C/2025/6086

12.11.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6086)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Brillat-Savarin“

ЕС №: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Brillat-Savarin“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Причини, поради които изменението или измененията попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Заявлението за изменение на ЗГУ „Brillat-Savarin“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“; а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Описание на продукта*

Това изменение включва премахване на ограничението за максимално тегло (250 g) за малки пити сирене.

Премахването на горната граница не променя по никакъв начин качеството на продукта, но дава възможност да се избегне изключването на сирена с тегло над 250 g, при условие че те отговарят на всички изисквания за качество на продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

2. *Определяне на границите на географския район*

Списъкът на общините в географския район е актуализиран в съответствие с Официалния географски кодекс за 2025 г., без да се внасят изменения в самия географски район.

Добавено е и изречение, с което се уточнява, че картографските документи, които показват географския район, могат да бъдат преглеждани на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.

Изменението засяга единния документ.

3. *Елементи, обосноваващи връзката с географската среда*

Изречението, обясняващо връзката между продукта със ЗГУ „Brillat-Savarin“ и неговия географски район (неговото качество и репутация), е преместено в началото на раздела в единния документ.

Изменението засяга единния документ.

4. *Специфични правила за етикетиране*

Уточнено е, че етикетът включва регистрираното наименование на продукта и символа на Европейския съюз за ЗГУ в едно и също зрително поле.

Изменението засяга единния документ.

5. *Данни за връзка и състав на групата заявител*

Данните за връзка с групата са изменени. Включени са допълнителни сведения за нейния състав, който не се е променил.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Данни за връзка с компетентния орган в държавата членка*

Данните за връзка са актуализирани.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Brillat-Savarin“

ЕС №: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Brillat-Savarin“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Brillat-Savarin“ е меко сирене от млечна извара, произведено от краве мляко и сметана от краве мляко. То се пуска на пазара в най-свежо състояние не по-рано от три дни след подсирването.

Когато се подлага на зреене, „Brillat-Savarin“ отлежава (считано от деня на подсирване) най-малко 5 дни за малките пити и най-малко 8 дни — за големите.

На етапа на първото пускане на пазара „Brillat-Savarin“ има следните характеристики:

— общо съдържание на сухо вещество, по-голямо или равно на 40 %,

— съдържание на мазнини в сухото вещество, по-голямо или равно на 72 %,

— съдържание на сол, по-малко от 2 %,

— диаметър 60—100 mm и дебелина 30—60 mm за малките пити, които са с минимално тегло 100 g;

— диаметър 110—140 mm и дебелина 40—70 mm за големите пити, които са с минимално тегло 500 g.

„Brillat-Savarin“ се предлага цяло или нарязано. Когато е нарязано, нарязването се извършва съобразно питата, т.е. на парчета или дялове, отрязани в равнината или равнините, минаващи през оста на цилиндъра.

„Brillat-Savarin“ има следните органолептични характеристики:

— правилна цилиндрична форма с права или леко вдлъбната странична стена и плоски основи,

— преобладаващ дъх на сметана или прясно масло,

— леко кисел (с млечнокисел дъх) и леко солен вкус,

— топяща се консистенция,

— фина и хомогенна вътрешност.

Когато носи определението „зряло“, „Brillat-Savarin“ има кора с цвят от бял до слонова кост, покрита с повърхностна флора, състояща се предимно от *Penicilium candidum* и/или *Geotrichum*, и развива аромат на гъби и храсти, както и дъх на плодове и лешници.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Няма условия по отношение на качеството, що се отнася до фуражите за животни.

Млякото, предназначено за производството на „Brillat-Savarin“, е пълномаслено краве мляко, събрано в рамките на максимум 2 дни, считано от деня на първото доене. То се влага в производството най-късно до 2 дни след приемането му в мандрата и без да е замразявано.

В производството се използва само сметана от краве мляко, получена чрез обезмасляване на пълномаслено краве мляко. Поради това използването на суроватъчна сметана е забранено. Хомогенизацията и замразяването на сметаната също са забранени.

Качеството на сметаната се гарантира чрез спазването на следните критерии:

— обезмасляването се извършва в рамките на два дни след събирането на млякото,

— киселинността по Дорник, измерена при обезмасляването или при приемането в мандрата, е по-ниска или равна на 14 ° по Дорник,

— температурата при приемането в мандрата и по време на съхранението е по-ниска или равна на 8 °C.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство се провеждат в географския район: от смесването на сметаната и млякото до завършването на сушенето; а за сирената, носещи определението „зряло“ — до приключване на зреенето.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът трябва да съдържа и:

1) регистрираното наименование на продукта и логото за ЗГУ на Европейския съюз в същото зрително поле,

2) името и адреса на последния оператор, участвал в производството на продукта и разположен в географския район на ЗГУ.

Когато продуктът е преминал процес на зреене в съответствие с описанието в настоящата продуктова спецификация, наименованието „Brillat-Savarin“ се придружава от определението „зряло“. Това определение е видимо в същото зрително поле и е изписано с букви, чиито размери са по-големи или равни на половината от размера на буквите, с които е изписано наименованието „Brillat-Savarin“, и по-малки от тези, с които е изписано наименованието „Brillat-Savarin“.

4. **Кратко определение на географския район**

Всички етапи на производство трябва да се извършват в географския район, чийто периметър включва територите на общините, изброени по-долу, въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г. Картографските документи, на които е представен географският район, може да се видят на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството (*Institut national de l'origine et de la qualité* — INAO).

Географски район: 13 окръга

— Департамент Aube:

части от следните райони:

— Troyes**,** включващ общините Auxon, Chamoy, Chessy-les-Prés, Coursan-en-Othe, Courtaoult, Les Croûtes, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Marolles-sous-Lignières, Montfey, Montigny-les-Monts, Racines, Saint-Phal и Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Департамент Côte-d'Or:

цели райони: Beaune.

части от следните райони:

— Dijon, включващ общините Agey, Ancey, Arcey, Aubigny-lès-Sombernon, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bussy-la-Pesle, Drée, Échannay, Fénay, Gergueil, Gissey-sur-Ouche, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-en-Montagne, Mâlain, Mesmont, Montoillot, Prâlon, Remilly-en-Montagne, Saint-Anthot, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Sombernon, Verrey-sous-Drée и Vieilmoulin.

— Montbart, включващ общините d'Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Avosnes, Bard-lès-Époisses, Benoisey, Beurizot, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Braux, Brianny, Buffon, Bussy-le-Grand, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champrenault, Charencey, Charigny, Charny, Chassey, Chevannay, Clamerey, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Crépand, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Dompierre-en-Morvan, Époisses, Éringes, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fontangy, Forléans, Fresnes, Frôlois, Genay, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Juillenay, Juilly, La Motte-Ternant, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, Lacour-d'Arcenay, Lantilly, Le Val-Larrey, Lucenay-le-Duc, Magny-la-Ville, Marcellois, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Ménétreux-le-Pitois, Millery, Missery, Molphey, Montbard, Montberthault, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Normier, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Précy-sous-Thil, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Roilly, Rougemont, Rouvray, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Mesmin, Saint-Rémy, Saint-Thibault, Sainte-Colombe-en-Auxois, Salmaise, Saulieu, Seigny, Semur-en-Auxois, Senailly, Sincey-lès-Rouvray, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thorey-sous-Charny, Thoste, Torcy-et-Pouligny, Touillon, Toutry, Uncey-le-Franc, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Vic-de-Chassenay, Vic-sous-Thil, Vieux-Château, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villy-en-Auxois, Viserny и Vitteaux.

— Департамент Saône-et-Loire:

части от следните райони:

— Autun, включващ общините Blanzy, Charmoy, Collonge-la-Madeleine, Couches, Créot, Dracy-lès-Couches, Épertully, Épinac, Essertenne, Le Breuil, Le Creusot, Les Bizots, Marmagne, Montcenis, Morlet, Perreuil, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Émiland, Saint-Firmin, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saisy, Sully, Tintry и Torcy.

— Chalon-sur-Saône, включващ общините Allerey-sur-Saône, Aluze, Bouzeron, Bragny-sur-Saône, Chagny, Chamilly, Change, Charnay-lès-Chalon, Chassey-le-Camp, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Clux-Villeneuve, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Écuelles, Fontaines, Gergy, Les Bordes, Lessard-le-National, Longepierre, Mont-lès-Seurre, Navilly, Palleau, Paris-l'Hôpital, Pontoux, Remigny, Rully, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-Géanges, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Sernin-du-Plain, Sampigny-lès-Maranges, Saunières, Sermesse, Toutenant, Verdun-Ciel и Verjux.

— Департамент Seine-et-Marne:

части от следните райони:

— Meaux, включващ общините Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux и Touquin.

— Torcy, включващ общините Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte и Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, включващ общините Chaumes-en-Brie, Courquetaine и Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, включващ общините Augers-en-Brie, Baby, Balloy, Bannost-Villegagnon, Bazoches-lès-Bray, Beauchery-Saint-Martin, Bernay-Vilbert, Beton-Bazoches, Bezalles, Boisdon, Bray-sur-Seine, Cerneux, Cessoy-en-Montois, Chalautre-la-Grande, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Champcenest, Chartronges, Châteaubleau, Châtenay-sur-Seine, Châtres, Chenoise-Cucharmoy, Choisy-en-Brie, Courchamp, Courpalay, Courtacon, Coutençon, Crèvecœur-en-Brie, Donnemarie-Dontilly, Égligny, Everly, Favières, Fontaine-Fourches, Fontains, Fontenay-Trésigny, Frétoy, Gastins, Gouaix, Gravon, Grisy-sur-Seine, Gurcy-le-Châtel, Hermé, Jaulnes, Jouy-le-Châtel, Jouy-sur-Morin, Jutigny, La Chapelle-Iger, La Chapelle-Moutils, La Chapelle-Rablais, La Chapelle-Saint-Sulpice, La Croix-en-Brie, La Ferté-Gaucher, La Houssaye-en-Brie, La Tombe, Le Plessis-Feu-Aussoux, Léchelle, Les Chapelles-Bourbon, Les Marêts, Les Ormes-sur-Voulzie, Lescherolles, Leudon-en-Brie, Liverdy-en-Brie, Lizines, Longueville, Louan-Villegruis-Fontaine, Luisetaines, Lumigny-Nesles-Ormeaux, Maison-Rouge, Marles-en-Brie, Meigneux, Meilleray, Melz-sur-Seine, Mons-en-Montois, Montceaux-lès-Provins, Montigny-le-Guesdier, Montigny-Lencoup, Montolivet, Mortcerf, Mortery, Mousseaux-lès-Bray, Mouy-sur-Seine, Nangis, Neufmoutiers-en-Brie, Noyen-sur-Seine, Paroy, Passy-sur-Seine, Pécy, Poigny, Presles-en-Brie, Provins, Rampillon, Rouilly, Rozay-en-Brie, Rupéreux, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Hilliers, Saint-Just-en-Brie, Saint-Loup-de-Naud, Saint-Mars-Vieux-Maisons, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-du-Boschet, Saint-Rémy-de-la-Vanne, Saint-Sauveur-lès-Bray, Saint-Siméon, Sainte-Colombe, Sancy-lès-Provins, Savins, Sigy, Sognolles-en-Montois, Soisy-Bouy, Sourdun, Thénisy, Vanvillé, Vaudoy-en-Brie, Vieux-Champagne, Villenauxe-la-Petite, Villeneuve-les-Bordes, Villiers-Saint-Georges, Villiers-sur-Seine, Villuis, Vimpelles, Voinsles, Voulton и Vulaines-lès-Provins.

— Департамент Yonne:

части от следните райони:

— Auxerre, включващ общините Aigremont, Bassou, Beaumont, Beine, Bellechaume, Béru, Beugnon, Bonnard, Brienon-sur-Armançon, Butteaux, Carisey, Chablis, Chailley, Champlost, Charmoy, Chemilly-sur-Serein, Chemilly-sur-Yonne, Cheny, Chéu, Chichée, Chichery, Chitry, Courgis, Épineau-les-Voves, Esnon, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Germigny, Gurgy, Hauterive, Héry, Jaulges, La Chapelle-Vaupelteigne, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Mercy, Méré, Migennes, Mont-Saint-Sulpice, Montigny-la-Resle, Neuvy-Sautour, Nitry, Ormoy, Paroy-en-Othe, Percey, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Rouvray, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Florentin, Seignelay, Sormery, Soumaintrain, Turny, Varennes, Venizy, Venouse, Vergigny, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-Vineux и Villy.

— Avallon, включващ общините Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Angely, Annay-la-Côte, Annay-sur-Serein, Annéot, Annoux, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Athie, Avallon, Beauvilliers, Bernouil, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Bussières, Censy, Chassignelles, Chastellux-sur-Cure, Châtel-Gérard, Cheney, Collan, Coutarnoux, Cry, Cussy-les-Forges, Dannemoine, Dissangis, Domecy-sur-le-Vault, Dyé, Épineuil, Étaule, Étivey, Flogny-la-Chapelle, Fresnes, Fulvy, Girolles, Grimault, Guillon-Terre-Plaine, Island, Jouancy, Joux-la-Ville, Jully, Junay, L'Isle-sur-Serein, Lézinnes, Lucy-le-Bois, Magny, Marmeaux, Massangis, Menades, Môlay, Molosmes, Montréal, Moulins-en-Tonnerrois, Noyers, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Pasilly, Perrigny-sur-Armançon, Pisy, Pontaubert, Précy-le-Sec, Provency, Quarré-les-Tombes, Ravières, Roffey, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Brancher, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Sainte-Colombe, Sainte-Magnance, Sainte-Vertu, Sambourg, Santigny, Sarry, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sermizelles, Serrigny, Stigny, Talcy, Tharot, Thizy, Thory, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Vassy-sous-Pisy, Vault-de-Lugny, Vézannes, Vézinnes, Villiers-les-Hauts, Vireaux, Viviers и Yrouerre.

— Sens, включващ общините Arces-Dilo, Armeau, Bagneaux, Brion, Bussy-en-Othe, Bussy-le-Repos, Cérilly, Cerisiers, Champigny, Chaumont, Chaumot, Collemiers, Compigny, Cornant, Coulours, Courgenay, Courlon-sur-Yonne, Courtois-sur-Yonne, Cuy, Dixmont, Égriselles-le-Bocage, Étigny, Évry, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Gisy-les-Nobles, Gron, La Chapelle-sur-Oreuse, La Postolle, Lailly, Les Bordes, Les Clérimois, Les Sièges, Les Vallées de la Vanne, Lixy, Maillot,

Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Marsangy, Michery, Molinons, Nailly, Noé, Pailly, Paron, Passy, Perceneige, Piffonds, Plessis-Saint-Jean, Pont-sur-Vanne, Pont-sur-Yonne, Rosoy, Rousson, Saint-Agnan, Saint-Clément, Saint-Denis-lès-Sens, Saint-Martin-du-Tertre, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saint-Sérotin, Saligny, Sens, Serbonnes, Sergines, Soucy, Subligny, Thorigny-sur-Oreuse, Vaudeurs, Vaumort, Véron, Villeblevin, Villechétive, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-l'Archevêque, Villeneuve-la-Guyard, Villeneuve-sur-Yonne, Villeperrot, Villethierry, Villiers-Louis, Vinneuf и Voisines.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между „Brillat-Savarin“ и неговия географски район се основава на качеството и репутацията на продукта.

Географският район, който се простира от северната част на департамента Saône-et-Loire до северната част на департамента Seine-et-Marne, представлява територия, на която през последните петдесет години продължават да се произвеждат сирена от млечен тип сиренина, обогатена с мазнини, евентуално покрити с повърхностна плесен.

Производството на сирене с мека вътрешност, получена от преобладаващо млечен тип сиренина, в географския район води началото си от Средновековието, когато този метод бил особено подходящ за ритъма на живот в цистерцианските абатства.

В течение на XVII и XVIII в. майсторското владеене на тази млечнокисела технология, която се основава на продължително подсирване и на естествено отцеждане на сиренината, се предавало в стопанствата, ориентирани към смесено земеделие и животновъдство, в които многобройните и разнообразни селскостопански дейности не позволявали на стопанките да отделят много време на неотменната си задача — производството на сирене. От XIX в. в географския район започнали да се развиват практики за обогатяване на млякото с мазнини чрез добавянето на сметана.

В областта Brie, намираща се в северната част на географския район, тези практики възникват в резултат на излишните количества сметана, получавани при производството на едноименните сирена („*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages*“ („Изкуството да се произвеждат масло и най-добрите сирена“), Anderson, 1833 г.). Пò на юг обаче, в бургундската част на географския район, където производство на сметана липсвало поради практиката да се преработва пълномаслено мляко, тази технология успяла да се развие благодарение на наличието на сметана в съседните области, в които имало излишък от мазнини.

„Brillat-Savarin“ има хомогенна вътрешност. Сиренето се отличава с особено топяща и мажеща се консистенция в устата. То се характеризира също с леко кисел вкус с подчертан млечнокисел дъх и много финозърнеста вътрешност. От гледна точка на мириса преобладава дъхът на сметана или прясно масло.

Това качество е свързано с една особено трудна за масово прилагане технология, за която колективните знания и умения са се предавали до наши дни в мандрите, произвеждащи „Brillat-Savarin“ и разположени днес в географския район.

Производството на това сирене изисква специални знания и умения, в които умело се съчетават майсторството в млечнокиселата технология и майсторството в обогатяването с мазнини. Преди подсирване млякото преминава през дълга фаза на зреене при контролирана температура с цел да се развият подходящи условия за подкиселяване. Това придава на „Brillat-Savarin“ характерните му аромати на сметана или прясно масло.

Балансът между ензимната и киселинната коагулация води до получаване на силно деминерализирана, а оттам и много ронлива сиренина, която трябва да се обработва много внимателно, за да не се раздроби. Добавянето на мазнини води до по-голямо задържане на вода в сиренината, което намалява сцеплението в нея и я прави още по-ронлива. Получаването на млечен тип сиренина придава на сиренето леко кисел вкус с подчертан млечнокисел дъх и много финозърнеста вътрешност. Голямото съдържание на мазнини му придава топяща и мажеща се консистенция, а също така отлично подобрява характерните за „Brillat-Savarin“ аромати.

Майсторското владеене на нелесните операции по отцеждане и сушене гарантира запазване на млечнокиселия характер, който се усеща при дегустация, на топящата се консистенция и хомогенността на вътрешността, както и постигане на правилната цилиндрична форма на „Brillat-Savarin“ с права странична стена и плоски основи.

Освен това тези операции позволяват да се постигне наличие на вода, което е благоприятно за развитието на ферменти за зреене, когато това е целта.

По време на процеса на зреене се полагат особени грижи, например обръщане и сортиране на питите, както и регулиране на вентилацията и температурата в помещението, като тези операции трябва да се адаптират към характеристиките на всяка отделна произведена партида. Зрялото сирене „Brillat-Savarin“ има кора от плесенен тип, с цвят от бял до слонова кост, равномерна и без дефекти, покрита с повърхностна плесенна флора. Зрялото сирене развива аромат на гъби, храсти, плодове и лешници.

Репутацията на „Brillat-Savarin“ е резултат от неговия търговски успех в началото на 30-те години на XX в. То е наречено така от Henry Androuët, международно известен парижки майстор — сиренар, който му дал това име в чест на прочутия магистрат Anthelme Brillat-Savarin, автор на публикуваната през 1830 г. книга *„Physiologie du Goût“* („Физиологията на вкуса“).

От 60-те години на XX в. мандрите в географския район, владеещи в миналото знанията и уменията за производство на сирена от млечен тип сиренина, обогатена със сметана, започнали да продават своите сирена под името „Brillat-Savarin“. През 1976 г. на Общото селскостопанско изложение („Concours Général Agricole“) една мандра от Côte-d'Or е наградена с 2 медала — златен и сребърен — за произвежданото от нея зряло сирене „Brillat-Savarin“. Това събитие получава голям отзвук в местната преса.

Развитието на производството на „Brillat-Savarin“ след 70-те години на XX в. се обяснява с успеха на продукта сред потребителите във Франция, както и по целия свят. На практика около 30 % от продукцията се изнася, по-специално в Германия, Белгия, Англия и Северна Америка.

„Brillat-Savarin“, което отскоро се предлага на щандовете за самообслужване, за да достигне до най-голям брой клиенти, е продавано преди това главно в традиционната търговска мрежа. То се радва на висока репутация сред познавачите, които го смятат за престижно сирене, признато заради органолептичните си качества и много финия си вкус.

Най-големите регионални гастрономични ресторанти го включват редовно в менюто си. Така например салонните управители в прочутите ресторанти „Bernard Loiseau“ в Saulieu, департамент Côte-d'Or, и „Lameloise“ в Chagny, департамент Saône-et-Loire, подчертават, че „клиентите особено ценят неговата кремообразна консистенция“.

Според Hervé Mons, известен майстор — сиренар от департамента Loire и носител на титлата „Най-добър професионалист на Франция“ („Meilleur Ouvrier de France“) през 2000 г., „органолептичните характеристики (на „Brillat-Savarin“) са много интригуващи (…). Клиентите ценят това сирене заради неговата мажеща се консистенция, фина вътрешност и балансиран, възмаслен вкус“.

И накрая, Rodolphe Le Meunier, също майстор — сиренар и признат за „Най-добър професионалист на Франция“ („Meilleur Ouvrier de France“) през 2007 г., посочва, че „Brillat-Savarin“ е „(…) сирене (…), което редовно се търси, (…) приятно и фино, отговарящо на вкуса на много клиенти“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ca8f94fb-9cda-4bde-b402-c31fbe474ff3/telechargement