RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Brocciu

autres fromages (frais, blanc, fondu...)

LE PRODUIT

Le Brocciu est issu d'un savant mélange de petit lait (le lactoserum) et de lait cru de brebis et/ou de chèvre de race corse. Ce fromage peut se consommer frais ou affiné : on l'appelle alors le Brocciu passu. Il est également consommé dans des spécialités corses (omelettes, tartes, beignets...).

ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, le Brocciu est ferme et onctueux, avec une saveur légèrement salée. Plus il sera frais, plus il sera tendre et moelleux.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Brocciu est fabriqué sur tout le territoire de l'île de Beauté, soit 2 départements constitués de 360 communes.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en AOP depuis juin 1996, le Brocciu est un produit original fabriqué en Corse selon des méthodes traditionnelles transmises depuis des générations. Il est préparé à partir du petit lait récupéré d'une première fabrication fromagère, puis chauffé et agrémenté de lait cru. Ce dernier provient de brebis et de chèvres corses, parfaitement adaptées à leur territoire. Il donne à ce fromage toute sa richesse.

Le saviez-vous

Le terme "brocciu" serait issu de « brousser » qui signifie « battre » ou « fouetter ». Son procédé de fabrication a une origine mythique : la recette aurait été transmise il y a plusieurs millénaires par Salomon aux bergers corses.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

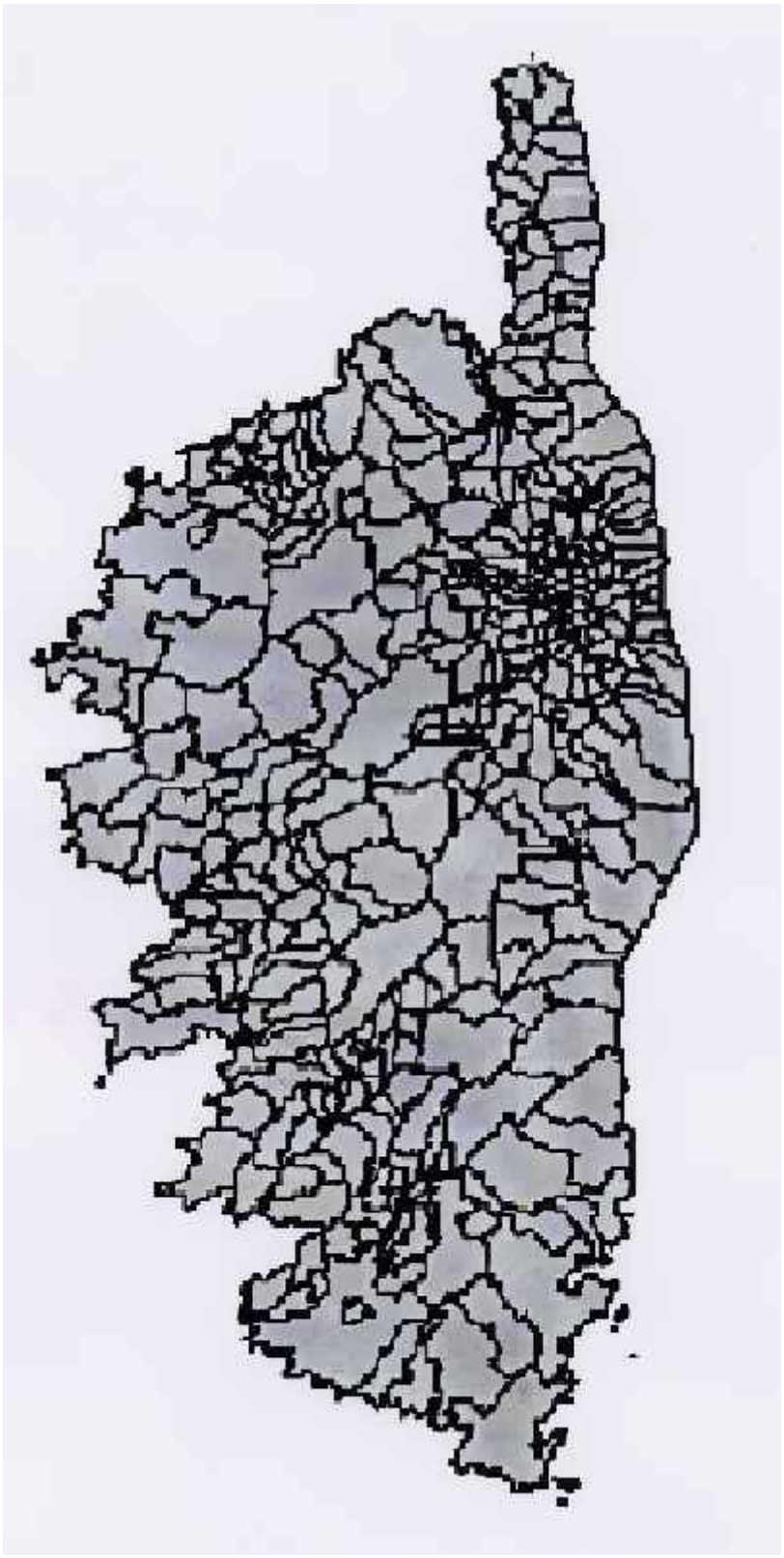
Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L’appellation s’étend sur toute l’île. L’ensemble des communes des départements de Haute-Corse et de Corse du Sud.

Carte



Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOP Brocciu

Station Expérimentale d'Altiani
20270 ALERIA

N°SIRET : 40532647100019
Président(e) : SABIANI Aurélia **Contact :** Amandine ROBIN
Tél. : 06 29 31 24 55
Mél. : aopbrocciu@gmail.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe Espace
20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061
Tél. : 04 95 32 25 37
Fax : 04 95 31 51 23
Mél. : INAO-CORSE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/brocciu-25758*

List of links present in page

1. mailto:aopbrocciu@gmail.com
2. mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr
3. mailto:accueil@certisud.fr