C/2025/6086

12.11.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6086)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Brillat-Savarin»

N.º UE: PGI-FR-02102-AM01 de 21.8.2025

1. **Nombre del producto**

«Brillat-Savarin»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

La solicitud de modificación de la IGP «Brillat-Savarin» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Descripción del producto*

Esta modificación consiste en eliminar el límite máximo de peso (250 g) para los quesos pequeños.

La eliminación del límite máximo no altera en modo alguno la calidad del producto, sino que permite evitar la exclusión de los quesos de peso superior a 250 g, siempre que cumplan todos los requisitos de calidad del pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único.

2. *Definición de la zona geográfica*

La lista de municipios de la zona geográfica se ha actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2025, sin modificar la propia zona geográfica.

También se ha añadido una frase a fin de especificar que los documentos cartográficos que representan la zona geográfica están disponibles en el sitio web del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (*Institut national de l'origine et de la qualité*).

La modificación afecta al documento único.

3. *Elementos que confirman el vínculo con la zona geográfica*

La frase que explica el vínculo entre «Brillat-Savarin» y su zona geográfica (su calidad y reputación) se ha trasladado al principio de la sección en el documento único.

La modificación afecta al documento único.

4. *Elementos específicos del etiquetado*

Se especifica que en el etiquetado se incluye el nombre registrado del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual.

La modificación afecta al documento único.

5. *Datos de contacto y composición de la agrupación solicitante*

Se modifican los datos de contacto de la agrupación. Se han incorporado más detalles sobre su composición, que no ha cambiado.

La modificación no afecta al documento único.

6. *Datos de contacto de la autoridad competente del Estado miembro*

Se han actualizado las referencias a los datos de contacto.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Brillat-Savarin»

N.º UE: PGI-FR-02102-AM01 de 21.8.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Brillat-Savarin»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Brillat-Savarin» es un queso de pasta blanda obtenido a partir de cuajada láctica, fabricado con leche de vaca y nata de vaca, cuya primera comercialización tiene lugar tres días después de la adición de cuajo como pronto.

A partir de la adición del cuajo, el «Brillat-Savarin» se cura al menos cinco días en el caso de los formatos pequeños y ocho en el de los grandes.

En el momento de su primera comercialización, el «Brillat-Savarin» presenta las características siguientes:

— un extracto seco total superior o igual al 40 %;

— una cantidad de materia grasa, calculada con relación al extracto seco, superior o igual al 72 %;

— una cantidad de sal inferior al 2 %;

— un diámetro de entre 60 y 100 mm y un grosor de 30 a 60 mm en el caso de los formatos pequeños, que tienen un peso de, como mínimo, 100 g;

— un diámetro de entre 110 y 140 mm y un grosor de 40 a 70 mm en el caso de los formatos grandes, que tienen un peso de, como mínimo, 500 g.

El «Brillat-Savarin» se presenta entero o cortado. Si se corta, ha de hacerse respetando el queso, es decir: en porciones o en trozos cortados siguiendo una o varias líneas rectas que atraviesen el eje del cilindro.

El «Brillat-Savarin» presenta las características organolépticas siguientes:

— forma regular, cilíndrica, con canto recto o ligeramente cóncavo y caras planas;

— predominio del sabor a nata o a mantequilla fresca;

— sabor ligeramente ácido (gusto láctico) y algo salado;

— textura cremosa;

— pasta fina y homogénea.

Cuando el «Brillat-Savarin» incluye el calificativo «affiné» (maduro), presenta una corteza de color blanco mármol cubierta por una flora compuesta de *Penicilium candidum* y/o *Geotrichum* fundamentalmente, y desarrolla aromas de hongo y de sotobosque, así como afrutado o a frutos secos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

No existen condiciones de calidad relacionadas con los piensos.

La leche destinada a la fabricación del «Brillat-Savarin» es leche entera de vaca, recogida en un plazo máximo de dos días a partir del primer ordeño. Se utiliza, como tarde, dos días después de su recepción en la quesería, sin que se haya congelado previamente.

La nata utilizada es de vaca exclusivamente, obtenida mediante el desnatado de leche entera de vaca. Por lo tanto, está prohibido el uso de nata de lactosuero. También está prohibido homogeneizar o congelar la nata.

La calidad de la nata puede garantizarse respetando los criterios siguientes:

— el desnatado tiene lugar en los dos días siguientes a la recolección de la leche;

— la acidez Dornic, medida durante la fase de desnatado o tras la recepción de la leche en la quesería, es inferior o igual a los 14 grados Dornic;

— la temperatura en el momento de recibir la leche en la quesería o durante el almacenamiento es inferior o igual a los 8 °C.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica: desde la mezcla de la nata y la leche hasta la finalización del secado; y, en el caso de los quesos con la mención «maduro», hasta el final de la maduración.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas por la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

1) el nombre registrado del producto y el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual;

2) el nombre y la dirección del último operador que haya participado en la elaboración del producto en la zona geográfica de la IGP.

En caso de maduración conforme a la descripción que figura en el presente pliego de condiciones, la denominación «Brillat-Savarin» irá acompañada de la mención «maduro». Esta mención aparece en el mismo campo visual y está escrita en caracteres de tamaño igual o superior a la mitad de los del nombre «Brillat-Savarin», e inferior a los del nombre «Brillat-Savarin».

4. **Definición breve de la zona geográfica**

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica que abarca el territorio de los municipios indicados a continuación, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025. En el sitio web del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) pueden consultarse documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica.

Zona geográfica: trece provincias

— Departamento de Aube:

Partes de los distritos siguientes:

— Troyes, incluidos los municipios de 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 y Vosnon.

— Departamento de Côte-d'Or:

Distritos enteros: Beaune.

Partes de los distritos siguientes:

— Dijon, incluidos los municipios de 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 y Vieilmoulin.

— Montbart, incluidos los municipios de 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 y Vitteaux.

— Departamento de Saône-et-Loire:

Partes de los distritos siguientes:

— Autun, incluidos los municipios de 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 y Torcy.

— Chalon-sur-Saône, incluidos los municipios de 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 y Verjux.

— Departamento de Seine-et-Marne:

Partes de los distritos siguientes:

— Meaux, incluidos los municipios de Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux y Touquin.

— Torcy, incluidos los municipios de Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte y Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, incluidos los municipios de Chaumes-en-Brie, Courquetaine y Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, incluidos los municipios de 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 y Vulaines-lès-Provins.

— Departamento de Yonne:

Partes de los distritos siguientes:

— Auxerre, incluidos los municipios de 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 y Villy.

— Avallon, incluidos los municipios de 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 e Yrouerre.

— Sens, incluidos los municipios de 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 y Voisines.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el «Brillat-Savarin» y la zona geográfica se basa en su calidad y reputación.

Situado entre el norte del departamento de Saône-et-Loire y el de Seine-et-Marne, en el territorio de la zona geográfica se ha mantenido, a lo largo de los últimos cincuenta años, una producción de quesos hechos con cuajada láctica enriquecida en materia grasa, y eventualmente cubiertos por moho superficial.

El origen de la fabricación de quesos de pasta blanda a partir de una cuajada predominantemente láctica en la zona geográfica se remonta a la época medieval, en la que esta técnica estaba especialmente adaptada al ritmo de vida de las abadías cistercienses.

A lo largo de los siglos XVII y XVIII, el dominio de esta tecnología láctica, que se basa en un largo período de cuajado y en el escurrido espontáneo del cuajo, llegó a las explotaciones orientadas hacia el policultivo y la ganadería, en las que las numerosas y variadas actividades agrícolas dejaban poco tiempo a las mujeres, en quienes recaía la tarea de fabricar el queso, para concentrarse en ella. A partir del siglo XIX, se desarrollaron en la zona geográfica prácticas para enriquecer la leche en materias grasas mediante la adición de nata.

En la región de Brie, en la parte norte de la zona geográfica, estas prácticas tienen su origen en los excedentes de nata obtenidos con la fabricación de quesos homónimos [Anderson, *L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* (El arte de elaborar la mantequilla y los mejores quesos), 1833]. Por su parte, en el área borgoñona situada más al sur de la zona geográfica, en la que no existía la producción de nata debido a las prácticas de transformación en leche entera, fue la disponibilidad de nata procedente de las regiones vecinas, con excedentes de materias grasas, la que permitió que se desarrollara esta tecnología.

El «Brillat-Savarin» presenta una pasta homogénea. En la boca, se caracteriza por una textura especialmente fundible y untuosa, y un sabor ligeramente ácido con un gusto láctico pronunciado y una pasta de grano muy fino. Entre sus características olfativas predominan los aromas a nata o mantequilla fresca.

Esta calidad se asocia a una tecnología especialmente difícil de aplicar a gran escala, cuyos conocimientos técnicos colectivos han sabido perpetuar hasta nuestros días las queserías productoras del «Brillat-Savarin» situadas hoy en la zona geográfica.

La fabricación de este queso requiere unos conocimientos técnicos particulares que combinan sutilmente el dominio de la tecnología láctica y la del enriquecimiento en materia grasa. Antes de la adición del cuajo, la leche se somete a una larga fase de maduración con una temperatura controlada que tiene por objetivo desarrollar unas condiciones de acidificación satisfactorias. Así desarrolla el «Brillat-Savarin» sus aromas a nata y mantequilla fresca característicos.

El equilibrio entre la coagulación enzimática y la coagulación láctica lleva a la obtención de una cuajada altamente desmineralizada y, por ello, muy frágil, que debe ser manipulada con mucho cuidado para que no se rompa. La adición de materia grasa tiene como consecuencia una mayor retención de agua en la cuajada, lo que disminuye su cohesión y la hace aún más delicada. La obtención de cuajada láctica aporta un sabor ligeramente ácido al queso, con un gusto láctico marcado y una pasta de grano muy fino. El elevado índice de materia grasa le aporta su textura fundible y su untuosidad, pero también es un excelente potenciador de los aromas característicos del «Brillat-Savarin».

El dominio de las delicadas operaciones de escurrido y secado asegura la conservación del carácter láctico detectado en la degustación, de la naturaleza fundible y de la homogeneidad de la pasta, así como de la obtención de la forma regular, cilíndrica con cantos rectos y caras planas del «Brillat-Savarin».

Además, permiten obtener una cantidad de agua que favorece el desarrollo de los fermentos de maduración cuando así se desea.

Durante la etapa de maduración, se realizan cuidados especialmente atentos, como el volteo o la clasificación de los quesos, la adaptación de las condiciones de ventilación y de temperatura del local, operaciones que deben adaptarse a las características de cada uno de los lotes fabricados. Si el «Brillat-Savarin» es maduro, presenta también una corteza de color blanco mármol, de tipo florida, regular y sin defectos, cubierta de una flora con mohos superficiales. Así, el queso desarrolla aromas de hongos, de sotobosque, afrutados o de frutos secos.

La reputación del «Brillat-Savarin» se debe a su éxito comercial a principios de los años 30 del siglo XX. Fue Henry Androuët, quesero madurador parisino de reputación internacional, el que le dio este nombre en homenaje al célebre jurista, Anthelme Brillat-Savarin, autor de la obra *Physiologie du Goût* (Fisiología del gusto), publicada en 1830.

Las queserías situadas en la zona geográfica, que, a lo largo de la historia, han dominado los conocimientos técnicos necesarios para la producción de quesos obtenidos de cuajada láctica enriquecida con nata, comercializan sus quesos con el nombre de «Brillat-Savarin» desde los años 60 del siglo XX. Una quesería situada en Côte-d'Or fue galardonada con dos medallas de oro y plata por su «Brillat-Savarin» maduro, en el Concurso General Agrícola de 1976, un acontecimiento que tiene una gran repercusión en la prensa local.

El desarrollo de la producción del «Brillat-Savarin» a partir de los años 70 del pasado siglo se explica por el éxito alcanzado entre los consumidores, tanto en Francia como en el resto del mundo. Efectivamente, cerca de un 30 % de la producción se exporta, especialmente a Alemania, Bélgica, Inglaterra y América del Norte.

Aunque en los últimos tiempos ha accedido al comercio del libre servicio con el objetivo de llegar al máximo número de clientes, el «Brillat-Savarin» solía venderse en la red tradicional. Por ello, goza de una gran reputación entre los expertos, que lo consideran un queso de prestigio famoso por sus particularidades organolépticas y su gran delicadeza.

Los restaurantes gastronómicos más importantes de la región lo incluyen sistemáticamente en su carta. De hecho, los maestresalas de los célebres restaurantes Bernard Loiseau, de Saulieu, en Côte-d'Or, y Lameloise, de Chagny, en Saône-et-Loire, destacan que «los clientes aprecian muy especialmente su carácter cremoso».

Para Hervé Mons, quesero madurador afincado en el departamento de Loire y «Meilleur Ouvrier de France» (mejor trabajador de Francia) en el año 2000, «las características organolépticas [del "Brillat-Savarin"] son realmente muy interesantes... Los clientes aprecian este queso por su untuosidad, la finura de su pasta y el gusto equilibrado con sabor a mantequilla».

Finalmente, Rodolphe Le Meunier, también quesero madurador y galardonado con el «Meilleur Ouvrier de France» en 2007, describe el Brillat-Savarin como «un queso [...] que se pide con frecuencia [...] dulce y fino, que encaja con el paladar de muchos clientes».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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