C/2025/6086

12.11.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/6086)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Brillat-Savarin»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Brillat-Savarin»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143:

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος ΠΓΕ «Brillat-Savarin» δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Περιγραφή του προϊόντος*

Η τροποποίηση αυτή αφορά την κατάργηση του ανώτατου ορίου βάρους (250 g) για τα μικρά τυριά.

Η κατάργηση του ανώτατου ορίου δεν μεταβάλλει κατά κανένα τρόπο την ποιότητα του προϊόντος, αλλά επιτρέπει να αποφευχθεί ο αποκλεισμός των τυριών βάρους άνω των 250 g, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν όλες τις απαιτήσεις ποιότητας των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Ο κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιείται σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025, χωρίς τροποποίηση της ίδιας της γεωγραφικής περιοχής.

Προστίθεται επίσης πρόταση για να διευκρινιστεί ότι το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Λεπτομερή στοιχεία από τα οποία επιβεβαιώνεται ο δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Η πρόταση που εξηγεί τον δεσμό μεταξύ του «Brillat-Savarin» και της γεωγραφικής του περιοχής (ποιότητα και φήμη) μεταφέρεται στην αρχή του τμήματος του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης*

Διευκρινίζεται ότι η επισήμανση περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Στοιχεία επικοινωνίας και σύνθεση της αιτούσας ομάδας*

Τροποποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της ομάδας. Συμπεριλαμβάνονται περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη σύνθεσή της, η οποία δεν μεταβάλλεται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Brillat-Savarin»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Brillat-Savarin

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Brillat-Savarin» είναι μαλακό τυρί που παρασκευάζεται από γαλακτικό τυρόπηγμα και για την παραγωγή του χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα και κρέμα αγελαδινού γάλακτος. Διατίθεται για πρώτη φορά στην αγορά το νωρίτερο τρεις ημέρες μετά την προσθήκη πυτιάς.

Σε περίπτωση ωρίμασης, το «Brillat-Savarin» ωριμάζει —από την ημέρα που προστίθεται η πυτιά— για τουλάχιστον 5 ημέρες για τα μικρά μεγέθη, και για τουλάχιστον 8 ημέρες για τα μεγάλα μεγέθη.

Όταν διατίθεται για πρώτη φορά στην αγορά, το «Brillat-Savarin» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ολικό ξηρό εκχύλισμα μεγαλύτερο από ή ίσο με 40 %·

— λιπαρή ουσία μετρούμενη επί του ξηρού εκχυλίσματος μεγαλύτερη από ή ίση με 72 %·

— περιεκτικότητα σε αλάτι μικρότερη από 2 %·

— διάμετρο από 60 έως 100 mm και πάχος από 30 έως 60 mm για τα μικρά τυριά των οποίων το βάρος είναι τουλάχιστον 100 g·

— διάμετρο από 110 έως 140 mm και πάχος από 40 έως 70 mm για τα μεγάλα τυριά των οποίων το βάρος είναι τουλάχιστον 500 g.

Το «Brillat-Savarin» διατίθεται ολόκληρο ή τεμαχισμένο. Σε περίπτωση κοπής, αυτή πραγματοποιείται με προσοχή στο τυρί, δηλαδή σε μερίδες ή κομμάτια που κόβονται σύμφωνα με το επίπεδο ή τα επίπεδα που διέρχονται από τον άξονα του κυλίνδρου.

Το «Brillat-Savarin» παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— κανονικό, κυλινδρικό σχήμα με άκρη ευθύγραμμη ή ελαφρώς κοίλη και επίπεδες πλευρές·

— κυρίαρχες οσμές-γεύσεις κρέμας ή φρέσκου βουτύρου·

— ελαφρώς όξινη (γαλακτική γεύση) και ελαφρώς αλμυρή γεύση·

— μαλακή υφή·

— λεπτή και ομοιογενής μάζα.

Όταν φέρει τον χαρακτηρισμό «ωριμασμένο», το «Brillat-Savarin» έχει κρούστα χρώματος λευκού έως υπόλευκου, η οποία καλύπτεται από επιφανειακή χλωρίδα στην οποία επικρατούν *Penicillium candidum* και/ή *Geotrichum*, και αναπτύσσει αρώματα μανιταριού και χαμηλής βλάστησης, καθώς και γεύσεις φρούτων και φουντουκιού.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν υπάρχουν ποιοτικές προϋποθέσεις σχετικά με τη διατροφή των ζώων.

Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή του «Brillat-Savarin» είναι πλήρες αγελαδινό γάλα που συλλέγεται εντός μέγιστης προθεσμίας 2 ημερών από την ημερομηνία της παλαιότερης άμελξης. Υποβάλλεται σε επεξεργασία το αργότερο εντός 2 ημερών από την παραλαβή του στο τυροκομείο, χωρίς να καταψυχθεί.

Η κρέμα που χρησιμοποιείται είναι αποκλειστικά κρέμα αγελαδινού γάλακτος, η οποία λαμβάνεται με αποκορύφωση πλήρους αγελαδινού γάλακτος. Ως εκ τούτου, απαγορεύεται η χρήση κρέμας ορού γάλακτος. Απαγορεύονται επίσης η ομογενοποίηση και η κατάψυξη της κρέμας.

Η ποιότητα της κρέμας εξασφαλίζεται χάρη στην τήρηση των ακόλουθων κριτηρίων:

— η αποκορύφωση γίνεται εντός δύο ημερών από τη συλλογή του γάλακτος·

— η οξύτητα Dornic, μετρούμενη κατά την αποκορύφωση ή την παραλαβή στο τυροκομείο, είναι μικρότερη από ή ίση με 14 °Dornic·

— η θερμοκρασία κατά την παραλαβή στο τυροκομείο και κατά την αποθήκευση είναι μικρότερη από ή ίση με 8 °C.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής: από την ανάμειξη της κρέμας και του γάλακτος έως την ολοκλήρωση της ξήρανσης· και για τα τυριά που φέρουν την ένδειξη «ωριμασμένο», έως την ολοκλήρωση της ωρίμασης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

1) την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο·

2) το όνομα και τη διεύθυνση της τελευταίας επιχείρησης που συμμετείχε στην παραγωγή του προϊόντος και βρίσκεται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ.

Όταν το προϊόν ωριμάζει σύμφωνα με την περιγραφή που περιλαμβάνεται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η ονομασία «Brillat-Savarin» συνοδεύεται από την ένδειξη «ωριμασμένο». Η ένδειξη αυτή βρίσκεται στο ίδιο οπτικό πεδίο και αναγράφεται με χαρακτήρες μεγαλύτερους από ή ίσους με το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων της ονομασίας «Brillat-Savarin» και μικρότερους από εκείνους της ονομασίας «Brillat-Savarin».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει την επικράτεια των κατωτέρω δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2025. Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de l'origine et de la qualité — INAO).

Γεωγραφική περιοχή: 13 διαμερίσματα

— Νομός Aube:

Τμήματα των παρακάτω διαμερισμάτων:

— Troyes, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Νομός Côte-d'Or:

Ολόκληρα διαμερίσματα: Beaune.

Τμήματα των παρακάτω διαμερισμάτων:

— Dijon, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Vieilmoulin.

— Montbart, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Vitteaux.

— Νομός Saône-et-Loire:

Τμήματα των παρακάτω διαμερισμάτων:

— Autun, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Torcy.

— Chalon-sur-Saône, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Verjux.

— Νομός Seine-et-Marne:

Τμήματα των παρακάτω διαμερισμάτων:

— Meaux, συμπεριλαμβανομένων των δήμων Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux και Touquin.

— Torcy, συμπεριλαμβανομένων των δήμων Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte και Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun συμπεριλαμβανομένων των δήμων Chaumes-en-Brie, Courquetaine και Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Vulaines-lès-Provins.

— Νομός Yonne:

Τμήματα των παρακάτω διαμερισμάτων:

— Auxerre, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Villy.

— Avallon, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Yrouerre.

— Sens, συμπεριλαμβανομένων των δήμων 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 και Voisines.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του «Brillat-Savarin» και της γεωγραφικής περιοχής του βασίζεται στην ποιότητα και τη φήμη του.

Εκτεινόμενη μεταξύ του βορρά του νομού Saône-et-Loire και του νομού Seine-et-Marne, η γεωγραφική περιοχή αποτελεί έδαφος στο οποίο εξακολουθούν να παράγονται κατά τα τελευταία πενήντα έτη τυριά από τυρόπηγμα γαλακτικού τύπου, εμπλουτισμένο με λιπαρή ουσία, ενδεχομένως επικαλυμμένα από κρούστα με επιφανειακές ευρωτιάσεις.

Η παραγωγή μαλακού τυριού παραγόμενου από κυρίως γαλακτικό τυρόπηγμα στη γεωγραφική περιοχή χρονολογείται από τη μεσαιωνική εποχή, κατά την οποία αυτή η τεχνική ήταν ιδιαίτερα προσαρμοσμένη στον ρυθμό ζωής στα κιστερκιανά αβαεία.

Κατά τη διάρκεια του 17ου και του 18ου αιώνα, η γνώση αυτής της γαλακτοκομικής τεχνολογίας, η οποία βασίζεται σε μακρά περίοδο πήξης και στη φυσική αποστράγγιση του τυροπήγματος, μεταβιβάστηκε σε αγροκτήματα που ήταν προσανατολισμένα στις μεικτές καλλιέργειες και την κτηνοτροφία. Στα αγροκτήματα αυτά, οι πολυάριθμες και ποικίλες γεωργικές εργασίες άφηναν λίγο χρόνο στις αγρότισσες, οι οποίες τις αναλάμβαναν αποκλειστικά, για να επικεντρωθούν στην τυροκομία. Από τον 19ο αιώνα αναπτύχθηκαν στη γεωγραφική περιοχή πρακτικές εμπλουτισμού του γάλακτος με λιπαρές ουσίες, μέσω προσθήκης κρέμας γάλακτος.

Στην περιοχή Brie, στο βόρειο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, αυτές οι πρακτικές προέρχονται από τα πλεονάσματα κρέμας που προκύπτει από την παραγωγή των ομώνυμων τυριών [«L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages» (Η τέχνη της παραγωγής βουτύρου και των καλύτερων τυριών), Anderson, 1833]. Ενώ νοτιότερα, στο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής που ανήκει στη Βουργουνδία, όπου η παραγωγή κρέμας απουσίαζε λόγω των πρακτικών μετατροπής σε πλήρες γάλα, η διαθεσιμότητα της κρέμας που προερχόταν από τις γειτονικές περιοχές, οι οποίες είχαν πλεόνασμα σε λιπαρές ουσίες, ήταν εκείνη που επέτρεψε να αναπτυχθεί αυτή η τεχνολογία.

Το «Brillat-Savarin» παρουσιάζει ομοιογενή μάζα. Προσφέρει το χαρακτηριστικό μιας ιδιαίτερα μαλακής και παχύρρευστης υφής στο στόμα. Χαρακτηρίζεται επίσης από ελαφρώς όξινη και έντονη γαλακτική γεύση και από πολύ εκλεπτυσμένη υφή της μάζας. Τα οσφρητικά χαρακτηριστικά του κυριαρχούνται από αρώματα κρέμας ή φρέσκου βουτύρου.

Αυτή η ποιότητα σχετίζεται με τεχνολογία που είναι ιδιαίτερα δύσκολο να εφαρμοστεί σε μεγάλες ποσότητες και της οποίας τη συλλογική τεχνογνωσία έχουν διατηρήσει μέχρι τις ημέρες μας τα τυροκομεία που παράγουν το «Brillat-Savarin» και βρίσκονται μέχρι σήμερα στη γεωγραφική περιοχή.

Η παραγωγή αυτού του τυριού απαιτεί ειδική τεχνογνωσία που συνδυάζει διακριτικά τη γνώση της γαλακτοκομικής τεχνολογίας και εκείνης του εμπλουτισμού με λιπαρές ουσίες. Πριν από την προσθήκη πυτιάς, το γάλα υφίσταται μια παρατεταμένη φάση ωρίμασης, που πραγματοποιείται σε περιορισμένη θερμοκρασία με στόχο να αναπτυχθούν κατάλληλες συνθήκες οξίνισης. Το στοιχείο αυτό δίνει στο «Brillat-Savarin» τα χαρακτηριστικά του αρώματα νωπής κρέμας ή φρέσκου βουτύρου.

Η ισορροπία μεταξύ της ενζυματικής και της όξινης πήξης οδηγεί στην παραγωγή ενός τυροπήγματος εξαιρετικά απαλλαγμένου από ανόργανες ουσίες και, ως εκ τούτου, πολύ εύθραυστου, ο χειρισμός του οποίου πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή, ώστε να μη θρυμματίζεται. Η προσθήκη λιπαρής ουσίας έχει ως συνέπεια μεγαλύτερη κατακράτηση νερού στο τυρόπηγμα, γεγονός που μειώνει τη συνοχή του και το κάνει πιο εύθραυστο. Η δημιουργία γαλακτικού τυροπήγματος παρέχει στο τυρί ελαφρώς όξινη γεύση με διακριτή γαλακτική επίγευση και πολύ εκλεπτυσμένη υφή. Το υψηλό ποσοστό λιπαρής ουσίας του προσδίδει τη μαλακή και κρεμώδη υφή του αλλά, ταυτόχρονα, αναδεικνύει ιδανικά τα χαρακτηριστικά αρώματα του «Brillat-Savarin».

Η επιδεξιότητα κατά την εκτέλεση των ευαίσθητων εργασιών της αποστράγγισης και της ξήρανσης διασφαλίζει τη διατήρηση του γαλακτικού χαρακτήρα που γίνεται αντιληπτός κατά τη δοκιμή, καθώς και της μαλακότητας ή ακόμη και της ομοιογένειας της μάζας. Εξασφαλίζει επίσης το κανονικό κυλινδρικό σχήμα, με ευθύγραμμες άκρες και επίπεδες πλευρές του «Brillat Savarin».

Επιπλέον, οι εργασίες αυτές εξασφαλίζουν διαθεσιμότητα νερού ευνοϊκή στην ανάπτυξη ενζύμων ωρίμασης, όταν αυτή επιδιώκεται.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης τα τυριά αποτελούν αντικείμενο ιδιαίτερα επιμελούς φροντίδας, όπως οι αναστροφές και η διαλογή των τυριών, καθώς και η προσαρμογή των συνθηκών αερισμού και θερμοκρασίας του χώρου. Αυτές οι εργασίες πρέπει να προσαρμόζονται στα χαρακτηριστικά της καθεμίας από τις διαφορετικές παρτίδες που παράγονται. Σε περίπτωση ωρίμασης, το «Brillat-Savarin» παρουσιάζει κρούστα χρώματος λευκού έως υπόλευκου, κανονική και χωρίς ελαττώματα, καλυμμένη από επιφανειακή χλωρίδα με επιφανειακές ευρωτιάσεις. Τότε αναπτύσσει αρώματα μανιταριού, χαμηλής βλάστησης, φρούτων και φουντουκιού.

Η φήμη του «Brillat-Savarin» οφείλεται στην εμπορική επιτυχία του στις αρχές της δεκαετίας του 1930. Ο Henry Androuët, τυροκόμος του Παρισιού διεθνούς φήμης, ήταν εκείνος που του έδωσε αυτό το όνομα προς τιμή του διάσημου δικαστή Anthelme Brillat-Savarin, συγγραφέα του βιβλίου «Η φυσιολογία της γεύσης» που δημοσιεύθηκε το 1830.

Τα τυροκομεία που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής και κατέχουν παραδοσιακά την τεχνογνωσία παραγωγής τυριών που προέρχονται από γαλακτικό τυρόπηγμα εμπλουτισμένο με κρέμα διαθέτουν στην αγορά τα τυριά τους από τη δεκαετία του 1960 με την ονομασία «Brillat-Savarin». Ένα τυροκομείο που βρίσκεται στο Côte d'Or βραβεύτηκε για το ωριμασμένο «Brillat-Savarin» του με 2 μετάλλια χρυσό και ασημένιο το 1976 στον Γενικό Γεωργικό Διαγωνισμό (Concours Général Agricole). Αυτό το γεγονός προβλήθηκε ιδιαιτέρως από τον τοπικό τύπο.

Η ανάπτυξη της παραγωγής του «Brillat-Savarin» από τη δεκαετία του 1970 εξηγείται από την επιτυχία που γνώρισε στους καταναλωτές, στη Γαλλία όπως και στον υπόλοιπο κόσμο. Πράγματι, περίπου το 30 % της παραγωγής εξάγεται, κυρίως στη Γερμανία, το Βέλγιο, την Αγγλία και τη Βόρεια Αμερική.

Το «Brillat-Savarin» άρχισε να διατίθεται πρόσφατα στην αγορά σε σούπερ μάρκετ προκειμένου να απευθυνθεί σε μεγαλύτερο αριθμό καταναλωτών, ενώ προηγουμένως πωλούνταν κυρίως στο παραδοσιακό δίκτυο. Επομένως, έχει εξαιρετική φήμη μεταξύ των γευσιγνωστών που το θεωρούν τυρί αναγνωρισμένου κύρους, για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την εκλεπτυσμένη γεύση του.

Τα καλύτερα γαστρονομικά εστιατόρια της περιοχής το περιλαμβάνουν συστηματικά στο μενού τους. Έτσι, οι υπεύθυνοι των διάσημων εστιατορίων «Bernard Loiseau» στο Saulieu, Côte-d'Or και «Lameloise» στο Chagny, Saône-et-Loire υπογραμμίζουν ότι «οι πελάτες εκτιμούν ιδιαίτερα την κρεμώδη υφή του».

Για τον Hervé Mons, φημισμένο τυροκόμο, εγκατεστημένο στον νομό Loire, ο οποίος έχει αναγνωριστεί ως «Meilleur Ouvrier de France» το 2000, «τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (του Brillat-Savarin) είναι πολύ ενδιαφέροντα … Οι πελάτες εκτιμούν αυτό το τυρί για την κρεμώδη υφή του, τη λεπτότητα της μάζας του και την ισορροπημένη γεύση βουτύρου».

Τέλος, ο Rodolphe Le Meunier, επίσης τυροκόμος αναγνωρισμένος ως «Meilleur Ouvrier de France» το 2007, αναφέρει για το «Brillat-Savarin» ότι είναι «… ένα τυρί … που το ζητούν συχνά … μαλακό και με λεπτή γεύση, ικανοποιεί τον ουρανίσκο πολλών πελατών.»

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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