C/2025/6086

12.11.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6086)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Brillat-Savarin«

EU-nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Brillat-Savarin«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Brillat-Savarin« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en såkaldt »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Beskrivelse af produktet*

Med denne ændring fjernes maksimumsvægtgrænsen (250 g) for små oste.

Fjernelsen af den øverste grænse ændrer på ingen måde produktets kvalitet og gør det muligt at undgå en nedklassificering af en ost på over 250 g, selv om den i alle henseender er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Præcis afgrænsning af det geografiske område*

Listen over kommuner i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2025 uden at ændre selve det geografiske område.

Der tilføjes ligeledes en sætning for at præcisere, at kortet over det geografiske område kan ses på webstedet for Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

Den sætning, der angiver grundlaget for tilknytningen mellem »Brillat-Savarin« og dens geografiske område (dens kvalitet og omdømme), er flyttet til begyndelsen af afsnittet i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Særlige mærkningskrav*

Det er blevet præciseret, at mærkningen indeholder produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BGB-symbol i samme synsfelt

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Den ansøgende sammenslutnings kontaktoplysninger og sammensætning*

Sammenslutningens kontaktoplysninger er blevet ændret, og der er tilføjet nærmere oplysninger om dens sammensætning, uden at denne ændres.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. *Kontaktoplysninger for medlemsstatens kompetente myndighed*

Kontaktoplysningerne er blevet opdateret

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Brillat-Savarin«

EU-nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Brillat-Savarin«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG; NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Brillat-Savarin« er en blød surmælksost, som fremstilles af komælk og fløde, og som tidligst markedsføres tre dage efter løbetilsætningen.

Når »Brillat-Savarin« er modnet, er den mindst fem dage gammel for de små formater og mindst otte dage gammel for de store formater at regne fra den dag, hvor løben blev tilsat.

På markedsføringstidspunktet besidder »Brillat-Savarin« følgende egenskaber:

— et samlet tørstofindhold på 40 % eller derover

— et fedtindhold i tørstoffet på 72 % eller derover

— et saltindhold på under 2 %

— en diameter på mellem 60 og 100 mm og en tykkelse på mellem 30 og 60 mm for de små formater, hvis vægt er på mindst 100 g

— en diameter på mellem 110 og 140 mm og en tykkelse på mellem 40 og 70 mm for de store formater, hvis vægt er på mindst 500 g.

»Brillat-Savarin« markedsføres som en hel ost eller udskåret. Hvis osten udskæres, skal dette ske med respekt for osten, dvs. i portioner eller stykker, der er skåret i et eller flere planer igennem cylinderens midte.

»Brillat-Savarin« besidder følgende organoleptiske egenskaber:

— en regelmæssig cylinderform med lige eller let indadbuede sider og flad over- og underside

— en dominerende duft af fløde eller frisk smør

— en let syrlig og let saltet smag (mælkesmag)

— en smeltende tekstur

— en fin og homogen ostemasse.

Når »Brillat-Savarin« er forsynet med benævnelsen »modnet«, har den en hvid til elfenbensfarvet skorpe, som er dækket af en overfladeflora bestående af især penicilium candidum og/eller geotrichum, og aromaer af svamp og underskov samt en duft af frugt og hasselnød.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er ingen kvalitative betingelser for foder.

Den mælk, der bruges til fremstilling af »Brillat-Savarin«, er sødmælk fra køer, der indsamles senest to dage efter den først foretagne malkning. Den forarbejdes senest to dage efter modtagelsen på osteriet og må ikke have været frosset.

Den fløde, der anvendes, er udelukkende fløde af komælk, der opnås ved skumning af sødmælken. Vallefløde er således forbudt. Det er ligeledes forbudt at homogenisere og fryse fløden.

Flødens kvalitet sikres ved overholdelse af følgende kriterier:

— Mælken skummes senest to dage efter indsamlingen.

— Surhedsgraden ifølge Dornic målt ved skumningen eller modtagelsen på osteriet er på 14 ° eller derunder.

— Temperaturen ved modtagelsen på osteriet og under opbevaring er på 8 °C eller derunder.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen (fra tilberedningen af blandingen af fløde og mælk til afslutningen af tørringen, og for oste med benævnelsen »modnet« til afslutningen af modningen) finder sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde:

1) produktets registrerede betegnelse og EU's BGB-symbol i samme synsfelt

2) navn og adresse på den sidste operatør, der har deltaget i fremstillingen af produktet, og som ligger i det geografiske område for BGB'en.

Når produktet modnes i overensstemmelse med bestemmelserne i denne produktspecifikation, suppleres betegnelsen »Brillat-Savarin« med benævnelsen »modnet«. Denne benævnelse står inden for det samme synsfelt og med bogstaver, der er større end eller svarer til halvdelen af størrelsen af de bogstaver, der er brugt til betegnelsen »Brillat-Savarin«, men som dog stadig er mindre end de bogstaver, der er brugt til betegnelsen »Brillat-Savarin«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, som omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025. Kort over det geografiske område findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

Geografisk område: 13 arrondissementer

— Departementet Aube

Delvise arrondissementer:

— Troyes, herunder kommunerne 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 og Vosnon.

— Departementet Côte-d'Or:

Hele arrondissementer: Beaune

Delvise arrondissementer:

— Dijon, herunder kommunerne 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 og Vieilmoulin.

— Montbart, herunder kommunerne 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 og Vitteaux.

— Departementet Saône-et-Loire:

Delvise arrondissementer:

— Autun, herunder kommunerne 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 og Torcy.

— Chalon-sur-Saône, herunder kommunerne 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 og Verjux.

— Departementet Seine-et-Marne:

Delvise arrondissementer:

— Meaux, herunder kommunerne Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux og Touquin.

— Torcy, herunder kommunerne Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte og Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, herunder kommunerne Chaumes-en-Brie, Courquetaine og Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, herunder kommunerne 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 og Vulaine-lès-Provins.

— Departementet Yonne:

Delvise arrondissementer:

— Auxerre, herunder kommunerne 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 og Villy.

— Avallon, herunder kommunerne 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 og Yrouerre.

— Sens, herunder kommunerne 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 og Voisines.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »Brillat-Savarin« og det geografiske område er baseret på ostens kvalitet og omdømme.

Det geografiske område, som strækker sig fra den nordlige del af departementet Saône-et-Loire til den nordlige del af departementet Seine-et-Marne, er et område, der gennem de seneste 50 år har haft en konstant produktion af surmælksoste med tilsat fedtstof, hvis skorpe eventuelt kan være dækket af naturlig skimmel.

Fremstillingen af den bløde surmælksost i det geografiske område går tilbage til middelalderen, hvor denne teknik passede særdeles godt til livet i cistercienserklostrene.

I det 17. og 18. århundrede blev anvendelsen af denne mælkesyreteknologi, som er baseret på en lang koaguleringstid og spontan afdrypning af ostemassen, overdraget til de gårde, der var beskæftiget med blandet agerbrug og husdyravl, og hvor de mange og forskelligartede landbrugsaktiviteter ikke levnede landmandskonerne – for det var dem, der stod for ostefremstillingen – megen tid til at koncentrere sig om den. Fra og med det 19. århundrede blev der i det geografiske område udviklet fremgangsmåder, hvor mælken blev tilsat fløde og dermed fik et højere fedtindhold.

I regionen Brie, som ligger i den nordlige del af det geografiske område, stammer disse fremgangsmåder fra fløde, der blev tilovers ved fremstillingen af ostene med samme navn (»L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages«, Anderson, 1833). Længere nede sydpå i Bourgogne-delen af det geografiske område, hvor der ikke var nogen flødeproduktion som følge af de fremgangsmåder, der blev anvendt til at forarbejde mælken til sødmælk, var det derimod fløde fra naboregionerne, der havde et overskud af fedtstof, som dannede grobund for denne teknologi.

»Brillat-Savarin« har en homogen ostemasse. Den har en særdeles blød tekstur og smelter i munden. Den er ligeledes kendetegnet ved en let syrlig smag og har en udtalt mælkesmag og en meget fin struktur i ostemassen. Dens olfaktoriske kvaliteter domineres af en duft af fløde eller frisk smør.

Ostens kvalitet kan tilskrives en teknologi, der er særdeles vanskelig at anvende på større mængder, og hvorom de osterier, der fremstiller »Brillat-Savarin«, og som i dag ligger i det geografiske område, har bevaret den kollektive knowhow helt frem til vore dage.

Fremstillingen af denne ost kræver en helt særlig knowhow, som på fineste vis kombinerer mælkesyreteknologien med tilsætningen af fedtstof. Inden løben tilsættes, har en lang mælkemodningsfase ved en begrænset temperatur til formål at skabe tilfredsstillende syrningsforhold. Denne fase giver »Brillat-Savarin« dens karakteristiske aroma af fløde eller frisk smør.

Balancen mellem enzymatisk koagulering og syrekoagulering giver en stærkt demineraliseret og dermed meget skrøbelig ostemasse, der skal håndteres med stor forsigtighed, så den ikke går i stykker. Tilsætningen af fedtstof betyder, at der tilbageholdes mere vand i ostemassen, hvilket mindsker dens fasthed og gør den endnu mere skrøbelig. Opnåelsen af et surmælksprodukt giver osten en let syrlig smag og en udtalt mælkesmag samt en meget fin struktur i ostemassen. Det høje fedtindhold giver osten dens bløde og smeltende tekstur, men det fremhæver også på fortræffelig vis den aroma, der er så karakteristisk for »Brillat-Savarin«.

Den delikate afdrypning og tørring sikrer, at »Brillat-Savarin« bevarer sin karakteristiske mælkesmag og den smeltende og homogene ostemasse, men også, at den får sin regelmæssige cylinderform med lige sider og flad over- og underside.

Den giver desuden et vandindhold, der er favorabelt for gærstoffernes udvikling under modningen, når en sådan udvikling tilstræbes.

Ostene behandles meget varsomt under den eventuelle modning, hvor de vendes og sorteres, og ventilations- og temperaturforholdene i lokalet justeres, så de tilgodeser de forskellige fremstillede ostepartiers særlige karakteristika. Når »Brillat-Savarin« modnes, får osten en hvid til elfenbensfarvet skimmelskorpe, som er regelmæssig og uden fejl, og som er dækket af en overfladeflora med overfladeskimmel. Den udvikler så aromaer af svamp, underskov, frugt og hasselnød.

»Brillat-Savarin«-ostens omdømme skyldes dens kommercielle succes i starten af 1930'erne. Det var Henry Androuët, en internationalt anerkendt ostemester fra Paris, der gav osten sit navn til ære for den kendte dommer, Anthelme Brillat-Savarin, forfatter til værket »Smagens fysiologi«, der blev udgivet i 1830.

Osterierne i det geografiske område, der historisk set behersker den knowhow, der er nødvendig for at producere surmælksost med tilsat fløde, har siden 1960'erne markedsført deres oste under betegnelsen »Brillat-Savarin«. Et osteri i Côte-d'Or fik en guld- og en sølvmedalje for sin modnede »Brillat-Savarin« ved Concours Général Agricole i 1976. Denne begivenhed blev slået stort op i den lokale presse.

Udviklingen i produktionen af »Brillat-Savarin« siden 1970'erne kan forklares med ostens succes hos forbrugerne, i Frankrig såvel som i resten af verden. Faktisk eksporteres ca. 30 % af produktionen til bl.a. Tyskland, Belgien, England og Nordamerika.

»Brillat-Savarin«, der nu også sælges i selvbetjeningsforretninger for at ramme så mange forbrugere som muligt, blev tidligere primært solgt i det traditionelle salgsnet. Den nyder derfor stor anseelse blandt kendere, der opfatter osten som en prestigeost, anerkendt for sine organoleptiske egenskaber og sin meget fine tekstur.

Den er altid at finde på menukortet på de bedste gastronomiske restauranter i regionen. Overtjenerne på de velkendte restauranter »Bernard Loiseau« i Saulieu i Côte-d'Or og »Lameloise« i Chagny i Saône-et-Loire understreger f.eks., at »kunderne især sætter pris på dens flødeagtige tekstur«.

For Hervé Mons, velrenommeret mejerist og ostemester fra departementet Loire og »Meilleur Ouvrier de France« i 2000, »er Brillat-Savarins organoleptiske egenskaber ganske interessante … Kunderne sætter pris på denne ost for dens bløde, fine ostemasse og afbalancerede, nærmest smøragtige smag«.

Endelig nævner Rodolphe Le Meunier, også mejerist og ostemester og »Meilleur Ouvrier de France« i 2007, »Brillat-Savarin« som »… en ost … der efterspørges regelmæssigt … blød og fin, som passer til mange kunders smagsløg«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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