Brocciu ».
Station expérimentale d'Altiani
20270 Aléria
Tél. : 04.95.27.43.67
Courriel : aopbrocciu@gmail.com
Nature et composition : Syndicat Professionnel, conformément aux dispositions du titre premier du livre IV du code du travail.
Catégorie d'opérateurs concernés : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'AOP « Brocciu corse » ou « Brocciu ».

1) NOM DU PRODUIT

« Brocciu corse » ou « Brocciu »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est un fromage de lactosérum se présentant sous forme tronconique.
Son poids est compris entre 250 grammes et 3 kilogrammes, selon quatre types de moules définis de 3 kilogrammes, 1 kilogramme, 500 grammes et 250 grammes.
Il est obtenu exclusivement à partir de lactosérum de chèvre et/ou de brebis additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru et de sel.
Il est commercialisé soit à l'état frais ou affiné (passu).
Il renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, sa teneur en matière sèche ne devant pas être inférieure à 20 grammes pour 100 grammes de produit pour le fromage d'appellation de type « frais ».
Le type « passu » contient au minimum 35 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

À l'état frais, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » se distingue par une couleur blanche à crème, avec un aspect brillant. Sa texture est souple, moelleuse et onctueuse. En raison de son faible égouttage, il reste humide et dégage une légère odeur lactée. Sa consistance en bouche doit être homogène et lisse, avec des arômes prédominants de lait, pouvant être accompagnés de subtiles notes torréfiées, de fruits secs ou de foin. Enfin, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est caractérisé par un salage équilibré, sans défaut de type fade ou excès de sel.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production (production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum) ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 24 mars 1998. Le périmètre de cette aire englobe les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La campagne de production de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu » se déroule du 1er octobre de l'année n au 30 septembre de l'année n+1.

4.1 Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans les conditions de productions de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu » doit s'engager au respect du cahier des charges au travers d'une déclaration d'identification souscrite auprès du groupement, au plus tard le 30 juin de l'année de la première campagne de revendication de l'appellation.
La déclaration d'identification comporte notamment les éléments suivants :

- des renseignements sur l'opérateur (identité, statut, activité) ;
- la description de l'outil de production ;
- l'engagement de l'opérateur.

Tous les opérateurs intervenant dans les conditions de production doivent en outre transmettre au groupement, une déclaration annuelle de production pour la campagne qui s'est achevée au 30 septembre et ce, avant le 31 octobre de cette même année.
Elle comporte notamment les éléments suivants :

- les renseignements relatifs aux conditions de production du lait
- les quantités de lait, de fromages et de produits bénéficiant de l'appellation.

4.2 Connaissance et suivi des volumes

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages de lactosérum, tout opérateur intervenant dans les conditions de production doit tenir un registre d'entrée et de sortie des laits et lactosérums et des fromages de lactosérum ou tout document comptable équivalent.

4.3 Contrôle produit

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » des opérateurs intervenant dans les conditions de production fait régulièrement l'objet de contrôles physico-chimiques et organoleptiques, par sondage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Troupeau, races et alimentation

Seules la race ovine corse et la race caprine corse sont autorisées.

Les brebis et les chèvres pâturent essentiellement des ressources naturelles spontanées. Ainsi, l'alimentation à base de parcours est prépondérante. L'alimentation totale provient de l'aire géographique à hauteur de 70% minimum de matière sèche (MS).

Les surfaces pastorales intègrent une diversité importante de formations végétales :
- Les prairies naturelles, les prairies permanentes, les pelouses, les vignes, les vergers et les surfaces de plantes aromatiques ;
- Les différents parcours, maquis, landes, fruticées montagnardes ;
- Les bois tels que les chênaies, les châtaigneraies et autres essences forestières (érable, frêne, hêtre…).

La claustration permanente est interdite. Les animaux sont conduits au pâturage en permanence, hors conditions météorologiques ou sanitaires exceptionnelles et besoins inhérents aux activités de l'élevage (vaccins, taille des onglons, agnelage…).

Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales est autorisé.

L'approvisionnement en complément (fourrages et concentrés) ne provenant pas de l'aire géographique est limité sur l'année à 240 kg de MS pour les ovins et 264 kg de MS pour les caprins.

Les matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base sont les suivants :
- Foin de prairies naturelles ;
- Foin de graminées ;
- Foin de légumineuses ;
- Foin de mélange ;
- Céréales ;
- Graines brutes ou extrudées d'oléagineux ;
- Graines brutes ou extrudées de légumineuses ;
- Tourteaux de colza, lin, soja, tournesol ;
- Minéraux, vitamines, oligoéléments et produits dérivés ;
- Additifs dont liants (mélasses).

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits 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 « Brocciu corse » ou « Brocciu ».

L'utilisation de tous types de fourrage fermentés est interdite pour les brebis et les chèvres en lactation.

5.2 Fabrication, affinage, conditionnement

Le lactosérum et le lait de rajout :
Le lactosérum utilisé doit provenir de la fabrication de caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère « présure ».
Le lait entier, pour la fabrication du caillé, peut être utilisé pendant un délai maximum de 48 heures après la traite la plus ancienne pour les producteurs fermiers.

Pour les transformateurs laitiers, la collecte de lait doit être effectuée 48 heures maximum après la traite la plus ancienne et la mise en œuvre du lait ne doit pas excéder 18 heures après réception du lait.
La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle ou commerciale, à l'exclusion de toute autre enzyme coagulante, notamment d'origine fongique ou microbienne.
Le délactosage est interdit.
Le lactosérum recueilli, exempt de toute altération, est utilisé dans les deux heures maximum après fabrication du fromage.
Le pH du lactosérum doit être supérieur ou égal à 6,20.
Le lait de rajout est un lait entier de brebis ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru.
Le lait de rajout peut être utilisé pendant un délai maximum de 48 heures après la traite la plus ancienne pour les producteurs fermiers.
Pour les transformateurs laitiers, la collecte de lait de rajout doit être effectuée 48 heures maximum après la traite la plus ancienne et la mise en œuvre de ce lait ne doit pas excéder 18 heures après réception du lait.
Pour les transformateurs laitiers, le pH du lait de rajout doit être supérieur ou égal à 6,40.

La fabrication :
La floculation des protéines du lactosérum est obtenue exclusivement par le chauffage à la flamme directe (dite flamme nue) du récipient ou de la cuve contenant le lactosérum sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur.
Il est chauffé lentement en étant légèrement brassé ; lorsque la température atteint environ 40/50°C, on procède à l'ajout de 5 à 10 grammes de sel par litre, du lait de rajout dans une proportion maximale de 25 % du volume de lactosérum et éventuellement d'eau potable dans une proportion maximale de 15 % du volume total.
L'utilisation de lait et de lactosérum congelés, en poudre ou sous toute autre forme de conservation est interdite.
Le chauffage se poursuit avec brassage lent jusqu'à l'obtention d'une température située entre 80 et 90°C. Pendant la montée en température, et jusqu'au début de la floculation, il faut procéder à un écumage régulier.

Le produit ou floculât est ensuite placé manuellement et délicatement en plusieurs fois dans des moules de forme tronconique pour égouttage.

Les faisselles de moulage doivent respecter les critères suivants :

- pour les moules type 3 kg : le diamètre haut doit être de 200 mm, le diamètre bas de 145 mm et la hauteur de 180 mm ;
- pour les moules type 1 kg : le diamètre haut doit être compris entre 150 et 170 mm, le diamètre bas entre 90 et 125 mm et la hauteur entre 80 et 125 mm ;
- pour les moules type 500 g : le diamètre haut doit être compris entre 95 et 120 mm, le diamètre bas entre 85 et 95 mm et la hauteur entre 70 et 100 mm ;
- pour les moules type 250 g : le diamètre haut doit être compris entre 90 et 115 mm, le diamètre bas entre 75 et 90 mm et la hauteur entre 45 et 70 mm.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est commercialisé soit à l'état frais soit après salage en surface et affinage.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » de type « passu » est salé au sel sec en une ou plusieurs fois et affiné dans l'aire de production au minimum pendant vingt et un jours.
Le premier salage doit intervenir dans les 24 heures qui suivent la mise en moule.

Les techniques d'emballage du « Brocciu corse » ou « Brocciu » doivent permettre de conserver les qualités physico-chimiques et organoleptiques du produit au cours de la durée de présentation à la consommation prévue sur l'étiquetage par le conditionneur.
L'adjonction de tous produits exogènes à la fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu », exceptés les gaz d'emballage autorisés par la réglementation relative aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

La Corse, située à des latitudes sensiblement identiques à celles des Pyrénées et de la partie moyenne des Apennins, se caractérise par l'originalité de son milieu naturel. Il s'agit d'une région rude et pauvre propice à l'élevage de la brebis et de la chèvre.

Elle se compose en trois grandes unités géologiques qui façonnent les reliefs et entrainent une grande diversité de végétation : la Corse cristalline à l'Ouest et au Sud ; la Corse alpine schisteuse au Nord et à l'Est et une dépression centrale sédimentaire. Sur la côte orientale, s'étend une plaine alluviale où sont individualisés des étangs.

La Corse présente un climat méditerranéen contrasté, caractérisé par des températures globalement douces et une pluviométrie relativement élevée mais très irrégulière, avec une sécheresse estivale marquée. Les variations d'altitude entraînent une forte diversité climatique entre le littoral et les zones de montagne :

- un climat méditerranéen doux et humide (0-600 m) à températures moyennes annuelles variant de 14°C à 17°C, des pluies abondantes mais irrégulières avec une longue saison sèche en été ;
- un climat méditerranéen d'altitude (600-1200 m) à températures moyennes annuelles comprises approximativement entre 10°C et 13°C, avec des précipitations de 800 à 1500 mm et une saison sèche estivale moins longue que dans le cas précédent mais encore nette.

Les conditions géo-climatiques particulières de la Corse ont conduit au développement d'espèces végétales spontanées parfaitement adaptées à leur environnement, qui constituent une ressource très diversifiée pour l'élevage pastorale (herbe, maquis, feuillage des arbustes, fruits tels que les glands et les châtaignes…).

6.1.2 Facteurs humains

La sélection des troupeaux a conduit à l'obtention de races locales de brebis et de chèvres parfaitement adaptées aux spécificités de l'île, à son climat et à son relief montagneux et accidenté.
La brebis corse est un petit animal rustique, pesant en moyenne entre 30 et 40 kg et très bien adaptée à la vie en plein air dans des zones de parcours et de montagne qui est réputée pour son aptitude à la
La chèvre corse est un animal laitier, pesant en moyenne entre 35 et 45 kg, qui se caractérise par sa rusticité et son aptitude importante à valoriser les terrains difficiles et sa facilité de traite.
Les laits qu'elles produisent sont naturellement riches en matière utiles, assurant un bon rendement fromager.

Le patrimoine fromager corse repose sur un système de production laitier fondé sur la valorisation des ressources pastorales spontanées. Les petits ruminants exploitent une flore diversifiée, dont la composition varie selon les saisons et les zones pâturées, conférant aux laits une richesse aromatique.

Le pastoralisme joue un rôle central au sein de la conduite des troupeaux. Le berger travaille toujours de manière traditionnelle : libre parcours, transhumance entre les parcours de basse altitude et les estives de montagne.
Cette adaptation aux contraintes du climat méditerranéen permet d'assurer une alimentation naturelle et régulière des animaux, de maintenir des lactations relativement stables et de garantir la durabilité des ressources pastorales.
Le climat méditerranéen limite la production de fourrage et la pratique du pastoralisme permet de pallier le climat chaud et sec en été qui sèche les pâturages des basses altitudes et rend impossible la culture d'herbe et de fourrage vert en été. Dès le mois de juin, les troupeaux gagnent les montagnes où l'herbe pousse suite à la fonte des neiges. Ils n'en reviendront qu'entre septembre et novembre. C'est une part importante de l'alimentation des troupeaux qui provient de l'espace pastoral.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » participe au maintien de l'activité pastorale traditionnelle.

Le pastoralisme façonne les paysages régionaux depuis des siècles, il forme un véritable pare-feu naturel, tout en préservant et enrichissant la biodiversité de la région. Ce type de pratique d'élevage participe à l'entretien et à la valorisation des espaces écologiquement rares et sensibles. Un modèle d'équilibre entre l'homme, l'animal, le milieu naturel et le climat.

Aussi loin que l'on remonte dans l'histoire, et malgré les invasions, les traditions d'éleveurs et de pasteurs du peuple corse se sont perpétuées jusqu'à nos jours.

Le berger de l'île est aussi un fabricant de fromage et de brocciu.
Cette tradition pastorale et fromagère est ancrée depuis des millénaires puisque Diodore de Sicile d'après Ephore de Cymé rapporte qu'au premier siècle avant Jésus Christ les corses se nourrissaient de lait, de miel et de viande, ils ignoraient la propriété privée de la terre, pratiquant uniquement celle des troupeaux. L'élevage associé à la cueillette fournissait l'essentiel de leur subsistance aux populations de cette civilisation pastorale essentiellement montagnarde.

Le procédé de fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » a une origine mythique : la recette aurait été transmise aux bergers corses par Salomon, il y a plusieurs millénaires.

Ainsi, depuis des temps très reculés, les bergers corses fabriquaient du « Brocciu corse » ou « Brocciu » postérieurement à leurs fabrications fromagères.
En effet, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est le résultat de la coagulation thermique des lactoprotéines solubles du lactosérum ~~frais~~ et du lait de rajout de chèvre et/ou de brebis, avec du sel comme catalyseur.
Après moulage des fromages, le sérum est chauffé dans un grand chaudron. Un des secrets de la réussite réside dans la conduite du chauffage qui doit être lent et progressif.
Le Docteur Henri Aurenche dans « Sur les chemins de la Corse » édité en 1926 indique que les amateurs de fromages corses savent reconnaître dans le brocciu les différentes plantes broutées par les chèvres donnant leur lait. Il y décrit aussi le brocciu : « tendre comme une gelée de crème que seuls savent réussir les bergers corses qui vivent solitaires sur les grands plateaux. »

6.2 <u>Spécificité du produit</u>

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu », produit dont la couleur peut varier du blanc au crème, se caractérise par une texture souple, onctueuse en bouche avec des arômes prédominants de lait, pouvant être accompagnés de subtiles notes torréfiées, de fruits secs ou de foin. Enfin, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est caractérisé par un salage équilibré, sans défaut de type fade ou excès de sel.

Traditionnellement, les fromagers et particulièrement ceux du Bassin méditerranéen, ont toujours su récupérer les matières grasses et les protéines présentent dans le lactosérum par le chauffage.
Ce principe général de préparation est applicable en Corse pour l'élaboration du « Brocciu corse » ou « Brocciu » avec toutefois certaines particularités, conférant au produit ses caractéristiques bien spécifiques de finesse, de texture et de saveur.
C'est uniquement dans le cas du « Brocciu corse » ou « Brocciu » que l'on rajoute du sel et du lait cru entier au cours de la fabrication, donnant ainsi au produit toute son originalité, comme le remarque Germain Mocquot lors de sa venue en Corse en 1983 : « Je souligne (…) que le brocciu, du fait de l'addition de lait, est un produit original. Le Sérac savoyard, le Seret jurassien, la Ricotta sarde ne renferment que des protéines solubles car ils sont préparés à partir de lactosérum, sans addition de lait. »

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » ne peut pas non plus être confondu avec la brousse produite dans les départements méridionaux français car elle est généralement produite à partir de lait de vache et de sérum de fromage de vache.

Ainsi, la Corse a toujours trouvé l'essentiel de ses ressources dans l'élevage des petits ruminants et les produits issus de cette activité constituaient l'essentiel des protéines animales dans la diète insulaire traditionnelle.
Outre sa consommation à l'état frais ou sec, le « Brocciu corse » ou « Brocciu » sert également à la confection de spécialités typiques à la cuisine corse telles qu'omelettes accompagnées de menthe, Imbrucciata (tarte), Ciaccia (beignets).

De nombreux écrits témoignent que le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est un produit qui, de tout temps, a été apprécié par les consommateurs :

Emile Bergerat précise dans « La chasse au mouflon en Corse », dédié au Prince Roland Bonaparte publié en 1886, que le brocciu est le mets national et le régal de la Corse, les bergers le fabricant dans des corbeilles de jonc. « Il est célèbre entre tous les fromages et, qui n'en a pas gouté, ne connait pas l'île ».

Ardouin-Dumazet dans « Voyage en France – La Corse » publié en 1898, décrit son déjeuner avec un brocciu parfumé, le mets le plus parfumé de la cuisine corse dont le goût ne rappelle en rien les fromages du continent.

Dans une monographie agricole de la Corse rédigée en 1929 le procédé de fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu », produit typique à la Corse, fabriqué en partant du petit lait mis à chauffer sur le foyer dans un chaudron, est décrit.

En 1983, Germain Mocquot décrit son séjour en Corse : « Je vous ai déjà écrit que c'est un produit "admirable". Il est une des "pièces maîtresses" de la fromagerie corse, je l'ai dégusté " en nature", je l'ai mangé avec des pâtes (…) ; je m'en suis régalé dans des "embrociades" que l'on trouve dans les pâtisseries d'Ajaccio et d'ailleurs. Et finalement, j'ai terminé par une soucoupe pleine de brocciu, arrosé d'une goutte d'eau-de-vie : vous m'en direz des nouvelles ! ».

6.3 <u>Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit</u>

La Corse possède une vocation historique pour l'élevage ovin et caprin imposée par les conditions climatiques et géographiques du milieu.

Des races locales ovines et caprines se sont parfaitement adaptées à ce milieu géographique, donnant des laits très riches en matières utiles qui offrent un important rendement fromager. En effet, même si la qualité physico-chimique du lait est très variable selon les saisons et la nourriture absorbée, compte tenu des périodes de transhumance où les animaux effectuent de longs parcours, les taux butyreux et protéiques des laits sont toujours élevés.
De plus, la gestion des ressources naturelles, maquis constitué d'un tapis végétal très dense et riche d'une flore odorante, et la pratique d'élevage extensive, permet d'obtenir des courbes de lactation relativement régulières au cours de la campagne de traite.

C'est cette richesse des laits de brebis et de chèvre corses qui rend la fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » possible. En effet, celle-ci, faisant suite à la fabrication du fromage, est la récupération par des moyens physico-chimiques des protéines sériques et de matières grasses contenues dans le lactosérum.

C'est également cette richesse du lait corse qui donne toute son originalité au « Brocciu corse » ou « Brocciu » car il est ajouté pur et à l'état cru ("u puricciu") en cours de la fabrication, ce qui confère au produit cette texture très souple et ce goût caractéristique, que l'on ne retrouve dans aucun autre fromage de lactosérum.

De plus, la fabrication du fromage traditionnel explique elle-même cette fabrication secondaire. En effet, le caillage, réalisé à l'aide de présure, est rapide et le caillé obtenu est très calcifié ce qui permet un tranchage très fin qui a pour effet de libérer plus de protéines solubles et de matières grasses dans le lactosérum.

Les sérums utilisés doivent donc être des sérums doux, c'est-à-dire issus de laits peu maturés et de caillés peu acidifiés.
Les rendements obtenus sont variables car directement fonction de la richesse en matières sèches du sérum et de la quantité de lait ajoutée.

La fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu » qui découle de la fabrication fromagère qui peut être très variée en fonction des microrégions de l'île, pâte molle ou pâte pressée, se fait de la même manière quelles que soient les microrégions et selon des savoir-faire qui ne varient que très peu.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01 44 87 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, 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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination « Brocciu corse » ou « Brocciu » et le symbole AOP de l'union européenne le tout inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
Les dénominations « frais » ou « passu » figurent obligatoirement sur l'étiquetage. La date de fabrication doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquetage des fromages vendus avec la dénomination « frais ».
Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages de lactosérum.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION
AOP « BROCCIU CORSE » ou « BROCCIU »

Etapes	**Points à contrôler**	**Valeur de référence**	**Méthodes d'évaluation**
Production de la matière première	Situation géographique de l'élevage et de l'atelier de transformation	Départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud	Documentaire
	Espèce et race des animaux du troupeau	Brebis et/ou chèvres de race corse	Visuel documentaire
	Alimentation des animaux	Alimentation provenant de l'aire géographique ≥ 70% L'approvisionnement en complément ne provenant pas de l'aire géographique est limité sur l'année à 240 kg de MS pour les ovins et 264 kg de MS pour les caprins Liste des matières premières et additifs autorisés Produits et cultures transgéniques interdits Fourrage fermenté interdit pour les animaux en lactation	Visuel documentaire
Fabrication	Origine du lactosérum	Caillé à caractère présure	Documentaire
	Type de coagulation du lait	Présure traditionnelle ou commerciale	Visuel
	PH du lactosérum	Supérieur ou égal à 6,20	Documentaire mesure
	Lait et sérum congelés en poudre ou toute autre forme de conservation	Interdiction	Documentaire visuel
	Méthode de chauffage	Flamme directe	Visuel
	Proportion de lait de rajout	Maximum 25% du volume de lactosérum	Documentaire visuel
	Méthode de moulage	Manuel	Visuel
	Forme des fromages	Forme tronconique	Visuel
Affinage	Durée d'affinage du brocciu passu	21 jours minimum	Documentaire visuel
	Méthode de salage	A sec	Visuel
Conditionnement	Adjonction de produits exogènes	Interdiction excepté les gaz d'emballages pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.	Visuel
	Poids après conditionnement	Poids compris entre 250g et 3kg	Visuel mesure
Contrôle produit	Matière grasse et matière sèche	Minimum de 40% de matière grasse sur extrait sec Minimum de 20% de matière sèche pour le brocciu frais Minimum de 35% de matière sèche pour le brocciu passu	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Conforme à l'appellation	Organoleptique