

**REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO
PEDIDO DE REGISTO DOP - ARTIGO 17º**

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO:

NOME: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Elysées - 75008 PARIS
TEL: (1) 45 62 54 75 **FAX:** (1) 42 25 57 97

2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:

- a) **Nome:** SYNDICAT REGIONAL DE L'AOC BROCCIU
b) **Endereço:** Maison de l'Agriculture - 19, av. Noël Franchini - B.P. 319 - 20178 AJACCIO CEDEX
c) **COMPOSIÇÃO:** produtor/transformador (X) outro ()

3. NOME DO PRODUTO: "BROCCIU CORSE ou BROCCIU".

4. TIPO DE PRODUTO: (ver lista) Classe 1-3 - Queijos

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

- a) **NOME:** ver 3.
- b) **DESCRIÇÃO:** Queijo de soro, fresco ou curado, obtido a partir de soro fresco de leite de cabra e/ou de ovelha, adicionado de leite fresco e inteiro de ovelha e/ou de cabra, em forma de tronco de cone, cujo peso, no enchimento dos cinchos, oscila entre 500 e 1 500 g.
- c) **ÁREA GEOGRÁFICA:** A Córsega .
- d) **HISTORIAL:** A Córsega possuiu, desde tempos remotos, uma sólida tradição em matéria de produção animal e de fabrico de queijos, apesar de existirem poucos vestígios escritos de uma tradição que, na Córsega, é essencialmente oral. Contudo, existem escritos do final do século XIX que testemunham das qualidades do Brocciu, considerado um alimento nacional. A sua denominação de origem foi reconhecida em 1983, numa época em que, do ponto de vista regulamentar, o brocciu não era considerado um queijo, mas sim um produto lácteo.
- e) **OBTENÇÃO:** Tradicionalmente, o brocciu é fabricado após o queijo de ovelha ou de cabra, que fornece o soro. O soro fresco é adicionado de, no máximo, 35% de leite inteiro de ovelha e/ou de cabra e aquecido a 80-90° C. O produto obtido é então colocado em cinchos para dessoramento, sendo comercializado fresco ou curado (15 dias, no mínimo).
- f) **RELAÇÃO:** Ilha de contrastes, a Córsega constitui uma região na verdadeira acepção da palavra. Os seus perfumes, o seu clima simultaneamente ensolarado e rude, os seus rebanhos de ovelhas e de cabras que em toda a liberdade se alimentam das plantas odoríferas dos campos e produção deste queijo no local pelos pastores, fazem do brocciu um produto original, de características bem marcadas e sabor pronunciado.
- g) **ESTRUTURAS DE CONTROLO:** - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARIS
- D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
- h) **ROTULAGEM:** A indicação "Denominação de Origem" deve constar imediatamente sob a denominação "Brocciu Corso" ou "Brocciu".
Obrigatoriedade de ostentar o logotipo com a sigla INAO, a menção Denominação de Origem Controlada e o nome da denominação.
- i) **EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente):** Decreto de 10 de Junho de 1983.

A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CEE: VIBI4/FR/00136/94.0124

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: 24.01.94 .