C/2025/6086

12.11.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6086)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Brillat-Savarin“

EU-Nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Brillat-Savarin“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Begründung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Brillat-Savarin“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Mit dieser Änderung wird das Höchstgewicht (250 g) bei kleinen Formaten gestrichen.

Die Entfernung dieser Obergrenze ändert nichts an der Qualität des Erzeugnisses und verhindert, dass einem Käse die Anerkennung aberkannt wird, der mehr als 250 g wiegt, aber in jeder Hinsicht die Qualitätsanforderungen der Produktspezifikation erfüllt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2025 aktualisiert, ohne das geografische Gebiet selbst zu ändern.

Es wird auch ein Satz hinzugefügt, um zu präzisieren, dass die geografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) eingesehen werden können.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Der Satz, der die Grundlage für den Zusammenhang zwischen „Brillat-Savarin" und seinem geografischen Gebiet (Qualität und Ansehen) beschreibt, wird an den Anfang der Rubrik im Einzigen Dokument verschoben.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Es wird hinzugefügt, dass die Kennzeichnung den eingetragenen Namen des Erzeugnisses und das EU-Zeichen „IGP" (g.g.A.) im selben Sichtfeld aufweist.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Kontaktdaten und Zusammensetzung der antragstellenden Vereinigung*

Die Kontaktdaten der Vereinigung werden geändert und die Zusammensetzung der Vereinigung wird präzisiert, ohne dass sich ihre Zusammensetzung jedoch ändert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Kontaktdaten der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats*

Die Kontaktdaten werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Brillat-Savarin"

EU-Nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

G.U. ( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Brillat-Savarin"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Weichkäse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ wird aus Milchgallerte gewonnen, die mit Kuhmilch und Milchrahm hergestellt wird. Er darf frühestens drei Tage nach dem Einlaben vermarktet werden.

Gereifter „Brillat-Savarin“ weist ein Alter – gerechnet ab dem Tag des Einlabens – von mindestens fünf Tagen für kleine Käseformate und von mindestens acht Tagen für große Formate auf.

Bei der Erstvermarktung hat „Brillat-Savarin“ die folgenden Merkmale:

— Gesamttrockenmasse: mindestens 40 %,

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 72 %,

— Salz: weniger als 2 %,

— Durchmesser: 60 bis 100 mm und Höhe: 30 bis 60 mm bei kleinen Formaten mit einem Gewicht von mindestens 100 g,

— Durchmesser: 110 bis 140 mm und Höhe: 40 bis 70 mm bei großen Formaten mit einem Gewicht von mindestens 500 g.

Der Käse „Brillat-Savarin“ kann ganz oder in Stücken aufgemacht sein. Bei der Aufmachung in Stücken wird der Käse im Einklang mit seiner Form in Portionen oder Sektoren geschnitten, wobei die Schnittebenen durch den Mittelpunkt des Zylinders gehen.

Der Käse „Brillat-Savarin“ weist folgende organoleptische Merkmale auf:

— eine regelmäßige, zylindrische Form mit einem geraden oder leicht konkaven Rand und geraden Oberflächen,

— dominierende Aromen nach Rahm oder frischer Butter,

— einen leicht salzigen und leicht säuerlichen Geschmack (nach Milch),

— eine schmelzende Textur,

— einen feinen, homogenen Teig.

Als „reif“ („affiné“) bezeichneter Käse „Brillat-Savarin“ hat eine weiße bis elfenbeinfarbene Weißschimmelrinde, auf der *Penicillium candidum* und/oder *Geotrichum* dominiert. Er entwickelt Pilz- und Unterholzaromen mit Frucht- oder Haselnussnuancen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es gibt keine qualitativen Anforderungen an Futtermittel.

Für die Herstellung des Käses „Brillat-Savarin“ wird Kuhvollmilch verwendet, die höchstens zwei Tage nach dem Tag des ältesten Melkgangs gesammelt wird. Sie wird ohne Tiefgefrieren spätestens zwei Tag nach Annahme in der Käserei verarbeitet.

Der verarbeitete Rahm wird ausschließlich durch Entrahmen von Kuhvollmilch gewonnen. Daher ist Molkenrahm verboten. Er darf zudem nicht homogenisiert oder tiefgefroren werden.

Zur Sicherstellung der Rahmqualität sind folgende Kriterien zu beachten:

— Die Milch wird innerhalb von zwei Tagen nach dem Sammeln entrahmt.

— Der in Dornic ausgedrückte Säuregrad wird beim Entrahmen oder bei der Annahme in der Käserei gemessen und darf höchstens 14 °Dornic betragen.

— Bei der Annahme in der Käserei und bei der Lagerung darf die Temperatur 8 °C nicht übersteigen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte (von der Zubereitung der Mischung von Rahm und Milch bis zum Ende der Trocknung und bei Käse mit der Bezeichnung „affiné“ bis zum Abschluss der Reifung) finden im geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben weist die Kennzeichnung Folgendes auf:

1. eingetragener Name des Erzeugnisses und g.g.A.-Zeichen der Europäischen Union im selben Sichtfeld,

2. den Namen und die Anschrift des Unternehmens im geografischen Gebiet der g.g.A., das als letztes an der Herstellung des Erzeugnisses beteiligt ist.

Wird das Erzeugnis gemäß den Bestimmungen dieser Produktspezifikation gereift, so wird der Name „Brillat-Savarin“ durch die Bezeichnung „affiné“ (gereift) ergänzt. Diese Angabe ist im selben Sichtfeld in Buchstaben angebracht, die mindestens halb so groß, aber nicht ganz so groß sind wie die Buchstaben des Namens „Brillat-Savarin“.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Sämtliche Erzeugungsschritte müssen im geografischen Gebiet erfolgen, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025 umfasst: Die geografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.

Geografisches Gebiet: 13 Arrondissements

— im Departement Aube:

Teile folgender Arrondissements:

— Troyes, einschließlich der Gemeinden 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.

— im Departement Côte-d'Or:

das ganze Arrondissement: Beaune.

Teile folgender Arrondissements:

— Dijon, einschließlich der Gemeinden 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, einschließlich der Gemeinden 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.

— im Departement Saône-et-Loire:

Teile folgender Arrondissements:

— Autun, einschließlich der Gemeinden 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, einschließlich der Gemeinden 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.

— im Departement Seine-et-Marne:

Teile folgender Arrondissements:

— Meaux, einschließlich der Gemeinden Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, einschließlich der Gemeinden Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun einschließlich der Gemeinden Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, einschließlich der Gemeinden 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.

— im Departement Yonne:

Teile folgender Arrondissements:

— Auxerre, einschließlich der Gemeinden 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, einschließlich der Gemeinden d'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, einschließlich der Gemeinden 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Käse „Brillat-Savarin“ und seinem geografischen Gebiet beruht auf seiner Qualität und seinem Ansehen.

In dem geografischen Gebiet im Norden der Departements Saône-et-Loire und Seine-et-Marne hat sich in den letzten fünfzig Jahren eine Erzeugung von Käse gehalten, der aus mit Fett angereichertem milchsaurem Bruch hergestellt wird und eine Edelschimmelrinde aufweisen kann.

Der Ursprung der Herstellung von Weichkäse aus einer überwiegend milchbasierten Gallerte geht im geografischen Gebiet auf das Mittelalter zurück. Damals kam diese Technik dem Tagesablauf in den Zisterzienserklöstern besonders entgegen.

Im Laufe des 17. und des 18. Jahrhunderts wurde die Beherrschung dieser Käsereitechnik mit langer Bruchlegung und spontanem Ablaufen der Molke in den auf Mischkultur und Tierhaltung ausgerichteten Landwirtschaftsbetrieben weitergegeben, in denen eine Vielfalt von Arbeiten zu erledigen waren, die den Bäuerinnen wenig Zeit ließen, sich auf die ihnen übertragene Käseherstellung zu konzentrieren. Seit dem 19. Jahrhundert wurden im geografischen Gebiet Verfahren zur Anhebung des Fettgehalts der Milch durch Zugabe von Milchrahm entwickelt.

In der Region Brie, im Norden des geografischen Gebiets, entstanden diese Verfahren aufgrund des überschüssigen Rahms, der bei der Herstellung des gleichnamigen Käses anfiel („L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages“ (Die Kunst der Herstellung von Butter und der besten Käse), Anderson, 1833). Weiter südlich wiederum, im burgundischen Teil des geografischen Gebiets, in dem Vollmilch verarbeitet wird und somit kein Rahm anfällt, erlaubte es überschüssiger Rahm aus den Nachbarregionen, diese Verfahren zu entwickeln.

Der Käse „Brillat-Savarin“ hat einen homogenen Teig, der besonders schmelzend und cremig im Mund ist. Ein weiteres Merkmal ist der etwas säuerliche, ausgeprägte Milchgeschmack und eine sehr glatte Struktur des Teigs. Der Duft wird von Anklängen nach Rahm oder frischer Butter dominiert.

Diese Qualität beruht auf einer Technik, die sich nur schwer in großem Maßstab anwenden lässt. Die Käsereien, die heute im geografischen Gebiet den Käse „Brillat-Savarin“ herstellen, haben bis zum heutigen Tag ein entsprechendes kollektives Fachwissen bewahrt.

Für die Herstellung dieses Käses sind spezielle Kenntnisse erforderlich: Es gilt, gleichzeitig die Käsereitechnologie und die Anreicherung mit Fett zu beherrschen. Vor der Dicklegung muss die Milch bei niedriger Temperatur längere Zeit reifen, damit sich die geeigneten Bedingungen für die Säuerung entwickeln. Diese Reifung verleiht dem Käse „Brillat-Savarin“ seine charakteristischen Noten nach Rahm oder frischer Butter.

Durch die Ausgewogenheit von enzymatischer und Säurefällung entsteht eine sehr mineralstoffarme und damit zerbrechliche Gallerte, die vorsichtig gehandhabt werden muss, damit sie nicht bricht. Durch das Hinzufügen von Fett hält die Gallerte mehr Wasser zurück, was ihren Zusammenhalt schwächt und sie noch zerbrechlicher macht. Die Erzeugung der Milchgallerte verleiht dem Käse einen etwas säuerlichen, ausgeprägten Milchgeschmack und dem Teig eine sehr glatte Struktur. Durch den hohen Fettgehalt hat der Käse eine schmelzende, cremige Textur, Fett wirkt aber auch als ausgezeichneter Geschmacksverstärker für die typischen Aromen des Käses „Brillat-Savarin“.

Die Beherrschung der heiklen Verfahrensschritte des Abtropfens und Trocknens sorgt dafür, dass das beim Verzehr wahrgenommene Milcharoma, die schmelzende Textur und die Homogenität des Teigs erhalten bleiben, garantiert aber auch die Entstehung einer regelmäßigen, zylindrischen Form des Käses „Brillat-Savarin“ mit geradem Rand und flacher Ober- und Unterseite.

Darüber hinaus wird ein Wassergehalt erreicht, der der Entwicklung von Reifefermenten förderlich ist, wenn dies gewünscht wird.

Wird der Käse gereift, so wird er in dieser Phase sorgfältig durch Wenden und Selektieren gepflegt, und die Belüftung und Temperatur des Reiferaums werden jeweils an die Merkmale jeder einzelnen hergestellten Charge angepasst. Gereifter Käse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ hat eine weiße bis elfenbeinfarbene, regelmäßige und makellose Edelschimmelrinde, deren Oberfläche mit einem Pilzrasen überzogen ist. In diesem Fall entwickeln sich Pilz-, Unterholz-, Frucht- und Haselnussaromen.

Das Ansehen von Käse mit dem Namen „Brillat-Savarin“ ist die Folge seines kommerziellen Erfolgs Anfang der 1930er Jahre. Der Name wurde von Henri Androuët, einem international bekannten Pariser Käsemeister, zu Ehren des berühmten Richters und Verfassers des 1830 erschienenen Werks „Physiologie du Goût“ (Physiologie des Geschmacks) Anthelme Brillat-Savarin verliehen.

Die im geografischen Gebiet gelegenen Käsereien, die traditionell die Kunst beherrschen, Käse aus mit Rahm angereicherter Milchgallerte herzustellen, vermarkten ihren Käse seit den 1960er Jahren unter dem Namen „Brillat-Savarin“. Eine im Departement Côte-d'Or gelegene Käserei wurde 1976 auf dem Concours Général Agricole für ihren gereiften „Brillat-Savarin“ mit zwei Medaillen (Gold und Silber) ausgezeichnet, worüber in der Lokalpresse ausführlich berichtet wurde.

Die Expansion der Herstellung von „Brillat-Savarin“ in den 1970er Jahren ist darauf zurückzuführen, dass der Käse bei den Verbrauchern in Frankreich und anderenorts großen Anklang fand. Tatsächlich werden rund 30 % der Produktion exportiert, vor allem nach Deutschland, Belgien, England und Nordamerika.

Seit Kurzem wird der Käse „Brillat-Savarin“ in Supermärkten angeboten, um eine breitere Kundschaft zu erreichen, während er früher vor allem über traditionelle Kanäle vertrieben wurde. Er genießt somit hohes Ansehen bei Kennern, die ihn als renommierten Käse betrachten, der für seine organoleptischen Besonderheiten und seine Raffinesse bekannt ist.

Die bekanntesten Feinschmeckerrestaurants der Region führen ihn regelmäßig auf ihrer Karte. So betonen die Maîtres d'Hôtel der berühmten Restaurants „Bernard Loiseau“ in Saulieu (Côte-d'Or) und „Lameloise“ in Chagny (Saône-et-Loire), dass die Gäste vor allem seine Cremigkeit schätzen.

Für den bekannten Affineur Hervé Mons, der im Departement Loire niedergelassen ist und 2000 die Auszeichnung „Meilleur Ouvrier de France“ (Bester Handwerker Frankreichs) erhielt, hat der Käse „Brillat-Savarin“ außerordentlich interessante organoleptische Eigenschaften. Die Kunden schätzen an diesem Käse seinen Schmelz, die Zartheit des Teigs und den ausgewogenen Geschmack mit Anklängen nach Butter.

Ein weiterer Affineur, Rodolphe Le Meunier, der 2007 als „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet wurde, bezeichnet „Brillat-Savarin“ als einen regelmäßig nachgefragten Käse, der durch seinen milden, zarten Charakter dem Geschmack vieler Kunden entgegenkommt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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