

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 316/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«BROCCIU CORSE»/«BROCCIU»

N. CE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (recapiti dell'associazione dei produttori, controlli, condizionamento)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. Modifica (modifiche)

Rubrica «Descrizione del prodotto»

Sono stati inseriti gli elementi descrittivi seguenti allo scopo di definire con maggior precisione il prodotto:

- si precisa che il «Brocciu corse»/«Brocciu» è «esclusivamente» ottenuto da siero di latte fresco e latte fresco intero ovino e/o caprino «adoperato allo stato crudo»;
- si precisa che il prodotto stagionato corrisponde al tipo «passu»;
- si precisa che il tenore di materie grasse di 40 g per 100 g «di formaggio» dopo essiccazione completa riguarda il «Brocciu corse»/«Brocciu» di tipo «fresco».

Rubrica «Prova dell'origine»

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata» è stata completata e riunisce, in particolare, gli obblighi dichiarativi e la tenuta di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al follow-up delle condizioni di produzione.

In particolare è previsto che gli operatori siano abilitati al fine di attestare la loro idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare della denominazione di cui chiedono di beneficiare.

Rubrica «Metodo di ottenimento»

Al fine di chiarire talune disposizioni del metodo di ottenimento, si inseriscono le seguenti precisazioni:

- si aggiungono disposizioni riguardanti l'alimentazione e l'alimentazione integrativa, riferendosi in particolare all'origine geografica, in modo da garantire il legame tra la zona geografica e il prodotto:
 - predomina l'alimentazione a base di pascolo magro;
 - è autorizzata un'integrazione di foraggio e di alimenti concentrati a base di cereali prodotti nella zona; tuttavia, sono ammessi gli apporti di foraggio e di alimenti concentrati prodotti al di fuori della zona di produzione, purché non superino il 20 % dell'alimentazione integrativa;
 - è vietato l'utilizzo di qualsiasi tipo di foraggio fermentato;
- al fine di meglio definire le materie prime adoperate per la fabbricazione del «Brocciu corse»/«Brocciu», sono state aggiunte disposizioni riguardanti il latte utilizzato per la produzione della cagliata, il siero e il latte aggiuntivo:
 - il latte intero per la fabbricazione della cagliata si può utilizzare per un periodo massimo di 40 ore dopo la prima mungitura;
 - la coagulazione del latte si ottiene con un caglio tradizionale o commerciale, ad esclusione di ogni altro enzima coagulante, in particolare di origine fungina o microbica;
 - è vietato il delattosaggio;
 - il pH del siero di latte raccolto dev'essere superiore o uguale a 6,20;
 - l'aggiunta di latte va effettuata al massimo 24 ore dopo la mungitura;
- al fine di descrivere meglio le diverse fasi della fabbricazione e garantire la salvaguardia delle competenze tradizionali, sono precisate o aggiunte le disposizioni seguenti:
 - riguardo al riscaldamento del siero di latte sono soppressi i termini «metodo diretto», poco chiari, ed è precisato che la flocculazione delle proteine del siero si ottiene «esclusivamente per riscaldamento diretto sulla fiamma (fiamma nuda) del recipiente o della cisterna contenente il siero senza utilizzare alcun fluido termovettore»;

- si precisa che il siero è «riscaldato lentamente mescolandolo leggermente» per favorire la coagulazione delle proteine del latte;
- al fine di rispecchiare meglio le consuetudini, la temperatura raggiunta dal siero del latte è definita da un intervallo di temperature (tra 40 °C e 50 °C) anziché da un valore unico (circa 40 °C);
- si precisa che il sale si aggiunge nello stesso momento in cui si aggiunge il latte e la quantità di sale aggiunta è definita (tra lo 0,5 e l'1 % del volume di liquido iniziale);
- si precisa che in seguito si procede a mescolare «lentamente»;
- si fa osservare che durante l'aumento della temperatura e fino all'inizio della flocculazione, va regolarmente eseguita una scrematura per ritirare le impurità;
- si stabiliscono criteri per le dimensioni delle fuscelle intesi a definire meglio i vari formati:
 - per i formaggi di 3 kg: il diametro superiore deve essere di 200 mm, il diametro inferiore di 145 mm e l'altezza di 180 mm;
 - per i formaggi di 1 kg: il diametro superiore deve essere compreso fra 155 e 160 mm, il diametro inferiore tra 90 e 120 mm e l'altezza tra 85 e 120 mm;
 - per i formaggi di 500 g: il diametro superiore deve essere compreso fra 110 e 115 mm, il diametro inferiore tra 90 e 92 mm e l'altezza tra 80 e 82 mm;
 - per i formaggi di 250 g: il diametro superiore deve essere compreso fra 90 e 110 mm, il diametro inferiore tra 75 e 85 mm e l'altezza deve essere di 65 mm.
- Allo scopo di disciplinare le pratiche sono altresì precisate le condizioni di salatura del «Brocciu corse»/«Brocciu» di tipo «passu». Questa può avvenire in «una o più volte» e la prima salatura deve essere eseguita entro 24 ore dalla messa in forma.

Rubrica «Etichettatura»

Anche questa rubrica è aggiornata per una migliore identificazione del prodotto:

- si precisa che i formaggi di siero di latte che beneficiano della denominazione d'origine controllata «Brocciu corse»/«Brocciu» devono essere commercializzati muniti di etichettatura individuale;
- la menzione «Denominazione di origine controllata» e la sigla «DOC» sono soppresse e sostituite dal simbolo DOP dell'Unione europea;
- si indica inoltre che le diverse disposizioni riguardano anche le casse e altri imballaggi contenenti il «Brocciu corse»/«Brocciu».

Rubrica «Requisiti nazionali»

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la rubrica «requisiti nazionali» è presentata sotto forma di tabella con i punti principali da controllare, i relativi valori di riferimento e metodi di valutazione.

Altro

- I recapiti dell'associazione dei produttori:
I recapiti dell'associazione sono stati aggiornati.
- Controlli:
I recapiti delle strutture di controllo sono stati aggiornati.

Per quanto riguarda il controllo del disciplinare della DOP «Brocciu corse»/«Brocciu», si precisa che è organizzato in base a un programma di controllo elaborato da un organismo di controllo.

— Condizionamento:

Per quanto attiene al condizionamento, sono state aggiunte modalità di confezionamento e di conservazione volte a preservare le caratteristiche qualitative del prodotto: «Le tecniche di confezionamento del “Brocciu corse”/“Brocciu” devono consentire di preservare le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del prodotto durante il periodo di presentazione al consumo previsto sull'etichetta al momento del condizionamento. È vietata qualsiasi aggiunta di prodotti esogeni alla fabbricazione del “Brocciu corse”/“Brocciu”, ad eccezione dei gas d'imballaggio autorizzati dalla normativa in materia di additivi consentiti nella fabbricazione di prodotti destinati all'alimentazione umana».

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«**BROCCIU CORSE**»/«**BROCCIU**»

N. CE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Brocciu corse»/«Brocciu»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Brocciu corse»/«Brocciu» è un formaggio di siero di latte che si presenta in forma di tronco di cono.

Il suo peso è compreso tra 250 grammi e 3 chilogrammi, a seconda dei quattro tipi di forma previsti, da 3 kg, 1 kg, 500 g e 250 g.

Si ottiene esclusivamente da siero di latte fresco caprino e/o ovino con aggiunta di latte fresco intero ovino e/o caprino crudo e di sale.

È commercializzato allo stato fresco o stagionato (tipo «passu»).

Contiene almeno 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa; il tenore di materia secca non dev'essere inferiore a 20 grammi per 100 grammi di prodotto per il formaggio della denominazione di tipo «fresco».

Il tipo «passu» contiene almeno 35 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Sono autorizzate unicamente la razza ovina corsa e la razza caprina corsa.

Il siero di latte utilizzato deve provenire dalla fabbricazione di cagliate fresche di pecora e/o di capra a coagulazione «presamica».

Il latte intero, destinato alla fabbricazione della cagliata, può essere adoperato per un massimo di 40 ore dopo la prima mungitura.

La coagulazione del latte si ottiene con presame tradizionale o commerciale, ad esclusione di ogni altro enzima coagulante, in particolare di origine fungina o batterica.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

È vietato il delattosaggio.

Il siero di latte fresco raccolto, indenne da alterazioni, va utilizzato al più tardi entro le due ore che seguono la fabbricazione del formaggio.

Il pH del siero di latte dev'essere superiore o uguale a 6,20.

Il latte aggiunto è un latte fresco ovino o caprino intero, adoperato crudo, al più tardi entro 24 ore dopo la mungitura.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Predomina l'alimentazione a base di pascolo magro.

È autorizzata un'integrazione di foraggio e di alimenti concentrati a base di cereali prodotti nella zona.

Tuttavia, sono accettati gli apporti di foraggio e di alimenti concentrati prodotti al di fuori della zona di produzione, purché non superino il 20 % dell'alimentazione integrativa.

È vietato l'utilizzo di qualsiasi tipo di foraggio fermentato.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte e del siero di latte, la fabbricazione e la stagionatura del formaggio di siero di latte devono essere effettuate nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Le tecniche di confezionamento del «Brocciu corse»/«Brocciu» devono consentire di preservare le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del prodotto durante il periodo di presentazione al consumo previsto sull'etichetta al momento del condizionamento.

È vietata qualsiasi aggiunta di prodotti esogeni alla fabbricazione del «Brocciu corse»/«Brocciu», ad eccezione dei gas d'imballaggio autorizzati dalla normativa in materia di additivi consentiti nella fabbricazione di prodotti destinati all'alimentazione umana

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

I formaggi di siero di latte che beneficiano della denominazione d'origine controllata «Brocciu corse»/«Brocciu» devono essere commercializzati muniti di etichettatura individuale recante, oltre alle menzioni regolamentari applicabili a tutti i formaggi di siero di latte e ai prodotti alimentari preconfezionati, il nome della denominazione d'origine e il simbolo DOP dell'Unione europea, scritti in caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelle dei più grandi caratteri figuranti sull'etichettatura. Sull'etichetta figurano obbligatoriamente le menzioni «frais» o «passu». L'etichettatura dei formaggi venduti con la menzione «frais» reca obbligatoriamente la data di fabbricazione.

Tali indicazioni devono essere apposte anche sulle casse e altri imballaggi contenenti i formaggi ottenuti da siero di latte.

4. **Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica comprende i dipartimenti della Corsica meridionale (Corse-du-Sud) e dell'Alta Corsica.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'isola di Corsica è caratterizzata da un ambiente naturale oltremodo originale. Sembra una montagna nel mare, l'acqua che la circonda fornisce le precipitazioni che le sue montagne trattengono. Inoltre, dal punto di vista climatico, le caratteristiche mediterranee scompaiono oltre una certa altitudine.

La Corsica gode di temperature miti e di una piovosità abbondante, ma irregolare. Le precipitazioni medie annue sono, sia quantitativamente che relativamente, abbondanti. Tale regime di precipitazioni di tipo mediterraneo, stagionale e irregolare in tutta l'isola, è caratterizzato da una notevole siccità estiva.

Le razze ovine e caprine locali sono perfettamente adattate alle particolarità dell'isola, al clima, al rilievo montuoso e accidentato e alla vegetazione di macchia, costituita da un manto vegetale assai denso e ricco di una flora odorosa.

Le pecore e le capre delle razze corse sono buone produttrici di latte, tenuto conto del loro peso e delle pratiche di allevamento.

Fattori umani

Uno dei fondamenti del patrimonio caseario dell'isola è indubbiamente l'originalità del sistema di produzione lattiera che valorizza le risorse foraggere spontanee utilizzando questi piccoli ruminanti.

Il pastore lavora ancora secondo modalità tradizionali: pascolo libero, transumanza, le estati in alta montagna, gli inverni in pianura.

I pastori corsi fabbricano, secondo metodi ancestrali, il «Brocciu corse»/«Brocciu» dal siero di latte ottenuto da produzioni di formaggio che possono variare a seconda delle microregioni dell'isola (formaggio ovino e/o caprino a pasta molle o pressata). Il «Brocciu corse»/«Brocciu» è quindi la conseguenza logica di tali produzioni tradizionali di formaggio che comportano l'utilizzo di latte fresco senza stagionatura preventiva e l'ottenimento di cagliate poco acidificate dalla coagulazione presamica. I sieri ottenuti sono allora sieri dolci che si utilizzano per la fabbricazione di «Brocciu corse»/«Brocciu».

Il siero fresco è riscaldato in un grande paiolo. Uno dei segreti del successo risiede nel processo di riscaldamento che dev'essere lento e graduale, per consentire la coagulazione termica delle proteine solubili del siero di latte fresco e del latte caprino e/o ovino aggiunto, addizionato di sale come catalizzatore.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Brocciu corse»/«Brocciu», il cui colore varia dal bianco immacolato al color crema, si distingue per la sua consistenza compatta, cremosa in bocca, per il sapore leggero e gradevole, lievemente salato. Più il «Brocciu corse»/«Brocciu» è fresco, più è morbido e soffice.

L'elaborazione del «Brocciu corse»/«Brocciu» presenta alcune peculiarità che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche specifiche di finezza, di tessitura e di gusto, dovute, in particolare, all'aggiunta di sale e di latte intero crudo in corso di fabbricazione.

Oltre al consumo allo stato fresco o stagionato, il «Brocciu corse»/«Brocciu» serve anche alla preparazione di specialità tipiche della cucina corsa quali le frittate accompagnate da menta selvatica, l'imbrucciata (torta) e la ciaccia (frittelle).

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La Corsica vanta una vocazione storica per l'allevamento ovino e caprino imposta dalle condizioni climatiche e geografiche dell'ambiente.

Le razze ovine e caprine locali si sono perfettamente adattate a questo ambiente geografico, producendo un latte molto ricco in sostanze utili che offre un rendimento caseario elevato. Infatti, anche se la qualità fisico-chimica del latte può variare a seconda delle stagioni, tenuto conto dei periodi di transumanza in cui gli animali effettuano lunghi tragitti, i tenori butirrico e proteico del latte sono sempre elevati.

Inoltre, la gestione delle risorse naturali e la pratica dell'allevamento estensivo permettono di ottenere curve di lattazione relativamente regolari nel corso del periodo di mungitura.

È questa ricchezza del latte ovino e caprino corsi a rendere possibile la fabbricazione del «Brocciu corse»/«Brocciu». In effetti, utilizzando le modalità tradizionali di fabbricazione del formaggio corso, si valorizzano le proteine e le materie grasse contenute nel siero di latte.

Oltre alle caratteristiche qualitative del latte, il metodo di produzione del formaggio tradizionale spiega anche questa produzione secondaria. Infatti, la cagliata ottenuta dalla coagulazione presamica è rapida e molto calcificata e si può quindi tagliare in fette molto sottili, il che permette di liberare un'ingente quantità di proteine solubili e di materie grasse nel siero, che viene poi utilizzato per produrre il «Brocciu corse»/«Brocciu».

È questa ricchezza del latte della Corsica che configura tutta l'originalità del «Brocciu corse»/«Brocciu» poiché in corso di fabbricazione si aggiunge anche latte puro crudo («u puricciu») che conferisce al prodotto la sua consistenza morbidissima e il caratteristico sapore, che non si ritrova in nessun altro formaggio di siero di latte.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota n. 3.