RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Brocciu corse » / « Brocciu »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 10 février 2015 du règlement d'exécution (UE) n°2015/195 de la Commission européenne approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Brocciu corse/Brocciu (AOP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « BROCCIU CORSE » OU « BROCCIU »

homologué par le décret n°2013- 849 du 23 septembre 2013, *JORF* du 25 septembre 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 39-2013

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2015-8 relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Brocciu corse » / « Brocciu » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 10 février 2015 du règlement d'exécution (UE) n°2015/195

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

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Syndicat Interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOC « Brocciu corse » ou « Brocciu ».
Station expérimentale d'Altiani
20270 Aléria
Tél. : 04.95.27.43.67
Fax : 04.95.48.85.09
Courriel : ilocc@orange.fr
Le syndicat est composé de « Producteurs – Livreurs », de « Transformateurs » et de « Producteurs - Fermiers ».
Il s'agit d'un Syndicat Professionnel, conformément aux dispositions du titre premier du livre IV du code du travail.

TYPE DE PRODUIT
Classe 1-3 – Fromage.

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 frais de chèvre et/ou de brebis additionné de lait frais 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.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

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.
Le groupement adresse chaque année au comité national de l'INAO un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives au fromage de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu ».

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.
L'alimentation à base de parcours est prépondérante.
Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone est autorisé.
Toutefois, dans la limite de 20% de la complémentation, sont acceptés les apports de fourrage et de concentrés extérieurs à l'aire de production.
L'utilisation de tous types de fourrage fermentés est interdite.

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 40 heures après la traite la plus ancienne.
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 frais 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 frais entier de brebis ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, dans un délai n'excédant pas 24 heures après la traite.

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 sel (entre 0,5 et 1 % du volume de liquide initial) et de lait frais entier et cru dans une proportion maximale de 25 % du volume de lactosérum ainsi que de l'eau potable dans une proportion de 15 %. 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 fromages de 3 kg : le diamètre haut doit être de 200 mm, le diamètre bas de 145 mm et la hauteur de 180 mm ;
- pour les fromages de 1 kg : le diamètre haut doit être compris entre 155 et 160 mm, le diamètre bas entre 90 et 120 mm et la hauteur entre 85 et 120 mm ;
- pour les fromages de 500 g : le diamètre haut doit être compris entre 110 et 115 mm, le diamètre bas entre 90 et 92 mm et la hauteur entre 80 et 82 mm ;
- pour les fromages de 250 g : le diamètre haut doit être compris entre 90 et 110 mm, le diamètre bas entre 75 et 85 mm et la hauteur doit être de 65 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

Le milieu géographique original, l'existence de races ovines et caprines corses adaptées aux conditions insulaires et un savoir-faire présent depuis l'antiquité font du « Brocciu corse » ou « Brocciu » un produit vraiment particulier.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Spécificité du milieu physique

L'île de Corse se caractérise par l'originalité de son milieu naturel. Grande île méditerranéenne allongée dans le sens Nord-Sud, elle se situe à des latitudes sensiblement identiques à celles des Pyrénées et de la partie moyenne des Apennins. Il s'agit d'une région rude et pauvre propice à l'élevage du mouton et de la chèvre.

L'insularité est un atout pour la définition de l'aire de production. La Corse est la plus petite des trois principales îles de la Méditerranée Occidentale, mais elle est la plus montagneuse, celle dont l'altitude moyenne est la plus élevée. Elle apparaît comme une montagne dans la mer, l'eau qui l'entoure lui

fournit les précipitations que son relief arrête. En outre du point de vue climatique, ses caractéristiques méditerranéennes disparaissent à partir d'une certaine altitude.

La Corse, île montagneuse au relief très accidenté, se compose en trois grandes unités géologiques :

- cristalline à l'Ouest et au Sud (granites, gneiss et rhyolites) : elle représente la plus grande partie de l'île et comprend les principaux reliefs dont de nombreux sommets dépassent les 2500 m ainsi que les reliefs les plus accidentés ;
- schisteuse au Nord et à l'Est (schistes lustrés) : c'est la Corse alpine qui forme des reliefs adoucis moins élevés et moins abrupts que ceux de la Corse cristalline ;
- une dépression centrale sédimentaire (formée de petits bassins) : caractérisée par un climat peu pluvieux et une végétation actuellement très dégradée.

De Bastia à l'embouchure de Solenzara s'étend une plaine alluviale où sont individualisés des étangs. On note également la présence d'affleurements calcaires dispersés et couvrant peu de surface.

La Corse bénéficie de températures douces et d'une pluviométrie importante mais irrégulière. Les précipitations moyennes annuelles y sont quantitativement et relativement importantes.
Elle apparaît marquée climatiquement par un creux estival important des précipitations, ce qui autorise l'attribution d'un type de climat méditerranéen. Toutefois les variations importantes de températures et de précipitations lorsqu'on passe du littoral aux hauts sommets permettent de séparer plusieurs ensembles climatiques :

- 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 m et une saison sèche estivale moins longue que dans le cas précédent mais encore nette.

L'île est très arrosée mais la quantité n'est pas synonyme de profit pour la végétation, car ces précipitations sont très inégalement réparties dans le temps et dans l'espace. Pour l'agriculteur, le régime des précipitations est une caractéristique plus importante du climat de la Corse que le volume d'eau tombé. Les précipitations souvent violentes et irrégulières (nombre de jour de pluie faible par rapport à la quantité d'eau) sont en grande partie perdues pour les végétaux et contribuent à l'érosion et la dégradation des sols.
Ce régime pluviométrique saisonnier et irrégulier sur l'ensemble de l'île est de type méditerranéen et se caractérise par une sécheresse estivale marquée. Comme pour les températures, il existe des différences importantes liées à la latitude et à l'altitude.

6.1.2 Un cheptel particulier : des races ovine et caprine corses

Les races locales de brebis et de chèvres sont 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. Elle est réputée pour son aptitude à la traite ; en effet, ses mamelles sont bien développées et conformées en « pis de chèvre » et présentent parfois des trayons supplémentaires.

La chèvre corse est un animal laitier qui se caractérise par sa rusticité et son aptitude importante à valoriser les terrains difficiles et sa facilité de traite. Elle pèse, en moyenne, entre 35 et 45 kg et son poil est long présentant de multiples couleurs uniformes ou bariolées (blanc, fauve, roux ou noir).
Les brebis et les chèvres corses sont de bonnes laitières compte tenu de leur poids et de leur conduite d'élevage : pour les brebis, 110 litres pour 172 jours soit une moyenne de 0,66 litre par jour et 180 litres en 180 jours soit une moyenne de 1 litre par jour pour les chèvres. Leurs courbes de lactation sont très « plastiques » ; en effet, elles présentent la particularité de "rebondir" en période alimentaire forte.
Les laits produits par la chèvre et la brebis corses sont très riches en matière utiles, ce qui entraine un fort rendement fromager : taux butyreux de 67 % et taux protéique de 55 % pour le lait de brebis ; taux butyreux de 50 % et taux protéique de 34 % pour le lait de chèvre.

Un des fondements du patrimoine fromager de l'île est certainement l'originalité de son système de production laitier. On y valorise les ressources fourragères spontanées à travers l'utilisation de ces petits ruminants.
Le berger travaille toujours de manière traditionnelle : libre parcours, transhumance l'été en haute montagne, hivers en plaine. Cette gestion des ressources naturelles disponibles qui a entraîné des pratiques d'élevage extensives permet d'obtenir des courbes de lactation relativement régulières au cours de la campagne de traite.

6.1.3 Spécificité du milieu humain

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'Ile est aussi un fabricant de fromage et de brocciu, produit original fabriqué depuis des générations, toujours selon les mêmes méthodes conformes aux coutumes et traditions corses.
C'est ce qui le distingue de l'éleveur tel qu'on l'appelle dans d'autres régions de France ou d'Europe. En effet, le berger conduit son troupeau et transforme son lait en fromage et en 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 a une origine mythique : la recette aurait été transmise aux bergers corses par Salomon, il y a plusieurs millénaires.

Il reste peu de traces écrites concernant le brocciu car la Corse est une terre de tradition orale où l'on se transmettait de bouche à oreille et de génération en génération les histoires et secrets de fabrication.

Ainsi, depuis des temps très reculés, les bergers corses fabriquaient du 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.
Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est la suite logique du fromage, car la fabrication du fromage traditionnel impose un lait frais n'ayant subit aucune maturation préalable.

Après moulage des fromages, le sérum frais est chauffé dans un grand chaudron qui, autrefois, était en cuivre étamé. Un des secrets de la réussite réside dans la conduite du chauffage qui doit être lent et progressif. Autrefois, le chauffage se faisait sur feu de bois ou, de préférence sur un lit de braises, toujours à feu doux. De nos jours, l'usage des brûleurs à gaz s'est généralisé.

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. »

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

6.2. Spécificité du produit

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu », produit dont la couleur peut varier du blanc immaculé au crème, se caractérise par une texture ferme, onctueuse en bouche avec une saveur légère et agréable, légèrement salée. Plus le brocciu est frais, plus il est tendre et moelleux. On reconnait un bon brocciu quand, au moment de la coupe, il laisse un filet de matière grasse sur la lame du couteau.

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 (les produits se nomment différemment selon les régions : Ricotta, Myzithra, Requeson…).
Ce principe général de préparation est applicable en Corse pour l'élaboration du brocciu avec toutefois certaines particularités et quelques tours de main plus ou moins secrets, 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, depuis la nuit des temps, la Corse a 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 sauvage, 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, 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. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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 tendre 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. Lorsque les sérums sont acides (ceux des fabrications de fromages de chèvre lactiques avec caillage en 24 heures, par exemple), les éléments du précipités obtenus par chauffage ne conviennent pas car ils sont trop fins, ne se rassemblent pas en surface et donnent une pâte granuleuse ainsi que des rendements inférieurs.
Les rendements obtenus sont variables car directement fonction de la richesse en matières sèches du sérum et de la quantité de lait ajoutée.

Ainsi, 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)
12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 - 93555 MONTREUIL SOUS-BOIS CEDEX
Tél : 01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) - 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01 44 87 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les fromages de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu » doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages de lactosérum et aux denrées alimentaires préemballées, le nom de l'appellation d'origine, 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
AOC « 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 et/ou documentaire
	Alimentation en fourrage	Fourrage fermenté interdit	Visuel
	Provenance du complément de fourrages et concentrés à base de céréales	Autorisé hors de l'aire dans la limite de 20% de la complémentation	Visuel et/ou documentaire
Fabrication	Origine du lactosérum	Caillé frais à caractère présure	Documentaire
	Type de coagulation du lait	Présure traditionnelle ou commerciale	Visuel
	PH du lactosérum	Supérieur ou égal à 6,20	Documentaire et/ou mesure
	Lait et sérum congelés en poudre ou toute autre forme de conservation	Interdiction	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de chauffage	Flamme directe	Visuel
	Proportion de lait de rajout	Maximum 25% du volume de lactosérum	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de moulage	Manuel	Visuel
	Forme des fromages	Forme tronconique	Visuel
Affinage	Durée d'affinage du brocciu passu	21 jours minimum	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de salage	A sec	Visuel
Conditionnement	Adjonction de produits exogènes	Interdiction excepté les gaz d'emballages précisés dans l'arrêté du 02 Octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.	Visuel
	Poids après conditionnement	Poids compris entre 250g et 3kg	Visuel et/ou 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