C/2025/6086

12.11.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6086)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Brillat-Savarin“

č. EU: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

1. **Název produktu**

„Brillat-Savarin“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Žádost o změnu CHZO „Brillat-Savarin“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) neexistuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Popis produktu*

Tato změna spočívá ve zrušení maximální hmotnostní hranice (250 g) pro sýry malého formátu.

Zrušení horní hranice nijak nemění jakost produktu. Jejím účelem je zabránit tomu, aby sýry, které ve všech ohledech splňují požadavky specifikace, ale váží více než 250 g, musely být kvůli své hmotnosti vyřazeny.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Seznam obcí v zeměpisné oblasti se aktualizuje podle oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025. Samotná zeměpisná oblast se nemění.

Rovněž se doplňuje věta, která upřesňuje, že geografické dokumenty týkající se zeměpisné oblasti jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím*

Věta vysvětlující souvislost mezi sýrem „Brillat-Savarin" a jeho zeměpisnou oblastí (jeho kvalita a pověst) se v jednotném dokumentu přesouvá na začátek tohoto bodu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Zvláštní pravidla pro označování*

Upřesňuje se, že označení obsahuje zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie ve stejném zorném poli.

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Kontaktní údaje a složení seskupení žadatelů*

Mění se kontaktní údaje seskupení žadatelů a upřesňují se informace o jeho složení. Samotné složení seskupení se však nemění.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Kontaktní údaje příslušného orgánu členského státu*

Aktualizují se kontaktní údaje.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Brillat-Savarin"

č. EU: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Brillat-Savarin"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýr a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Brillat-Savarin“ je měkký sýr z kravského mléka a smetany získávaný technologií kyselého srážení a uváděný na trh nejdříve tři dny po sýření.

Zrající varianta („affiné“) sýru „Brillat-Savarin“ musí po zasýření určitou dobu dozrávat, a to v závislosti na své velikosti. Malé sýry se ponechávají zrát nejméně pět dní a velké alespoň osm dní.

Při prvním uvedení na trh vykazuje produkt následující vlastnosti:

— celkový obsah sušiny: nejméně 40 %,

— obsah tuku v sušině: nejméně 72 %,

— obsah soli: méně než 2 %,

— rozměry malých sýrů: průměr 60 až 100 mm, výška 30 až 60 mm a hmotnost nejméně 100 g,

— rozměry velkých sýrů: průměr 110 až 140 mm, výška 40 až 70 mm a hmotnost nejméně 500 g.

„Brillat-Savarin“ se prodává vcelku nebo naporcovaný. V případě porcování se přihlíží k jeho tvaru – sýr se krájí na kousky nebo výseče po příčné ose válcovitého kotouče.

„Brillat-Savarin“ má tyto organoleptické vlastnosti:

— pravidelný tvar válce s rovnými podstavami a rovnou nebo mírně vydutou stranou,

— dominantní aroma po čerstvé smetaně nebo máslu,

— mírně slanou a lehce nakyslou chuť (po kysaném mléce),

— rozplývavou konzistenci,

— jemnou a stejnorodou hmotu.

„Brillat-Savarin“ označovaný jako „affiné“ (zrající) má bílou až slonovinovou kůrku, která je pokryta povrchovou kulturou tvořenou převážně plísněmi *Penicilium candidum* a/nebo *Geotrichum*. V sýru se rozvíjejí aromatické tóny hub a lesního podrostu a vůně po ovoci a lískových ořeších.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Na krmiva se nevztahují žádné kvalitativní požadavky.

Pro přípravu sýru „Brillat-Savarin“ se používá plnotučné kravské mléko, které musí být do výrobny dodáno nejpozději dva dny po prvním nádoji. Sýrárna pak musí dodané mléko zpracovat nejpozději do dvou dnů, aniž by byla surovina zamrazena.

Smetana používaná k výrobě sýru „Brillat-Savarin“ se získává výhradně z plnotučného kravského mléka. Použití syrovátkové smetany je tak zakázáno. Smetana se nesmí homogenizovat ani zamrazovat.

Kvalita smetany je zajišťována následovně:

— smetana je z mléka odstřeďována do dvou dnů po odběru mléka,

— kyselost měřená při odstřeďování nebo při dodávce do sýrárny smí na Dornicově stupnici dosahovat nejvýše 14 °,

— teplota při dodávce do výrobny a během skladování nesmí přesáhnout 8 °C.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které musejí být prováděny ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby (od přípravy směsi smetany a mléka až po konec sušení a v případě sýrů s označením „affiné“ (zrající) až do konce zrání) probíhají v dané zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin označení obsahuje:

1) zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie ve stejném zorném poli,

2) název a adresu hospodářského subjektu, který se v zeměpisné oblasti vymezené pro toto CHZO jako poslední podílel na výrobě produktu.

Pokud se výrobek nechává zrát v souladu s ustanoveními uvedenými ve specifikaci produktu, je název „Brillat-Savarin“ doplněn o přívlastek „affiné“ (zrající). Tento výraz figuruje ve stejném zorném poli a velikost písma použitého pro tento nápis musí být přinejmenším poloviční, ale zároveň menší, než jaká je velikost písma použitého pro nápis „Brillat-Savarin“.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Celý výrobní postup probíhá pouze v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025. Geografické dokumenty týkající se zeměpisné oblasti jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).“

Zeměpisná oblast: 13 okresů

— v departementu Aube:

části území okresů:

— Troyes**,** včetně obcí 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, Villeneuve-au-Chemin, Vosnon,

— v departementu Côte-d'Or:

celé území okresů: Beaune

části území okresů:

— Dijon, včetně obcí 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, Vieilmoulin,

— Montbart, včetně obcí 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, Vitteaux,

— v departementu Saône-et-Loire:

části území okresů:

— Autun, včetně obcí 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, Torcy,

— Chalon-sur-Saône, včetně obcí 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, Verjux,

— v departementu Seine-et-Marne:

části území okresů:

— Meaux, včetně obcí Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin,

— Torcy, včetně obcí Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis,

— Melun včetně obcí Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis,

— Provins, včetně obcí 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, Vulaines-lès-Provins,

— v departementu Yonne:

části území okresů:

— Auxerre, včetně obcí 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, Villy,

— Avallon, včetně obcí 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, Yrouerre,

— Sens, včetně obcí 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, Voisines.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Brillat-Savarin“ a vymezenou zeměpisnou oblastí spočívá v jakosti a pověsti tohoto sýra.

Ve vymezené zeměpisné oblasti, která sahá od severní části departementu Saône-et-Loire až po severní část departementu Seine-et-Marne, se v posledních padesáti letech nepřetržitě vyrábějí sýry založené na tukem obohacené kyselé sýřenině, někdy pokryté „kvetoucí“ kůrkou.

Zdejší výroba měkkého sýra převážně technikou srážení mléka na kyselo má svůj původ ve středověku, kdy tato metoda obzvláště dobře zapadala do rytmu života v cisterciáckých opatstvích.

V průběhu 17. a 18. století si tuto výrobní technologii, jež spočívá v dlouhém srážení a v samovolném odkapávání syrovátky, osvojily i hospodářství, která se primárně zaměřovala na současné pěstování vícera plodin a chov dobytka a kde hospodyním, které sýr vyráběly, zbývalo na tuto práci jen málo času, protože měly i mnoho jiných rozličných úkolů. Od 19. století se v kraji začala do mléka přidávat smetana, aby bylo tučnější.

V regionu Brie na severu vymezené zeměpisné oblasti má tato praxe svůj původ v přebytcích smetany z výroby stejnojmenných sýrů (Anderson: „L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages“, 1833). Více na jih, v burgundské části vymezené zeměpisné oblasti, kde naopak produkce smetany chyběla, jelikož sýraři zde zpracovávali plnotučné mléko, se mohla technologie obohacování mléka tukem rozvinout díky dostupnosti smetany ze sousedních regionů, kde byl mléčného tuku nadbytek.

Produkt „Brillat-Savarin“ má homogenní konzistenci. V ústech je mimořádně rozplývavý a krémový. Vyznačuje se také mírně nakyslou chutí s výraznou stopou po mléčném kvašení a velmi jemným sýrovým zrnem. Z hlediska aromatických vlastností převažuje v sýru vůně po čerstvé smetaně nebo čerstvém máslu.

Kvalita produktu je dána technologií, kterou lze jen velmi obtížně uplatňovat ve velkém množství a která představuje společné, až do dnešních dnů udržované know-how sýráren nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti.

K výrobě sýra „Brillat-Savarin“ jsou zapotřebí speciální vědomosti a dovednosti – sýraři musí konkrétně ovládat techniku kyselého srážení a také postup obohacování mléka o tuk. Před sýřením musí být mléko podrobováno dlouhému zrání při omezené teplotě tak, aby byly navozeny uspokojivé podmínky pro okyselení. Díky této fázi nabývá sýr „Brillat-Savarin“ svých příznačných aromat, jež připomínají čerstvou smetanu nebo máslo.

Vzhledem k rovnováze mezi enzymatickým a kyselým srážením vzniká silně demineralizovaná, a tudíž i velmi křehká sýřenina, která si žádá velmi opatrnou manipulaci, aby se nerozbila. Křehkost sýřeniny se zvyšuje i přidáváním tuku. Sýřenina pak totiž zadržuje více vody a hmota drží méně při sobě. Kyselé sýření dodává sýru mírně nakyslou chuť s výraznou stopou po mléčném kvašení a velkou jemnost zrna. Vysoký obsah tuku zajišťuje u produktu „Brillat-Savarin“ nejen rozplývavou konzistenci a hedvábnou texturu, ale také vynikajícím způsobem zvýrazňuje jeho charakteristická aromata.

Aby si sýr zachoval chuť po mléčném kvasu, byl rozplývavý a stejnorodý a měl pravidelný tvar válce s rovnými podstavami a rovnou stranou, sýrař musí dobře ovládat náročné úkony spojené s odkapáváním a sušením.

Tyto fáze jsou také důležité pro to, aby v sýru v případě, že se ponechává uzrát, zůstalo odpovídající množství vody, jež prospívá rozvoji zracích kultur.

Nechává-li se sýr uzrát, tato etapa si od výrobce žádá zvlášť pozornou péči. Sýrové kotouče je třeba během zrání otáčet a přebírat a také je nutno přizpůsobovat odvětrávání místnosti a teplotu v ní. Všechny tyto operace se přitom musí přizpůsobovat vlastnostem každé jednotlivé výrobní šarže. Zrající varianta sýru „Brillat-Savarin“ má pravidelnou „kvetoucí“ kůrku bílé až slonovinové barvy, která je bez vad a porostlá povrchovou plísňovou flórou. V tomto sýru se rozvíjejí aromata hub, lesního podrostu, ovoce a lískových ořechů.

Dobrá pověst provází produkt „Brillat-Savarin“ nepřetržitě od počátku třicátých let minulého století, kdy se setkal s prvním obchodním úspěchem. Název mu dal Henry Androuët, pařížský sýrař s mezinárodním renomé, na počest slavného soudce Anthelma Brillata-Savarina, autora knihy „Physiologie du Goût“ (Fyziologie chuti) vydané v roce 1830.

Sýrárny ve vymezené zeměpisné oblasti, jež tradičně dobře ovládají výrobu smetanou obohacených sýrů z kyselé sýřeniny, prodávají své výrobky pod názvem „Brillat-Savarin“ od 60. let 20. století. Jedna ze sýráren v departementu Côte-d'Or získala za svůj zrající sýr „Brillat-Savarin“ v roce 1976 dvě medaile, zlatou a stříbrnou, na francouzské zemědělské soutěži Concours Général Agricole. Tento úspěch se setkal s velkým ohlasem v místním tisku.

Od 70. let dvacátého století se výroba produktu „Brillat-Savarin“ začala rozmáhat, jelikož spotřebitelé ve Francii i jinde ve světě si jej velmi oblíbili. Přibližně 30 % výroby se vyváží, a to především do Německa, Belgie, Velké Británie a Severní Ameriky.

Dříve se sýr „Brillat-Savarin“ prodával především v malých obchodech s tradičními produkty, ale v poslední době je uváděn i do supermarketů, aby mohl oslovit větší počet zákazníků. Produkt se také těší vynikající pověsti mezi znalci, kteří jej pro jeho organoleptické zvláštnosti a mimořádnou jemnost považují za prestižní sýr.

„Brillat-Savarin“ se soustavně objevuje na jídelních lístcích nejvýznamnějších gastronomických restaurací regionu. Vrchní věhlasných restaurací „Bernard Loiseau“ v Saulieu v departementu Côte d'Or a „Lameloise“ v Chagny v departementu Saône-et-Loire zdůrazňují, že „zákazníci u sýru oceňují především jeho krémovost“.

Podle známého sýraře Hervé Monse z departementu Loire, který je držitelem titulu „Meilleur Ouvrier de France“ z roku 2000, má „Brillat-Savarin“ velice zajímavé organoleptické vlastnosti a zákazníci si na něm cení jeho hebké textury, jemnosti a vyvážené, spíše až máslové chuti.

O produktu se pochvalně vyjadřuje i další sýrař oceněný týmž titulem v roce 2007 Rodolphe Le Meunier. Podle něj je po sýru „Brillat-Savarin“ pravidelná poptávka, protože svou jemností a vybraností zcela vyhovuje chuti mnoha zákazníků.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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