

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'AOP - ARTICLE 17**

1 . Service compétent de l'Etat membre :

Nom : Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008 PARIS

Tél : (1) 45 62 54 75 Fax : (1) 42 25 57 97

2 . Groupement demandeur :

a) Nom : SYNDICAT REGIONAL DE L'AOC BROCCIU

b) Adresse : Maison de l'Agriculture - 19, av. Noël Franchini - B.P. 319 - 20178 AJACCIO CEDEX

c) Composition : producteurs/ transformateurs (x) autre ()

3 . Nom du produit : BROCCIU CORSE OU BROCCIU

4 . Type de produit (cf. liste) : Classe 1 - 3 - Fromages

5 . Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'article 4(2))

a) Nom : cf. 3

b) Description : Fromage de lactosérum, frais ou affiné, obtenu à partir de lactosérum frais de chèvre et (ou) de brebis additionné de lait frais entier de brebis et (ou) de chèvre, de forme tronconique, dont le poids, à la mise en moule, est compris entre 500 et 1500 g.

c) Aire géographique : La Corse.

d) Historique : La Corse possède, depuis les temps les plus reculés, une solide tradition d'élevage et de fabrication fromagère. Il reste peu de traces écrites d'une tradition qui, en Corse, est essentiellement orale. Cependant, fin 19^{ème}, des écrits témoignent des qualités du Brocciu considéré comme mets national. C'est en juin 1983 qu'il obtient l'Appellation d'Origine à une époque où ce produit n'était pas considéré, du point de vue réglementaire, comme un fromage mais comme un produit laitier.

e) Méthode d'obtention : Traditionnellement, la fabrication du Brocciu fait suite à la fabrication du fromage de brebis ou de chèvre permettant de disposer de lactosérum. Le lactosérum frais est additionné, de 35 % au plus, de lait entier de brebis et/ou de chèvre, puis chauffé entre 80 et 90° C. Le produit obtenu est alors placé dans des moules pour égouttage. Il sera commercialisé soit frais, soit affiné (15 jours minimum).

f) Lien : Pays de contraste, l'île de Corse constitue une entité régionale à part entière. Ses parfums, son climat à la fois ensoleillé et rude, ses troupeaux de chèvre et de brebis broutant en liberté les plantes odoriférantes des maquis, l'importance des fabrications faites sur place par les bergers, font du brocciu un produit original, à l'identité forte et aux saveurs puissantes.

g) Structures de contrôle : - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

h) Etiquetage : L'indication "Appellation d'Origine" doit être indiquée immédiatement en dessous de la dénomination "Brocciu Corse" ou "Brocciu".
Obligation de porter le logo comportant le sigle INAO, les mentions Appellation d'Origine Contrôlée et le nom de l'appellation.

i) Exigences nationales : Décret du 10 juin 1983.

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : 01.81.4/FR/0136/99.01.24

Date de la réception du dossier complet : / /