C/2025/6086

12.11.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6086)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Brillat-Savarin“

ELi nr: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

1. **Toote nimetus**

„Brillat-Savarin“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „standardmuudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

KGT „Brillat-Savarin“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Toote kirjeldus*

Selle muudatusega on jäetud välja väikeste juustude kaalu ülempiir (250 g).

Ülempiiri väljajätmine ei muuda kuidagi toote kvaliteeti ja võimaldab vältida üle 250 g kaaluva juustu mittevastavaks tunnistamist, kuigi see vastab täielikult tootespetsifikaadile.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

2. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Geograafilise piirkonna kommuunide loetelu on ajakohastatud kooskõlas ametliku geograafiaseadustiku 2025. aasta redaktsiooniga, muutmata geograafilist piirkonda ennast.

On ka lisatud lause, mis täpsustab, et geograafilist piirkonda kujutavate kartograafiliste dokumentidega saab tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité) veebisaidil.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

3. *Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga*

Lause, milles osutatakse toote „Brillat-Savarin" ja selle geograafilise piirkonna vahelisele seosele (kvaliteet ja maine), on viidud koonddokumendi jaotise algusesse.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

4. *Märgistusega seotud erisätted*

On täpsustatud, et märgistusel peavad samas vaateväljas olema toote registreeritud nimetus ja Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol.

Muudatus puudutab ka koonddokumenti.

5. *Taotlejate rühma kontaktandmed ja koosseis*

Rühma kontaktandmeid on muudetud ja täpsustatud selle koosseisu, ilma et seda oleks muudetud.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

6. *Liikmesriigi pädeva asutuse kontaktandmed*

Kontaktandmeid on ajakohastatud.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Brillat-Savarin"

ELi nr: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Brillat-Savarin"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Brillat-Savarin“ on pehme hapupiimajuust, mida valmistatakse lehmapiimast ja koorest saadud kalgendist ning lastakse tarbimisse kõige varem kolm päeva pärast kalgendamist.

Laagerdunud juustu „Brillat-Savarin“ vanus arvestatuna kalgendamise päevast on väikesemõõduliste juustude puhul vähemalt viis päeva ja suuremõõduliste juustude puhul vähemalt kaheksa päeva.

Esmasel turule laskmisel on juustul „Brillat-Savarin“ järgmised omadused:

— kogu kuivainesisaldus on 40 % või rohkem;

— rasvasisaldus kuivaine kohta 72 % või rohkem;

— soolasisaldus alla 2 %;

— vähemalt 100 grammi kaaluva väikese juustu läbimõõt on 60–100 mm ja paksus 30–60 mm;

— vähemalt 500 grammi kaaluva suure juustu läbimõõt on 110–140 mm ja paksus 40–70 mm.

Juustu „Brillat-Savarin“ turustatakse tervena või tükeldatult. Tükeldamise puhul võetakse arvesse juustu kuju, st juust lõigatakse portsjoniteks või sektoriteks silindri keskteljelt lähtuvate lõigetega.

Juust „Brillat-Savarin“ on järgmiste organoleptiliste omadustega:

— korrapärane kuju, lameda põhjaga silindriline vorm, mille küljed kaarduvad veidi väljapoole;

— valdav on koore või värske või lõhn;

— maitse kergelt hapukas (piimhape) ja õrnalt soolane;

— suus sulav tekstuur;

— juustusisu on peeneteraline ja ühtlane.

Kui juustule lisatakse omadus *affiné* (laagerdunud) on juust „Brillat-Savarin“ kaetud valge või elevandiluu värvusega koorikuga, mille pealispind on kaetud õrna hallituskihiga (*Penicilium candidum* ja/või *Geotrichum*), juustule on lisandunud seente ja metsakõdu aroom ning puuviljaline ja pähklimaitse.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda puhul puuduvad kvalitatiivsed tingimused.

Juustu „Brillat-Savarin“ valmistamiseks kasutatakse üksnes lehma täispiima, mida on kogutud kuni kahe päeva jooksul arvestatuna kõige esimese lüpsi kuupäevast. Piima hakatakse töötlema hiljemalt kaks päeva pärast selle juustukotta toomist, ilma seda vahepeal külmutamata.

Kasutatav koor on üksnes lehma täispiima koorimisel piimast saadud koor. Seega on vadakukoor keelatud. Keelatud on ka koore homogeniseerimine ja külmutamine.

Koore kvaliteedi tagab järgmiste nõuetega arvestamine:

— piim tuleb koorida kaks päeva pärast piima kogumist;

— happesusnäitaja Dornic, mida mõõdetakse koorima hakkamisel või piima juustukotta toomisel, peab olema 14 ° Dornici või alla selle;

— piima temperatuur juustukotta sisenemisel ja ladustamisel on 8 °C või alla selle.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid (koore ja piimasegu valmistamisest kuni kuivatamise lõpuni ning märkega „affiné“ juustude puhul kuni laagerdumise lõpuni) toimuvad geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Peale kohustuslike märgete, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, esitatakse märgistusel järgmised andmed:

1) toote registreeritud nimetus ja Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo samas nägemisväljas;

2) selle ettevõtja nimi ja aadress, kes töötles kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud geograafilises piirkonnas asuvat juustu viimases etapis.

Kui toode on laagerdunud käesoleva tootespetsifikaadi sätete kohaselt, lisatakse nimetusele „Brillat-Savarin“ märge „affiné“. Kui juustu „Brillat-Savarin“ puhul kasutatakse omadust *affiné* (laagerdunud), on vastav omadussõna samas vaateväljas ja kirjutatud tähtedega, mille mõõdud on sama suured või suuremad kui pool nimetuses „Brillat-Savarin“ kasutatud tähtedest ning nad asuvad nimetuse „Brillat-Savarin“ all.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kõik tootmisetapid toimuvad geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmiste kommuunide territooriume kooskõlas ametliku geograafiaseadustiku 2025. aasta redaktsiooniga. Geograafilist piirkonda kujutavate kartograafiliste dokumentidega saab tutvuda riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l’origine et de la qualité) veebisaidil.

Geograafiline piirkond 13 ringkonda

— Aube’i departemangu

järgmised ringkonnad osaliselt:

— Troyes, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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.

— Côte-d’Ori departemangu

järgmised ringkonnad tervikuna: Beaune

järgmised ringkonnad osaliselt:

— Dijon, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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.

— Saône-et-Loire'i departemangu

järgmised ringkonnad osaliselt:

— Autun, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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.

— Seine-et-Marne'i departemangu

järgmised ringkonnad osaliselt:

— Meaux, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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.

— Yonne'i departemangu

järgmised ringkonnad osaliselt:

— Auxerre, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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, kus kuuluvad geograafilisse piirkonda järgmised kommuunid: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Juustu „Brillat-Savarin“ seos oma geograafilise piirkonnaga põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

Geograafiline piirkond ulatub Saône-et-Loire'i departemangu põhjaosast kuni Seine-et-Marne'i departemanguni ja koosneb aladest, kus viimase viiekümne aasta jooksul on toodetud piimhappe-tehnoloogiat kasutades ja kalgendile rasvainet lisades juustu, mille koorik on tõenäoliselt kaetud kerge hallituskirmega.

Valdavalt piimakalgendist saadava pehme juustu tootmise juured ulatuvad geograafilises piirkonnas keskaega, kus selline tootmisviis sobis eriti hästi tsistertslaste kloostri elurütmi juurde.

Pikal laagerdumisajal ja kalgendi loomulikul nõrutamisel põhineva piimatöötlemisega seotud oskusi anti 17. ja 18. sajandil edasi ka taludesse, kus tegeleti mitmesuguste taimede kasvatamise ja karjapidamisega ning kus talutööde rohkus ei jätnud perenaisele, kelle pärusmaaks toiduvalmistamine oli, palju aega juustuvalmistamisega tegelemiseks. Alates 19. sajandist kujunes geograafilises piirkonnas välja tava lisada piimale koort ning piima sel viisil rasvadega rikastada.

Geograafilise piirkonna põhjaosas Brie aladel tulenes see tava asjaolust, et „Brie“ juustu valmistamisel jäi koort üle („L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages“ („Kunst, kuidas valmistada võid ja parimaid juuste“), Anderson, 1833). Samas oli geograafilise piirkonna lõunaosas Burgundiasse jääval alal koorest puudus, kuna tavatseti töödelda täispiima. Nii et naaberpiirkonnas üle jääva koore lisamine võimaldas saada suurema rasvasisaldusega piima ning kujundada välja vastava tehnoloogia.

„Brillat-Savarin“ on ühtlase juustusisuga juust. Maitsmisel on suus tuntav väga sulav ja kreemjas tekstuur. Juustule on iseloomulik kergelt hapukas ja piimhappeline maitse ning väga peente teradega juustumass. Lõhnas on valdav koore ja värske või aroom.

Juustu kvaliteet seostub tehnoloogiaga, mida on keeruline kasutada suures koguses juustu tootvates juustukodades, nagu on praegu geograafilises piirkonnas juustu „Brillat-Savarin“ tootvad ettevõtjad, kes on suutnud hoida vanad oskused meie päevini alles.

Juustu valmistamiseks on vaja erilist oskusteavet, mis hõlmab nii piimatehnoloogia üksikasjalikku tundmist kui ka oskust piima rasvadega rikastada. Kalgendamisele eelneb pikk hapnemisetapp kindla ülemmääraga temperatuuril, mille käigus peavad arenema välja piisavad tingimused hapnemiseks. Selle käigus omandab juust „Brillat-Savarin“ talle iseloomuliku koore ja värske või lõhna.

Ensüümide ja hapete mõjul toimuva tasakaalustatud kalgendumise tulemusel saadakse väikese mineraalidesisaldusega kalgend, mis on seetõttu väga õrn ja mida tuleb väga ettevaatlikult töödelda, et seda mitte purustada. Rasvade lisamise tulemusel suudab kalgend paremini vett pidada ega tõmbu kokku, kuid muutub samas veelgi õrnemaks. Piimakalgend annab juustule iseloomuliku kergelt hapuka ja tugeva piimhappelise maitse ning väga peeneteralise juustumassi. Suur rasvade osakaal muudab juustu tekstuuri suussulavaks ja kreemjaks, kuid tänu sellele tulevad esile ka juustule „Brillat-Savarin“ iseloomulikud aroominüansid.

Väga ettevaatliku nõrutamise ja juustu kuivatamise oskuste abil hoitakse alles juustule iseloomulik piimhappemaitse, juustumass on suus sulav ja ühtlase tekstuuriga, kuid samuti aitab see saavutada juustu „Brillat-Savarin“ kindlakujulist silindrilist vormi, kus ääred on sirged ja põhi ühtlane.

Rasvaine aitab hoida juustus ka piisavaid veevarusid, mis soodustavad juustu valmimiseks vajalike fermentide arengut, kui seda vaja on.

Valmimisel on vaja juuste tähelepanelikult jälgida, neid tuleb ümber pöörata, sortida, samuti kontrollida valmimiskoha õhuvahetus- ja temperatuuritingimusi. Kõik loetletud tegevused peavad olema kohandatud vastavalt iga eri partii omadustele. Valmimisel on juustu „Brillat-Savarin“ koorik valgest kuni elevandiluu värvi, hallituskirmega kaetud, korrapärane ja veatu, kaetud pealt pindmise hallituskattega. Selles etapis kujunevad juustul välja seene, metsakõdu, puuviljaline ja pähklilõhn.

Juust „Brillat-Savarin“ omandas märkimisväärse maine 1930. aastate kaubandusliku edu tulemusel. Nime pani juustule Pariisi rahvusvaheliselt tuntud juustuspetsialist Henry Androuët, avaldamaks sel viisil austust kuulsale rahukohtunikule Anthelme Brillat-Savarinile, kelle sulest ilmus 1830. aastal raamat „Physiologie du Goût“ („Maitsete psühholoogia“).

Geograafilises piirkonnas asuvates juustukodades on säilinud ajalooline oskusteave, kuidas valmistada sellist koorega rikastatud piima kalgendil põhinevat juustu, mida alates 1960. aastatest turustatakse nimetuse all „Brillat-Savarin“. Côte-d'Oris asuv juustutööstus sai oma laagerdunud juustu „Brillat-Savarin“ affiné eest 1976. aasta põllumajandusnäitusel kaks kuld- ja hõbemedalit. See sündmus leidis äramärkimist ka kohalikus ajakirjanduses.

Pärast 1970. aastaid hoogustus juustu „Brillat-Savarin“ tootmine veelgi, kuna toodet saatis edu nii Prantsusmaa kui muude riikide tarbijate juures. Praegu eksporditakse ligikaudu 30 % toodangust eelkõige Saksamaale, Belgiasse, Inglismaale ja Põhja-Ameerikasse.

Juust „Brillat-Savarin“ on muutunud suuremale ostjaskonnale laiema kaubandusvõrgu kaudu kättesaadavaks võrdlemisi hiljuti, varem müüdi seda eelkõige kohalikul tasandil. Juustugurmaanide hulgas on juust väga hinnatud, seda peetakse tunnustatud mainega juustuks, tänu selle organoleptilistele omadustele ja väga peenele tekstuurile.

Juust on pidevalt esindatud ka kohalike suurte gurmeerestoranide toidukaardis. Selliste kuulsate restoranide nagu Bernard Loiseau (Saulieu, Côte-d'Or) ja Lameloise (Chagny en Saône-et-Loire) peakokad rõhutavad, et „klientide jaoks on kõige hinnatavam just juustu kreemjas konsistents“.

Loire'i departemangu kolinud tuntud juustutootja Hervé Mons, kes sai 2000. aastal parima oskustöölise auhinna „Meilleur Ouvrier de France“, leiab et „juustu „Brillat-Savarin“ organoleptilised omadused on väga huvipakkuvad [---]. Kliendid hindavad seda, et juustumass on peeneteraline ja kreemjas, samuti selle tasakaalustatud ja veidi võist maitset“.

Juustumeister Rodolphe Le Meunier, kes sai parima oskustöölise auhinna „Meilleur Ouvrier de France“ 2007. aastal, märgib, et juust „Brillat-Savarin“ on juust, mille järele on pidevalt nõudlus, see on mahe ja pehme ning sobib paljude klientide maitsemeelele.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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