

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 316/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«BROCCIU CORSE»/«BROCCIU»****N° CE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013****IGP () AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☐ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☒ Étiquetage
- ☒ Exigences nationales
- ☒ Autres (coordonnées du groupement, contrôle, conditionnement)

2. Type de modification(s)

- ☐ Modification du document unique ou du résumé
- ☒ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

Description du produit

Les éléments de description sont introduits de façon à caractériser plus précisément le produit:

- il est précisé que le «Brocciu corse»/«Brocciu» est «exclusivement» obtenu à partir de lactosérum frais et de lait frais entier de brebis et/ou de chèvre «mis en œuvre à l'état cru»,
- il est précisé que l'état affiné correspond au type «passu»,
- il est précisé que la teneur en matière grasse de 40 grammes pour 100 grammes «de fromage» après complète dessiccation concerne le «Brocciu corse»/«Brocciu» de type «frais».

Preuve de l'origine

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» est complétée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendent le bénéfice.

Méthode d'obtention

Afin de clarifier certaines dispositions de la méthode d'obtention, des précisions sont introduites:

- des dispositions concernant l'alimentation et la complémentation, notamment leur origine géographique, sont ajoutées de façon à garantir le lien entre l'aire géographique et le produit:
 - 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 tout type de fourrage fermenté est interdite,
- afin de mieux caractériser les matières premières utilisées pour la fabrication du «Brocciu corse»/«Brocciu», des dispositions concernant le lait utilisé pour la fabrication de caillé, le lactosérum et le lait de rajout sont ajoutées:
 - le lait entier pour la fabrication du caillé peut être utilisé pendant un délai maximal 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 pH du lactosérum recueilli doit être supérieur ou égal à 6,20,
 - le lait de rajout est mis en œuvre dans un délai n'excédant pas 24 heures après la traite,
- afin de mieux décrire les différentes étapes de fabrication et de garantir le maintien des savoir-faire, des dispositions sont précisées ou ajoutées:
 - concernant le chauffage du lactosérum, l'expression «méthode directe», peu précise, est supprimée et il est précisé que 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 précisé que le lactosérum est «chauffé lentement en étant légèrement brassé» afin de favoriser la coagulation des lactoprotéines,
- afin de mieux refléter les usages, la température atteinte par le lactosérum est définie au moyen d'une fourchette de température (entre 40 et 50 °C) au lieu d'une seule valeur (environ 40 °C),
- il est précisé que l'ajout de sel a lieu au même moment que l'ajout de lait, et la quantité de sel ajoutée est définie (entre 0,5 et 1 % du volume de liquide initial),
- il est précisé que le brassage qui suit est «lent»,
- il est indiqué que, pendant la montée en température et jusqu'au début de la floculation, il faut procéder à un écumage régulier de façon à retirer les impuretés,
- des critères de taille des faisselles sont définis en vue d'une meilleure définition des différents formats:
 - 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,
- les conditions de salage du «Brocciu corse»/«Brocciu» de type «passu» sont précisées afin d'encadrer les pratiques: celui-ci peut avoir lieu «en une ou plusieurs fois» et le premier salage doit intervenir dans les 24 heures qui suivent la mise en moule.

Étiquetage

Cette rubrique est également actualisée en vue d'une meilleure identification du produit:

- il est précisé que les fromages de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Brocciu corse»/«Brocciu» doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel,
- la mention «appellation d'origine contrôlée» et le sigle «AOC» sont supprimés et remplacés par le symbole AOP de l'Union européenne,
- il est indiqué que les différentes dispositions concernent également les caisses et autres emballages contenant le «Brocciu corse»/«Brocciu».

Exigences nationales

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau comprenant les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

Autres

- Les coordonnées du groupement:
Les coordonnées du groupement ont été mises à jour.
- Contrôle:
Les coordonnées des structures de contrôle ont été mises à jour.

Concernant le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Brocciu corse»/«Brocciu», il est précisé que celui-ci est organisé suivant un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

— Conditionnement:

Concernant le conditionnement, les modalités d'emballage et de conservation sont ajoutées afin de préserver les qualités du produit: «Les techniques d'emballage du “Brocciu corse”/“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”/“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».

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«BROCCIU CORSE»/«BROCCIU»

N° CE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Brocciu corse»/«Brocciu»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromage

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le Brocciu corse/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, soit affiné (type «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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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

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 maximal 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.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le délactosage est interdit.

Le lactosérum frais recueilli, exempt de toute altération, est utilisé dans les 2 heures au 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.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

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 tout type de fourrage fermenté est interdite.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les techniques d'emballage du Brocciu corse/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 tout produit exogène à la fabrication du Brocciu corse/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.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les fromages de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Brocciu corse/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.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est constituée des départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

L'île de Corse se caractérise par l'originalité de son milieu naturel. 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 bénéficie de températures douces et d'une pluviométrie importante, mais irrégulière. Les précipitations moyennes annuelles y sont quantitativement et relativement importantes. Ce régime pluviométrique saisonnier et irrégulier sur l'ensemble de l'île, de type méditerranéen, se caractérise par une sécheresse estivale marquée.

Les races locales de brebis et de chèvres sont parfaitement adaptées aux spécificités de l'île, à son climat, à son relief montagneux et accidenté et à sa végétation, caractérisée par maquis constitué d'un tapis végétal très dense et riche d'une flore odorante.

Les brebis et les chèvres de races corses sont de bonnes laitières compte tenu de leur poids et de leur conduite d'élevage.

Facteurs humains

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.

Les bergers corses fabriquent, selon un savoir-faire ancestral, du Brocciu corse/Brocciu à partir de lactosérum issu de fabrications fromagères qui peuvent être différentes selon les microrégions de l'île (fromage de brebis et/ou de chèvre à pâte molle ou à pâte pressée). Le Brocciu corse/Brocciu est donc la suite logique de ces fabrications traditionnelles de fromage qui impliquent l'utilisation d'un lait frais sans maturation préalable et l'obtention de caillés peu acidifiés à caractère «présure». Les sérums obtenus sont alors des sérums doux qui sont utilisés pour la fabrication de Brocciu corse/Brocciu.

Ce lactosérum frais est chauffé dans un grand chaudron. Un des secrets de la réussite réside dans la conduite du chauffage qui doit être lent et progressif, permettant ainsi 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.

5.2. Spécificité du produit

Le Brocciu corse/Brocciu, 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 corse/Brocciu est frais, plus il est tendre et moelleux.

L'élaboration du Brocciu corse/Brocciu présente certaines particularités conférant au produit ses caractéristiques bien spécifiques de finesse, de texture et de saveur, notamment du fait de l'ajout de sel et de lait cru entier au cours de la fabrication.

Outre sa consommation à l'état frais ou affiné, le Brocciu corse/Brocciu sert également à la confection de spécialités typiques de la cuisine corse, telles qu'omelettes accompagnées de menthe sauvage, imbrucciata (tarte) et ciaccia (beignets).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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

Les 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 peut être variable selon les saisons, 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 et la pratique d'élevage extensif permettent d'obtenir des courbes de lactation relativement régulières au cours de la campagne de traite.

Cette richesse des laits de brebis et de chèvre corses rend la fabrication du Brocciu corse/Brocciu possible. En effet, celle-ci, faisant suite aux fabrications traditionnelles de fromage corse, est la valorisation des protéines sériques et des matières grasses contenues dans le lactosérum.

Outre les qualités du lait, la méthode de fabrication du fromage traditionnel explique également 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 une quantité importante de protéines solubles et de matières grasses dans le lactosérum qui est ensuite utilisé pour fabriquer le Brocciu corse/Brocciu.

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

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

⁽⁴⁾ Voir note 3 de bas de page.