

**REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO DE DOP - ARTÍCULO 17**

1. **Servicio competente del Estado miembro:**
Nombre: Institut National des Appellations d'Origine - 138, Champs Élysées - 75008 PARIS
Teléfono: (1) 45 62 54 75 Fax: (1) 42 25 57 97
2. **Agrupación solicitante**
 - a) Nombre: Syndicat Régional de l'AOC Brocciu
 - b) Dirección: Maison de l'Agriculture - 19, av. Noël Franchini - B.P. 319 - 20178 AJACCIO CEDEX
 - c) Composición: productores/transformadores (X) otros ()
3. **Nombre del producto:** BROCCIU CORSE o BROCCIU
4. **Tipo de producto (cf. lista):** Clase 1.3 - Quesos
5. **Descripción del pliego de condiciones:**
(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)
 - a) Nombre: cf.3
 - b) Descripción: Queso de lactosuero, fresco o curado, obtenido a base de lactosuero fresco de cabra y (o) de oveja al que se añade leche fresca entera de oveja y (o) de cabra, de forma tronconica, cuyo peso, al cargarlo en el molde, se situa entre 500 y 1.500 grs."
 - c) Zona geográfica: Córcega
 - d) Antecedentes: Córcega posee, desde tiempos inmemoriales, una gran tradición ganadera y de elaboración de quesos. Quedan pocas huellas escritas de esta tradición que, en Córcega, es básicamente oral. No obstante, existen escritos de finales del x. XIX que atestiguan la calidad del Brocciu, considerado plato nacional. En junio de 1983 obtiene la denominación de origen en una época en que, desde el punto de vista normativo, no se consideraba un queso sino un producto lácteo.
 - e) Método de obtención: Tradicionalmente, la elaboración del Brocciu se efectúa después de la de queso de oveja o de cabra con el lactosuero resultante de ésta. Este lactosuero se mezcla con un 35% o más de leche entera de oveja y/o cabra y se calienta a 80-90° C. El producto así obtenido se coloca en moldes para su desuerado. Se comercializa fresco o curado (15 días como mínimo).
 - f) Vínculo: La isla de Córcega, región de contrastes, constituye una comunidad regional de pleno derecho. Los perfumes, el clima, soleado y rudo a la vez, loss rebaños de cabras y ovejas pasciendo en libertad, las plantas odoríferas del monte y la importancia de la elaboración casera de los pastores hacen del brocciu un producto original, de fuerte personalidad y sabor poderoso.
 - g) Estructura de control:
 - I.N.A.O. 138, Champs Élysées 75008 PARIS
 - D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
 - h) Etiquetado: La indicación "Denominación de origen" debe figurar inmediatamente debajo de la denominación "Brocciu Corse" o "Brocciu".
Obligación de llevar el logotipo con las siglas INAO, la indicación Denominación de Origen controlada y el nombre de la denominación.
 - i) Requisitos nacionales: Decreto de 10 de junio de 1983.

.....
ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

N° CEE: 01.01.4/FR/0136/94.01.24

Fecha de recepción del expediente completo:/... 24.01.94 .