

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION			
AOC « BROCCIU CORSE » ou « BROCCIU »			
Version n° 2			
Etapes	Points à contrôler	Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
<i>Production de la matière première</i>	Situation géographique de l'élevage et de l'atelier de transformation	Départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud	Documentaire
	Espèce et race des animaux du troupeau	Brebis et/ou chèvres de race corse	Visuel et/ou documentaire
	Alimentation en fourrage	Fourrage fermenté interdit	Visuel
	Provenance du complément de fourrages et concentrés à base de céréales	Autorisé hors de l'aire dans la limite de 20% de la complémentation	Visuel et/ou documentaire
<i>Fabrication</i>	Origine du lactosérum	Caillé frais à caractère présure	Documentaire
	Type de coagulation du lait	Présure traditionnelle ou commerciale	Visuel
	PH du lactosérum	Supérieur ou égal à 6,20	Documentaire et/ou mesure
	Lait et sérum congelés en poudre ou toute autre forme de conservation	Interdiction	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de chauffage	Flamme directe	Visuel
	Proportion de lait de rajout	Maximum 25% du volume de lactosérum	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de moulage	Manuel	Visuel
	Forme des fromages	Forme tronconique	Visuel
<i>Affinage</i>	Durée d'affinage du brocciu passu	21 jours minimum	Documentaire et/ou visuel
	Méthode de salage	A sec	Visuel

<i>Conditionnement</i>	Adjonction de produits exogènes	Interdiction excepté les gaz d'emballages précisés dans l'arrêté du 02 Octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.	Visuel
	Poids après conditionnement	Poids compris entre 250g et 3kg	Visuel et/ou mesure
<i>Contrôle produit</i>	Matière grasse et matière sèche	Minimum de 40% de matière grasse sur extrait sec Minimum de 20% de matière sèche pour le brocciu frais Minimum de 35% de matière sèche pour le brocciu passu	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Conforme à l'appellation	Organoleptique