C/2025/6086

12.11.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6086)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Brillat-Savarin”

EU-nro: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Brillat-Savarin”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Brillat-Savarin” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tuotteen kuvaus*

Muutoksella poistetaan pienikokoisten juustojen enimmäispainoraja (250 g).

Ylärajan poistaminen ei millään tavoin muuta tuotteen laatua, mutta sen avulla voidaan välttää yli 250 g painavien juustojen poissulkeminen suojatun maantieteellisen merkinnän piiristä edellyttäen, että ne täyttävät kaikki tuoteeritelmän laatuvaatimukset.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Maantieteellisen alueen kuntaluettelo on päivitetty vastaamaan vuoden 2025 virallista geokoodia. Itse maantieteellinen alue ei muutu.

Asiakirjaan on lisätty lause, joka täsmentää, että maantieteellistä aluetta kuvaavat kartat ovat saatavilla alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston (INAO) verkkosivustolla.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteydestä*

Yhtenäisen asiakirjan lause, jossa selitetään ”Brillat-Savarin”-juuston ja maantieteellisen alueen välinen yhteys (tuotteen laatu ja maine), on siirretty kyseisen osion alkuun.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Merkintöjä koskevat erityiset tiedot*

On täsmennetty, että tuotteen rekisteröidyn nimen ja Euroopan unionin SMM-tunnuksen on oltava samassa kentässä tuotteen etiketissä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Hakijaryhmän yhteystiedot ja kokoonpano*

Ryhmän yhteystietoja on muutettu. Ryhmän kokoonpano on säilynyt muuttumattomana, mutta siitä on annettu tarkempia tietoja.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot*

Yhteystiedot on saatettu ajan tasalle.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Brillat-Savarin”

EU-nro: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Brillat-Savarin”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Brillat-Savarin” on pehmeä juusto, joka on valmistettu juoksetetusta lehmän maidosta ja kermasta. Juusto voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan kolme päivää juoksettamisen jälkeen.

Pienikokoisen kypsytetyn ”Brillat-Savarin”-juuston ikä on vähintään viisi päivää ja suurikokoisen vähintään kahdeksan päivää juoksetuksesta.

Ensimmäisen markkinoille saattamisen vaiheessa ”Brillat-Savarin”-juustolla on seuraavat ominaisuudet:

— kuiva-aineen kokonaispitoisuus vähintään 40 prosenttia

— kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 72 prosenttia

— suolapitoisuus alle kaksi prosenttia

— pienikokoisten juustojen halkaisija 60–100 mm, paksuus 30–60 mm ja paino vähintään 100 g

— suurikokoisten juustojen halkaisija 110–140 mm, paksuus 40–70 mm ja paino vähintään 500 g.

”Brillat-Savarin” myydään kokonaisena tai paloiteltuna. Juusto paloitellaan ottamalla huomioon juuston muoto, eli se tehdään leikkaamalla juusto lieriön akselin kautta viipaleiksi tai osuuksiksi yhdellä tai useammalla tasolla.

”Brillat-Savarin”-juustolla on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

— säännöllinen lieriö, jonka pohja on suora tai lievästi kovera ja reunat tasaisia

— hallitseva kerman tai tuoreen voin aromi

— maku hieman hapan (maidon maku) ja hieman suolainen

— suussa sulava koostumus

— hienojakoinen ja tasalaatuinen juustomassa.

Kun ”Brillat-Savarin”-juustosta käytetään laatusanaa ”kypsytetty” (affiné), juustolla on väriltään norsunluunvalkoinen kuori, jonka pinnassa oleva mikrokasvusto on pääosin *Penicilium candidum*- ja/tai *Geotrichum*-kasvustoa. Kuoresta erittyy herkkusienityyppisiä ja metsän aluskasvillisuuteen viittaavia aromeja sekä hedelmän ja pähkinän aromeja.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Eläinten rehua koskevia laatuvaatimuksia ei ole.

”Brillat-Savarin”-juuston valmistukseen käytetään lehmän täysmaitoa, joka on kerätty kahden päivän kuluessa aikaisimmasta lypsykerrasta. Juusto valmistetaan kahden päivän kuluessa siitä, kun maito on otettu vastaan juustolassa.

Maitoa ei pakasteta. Juustoon käytettävä kerma saadaan yksinomaan lehmän maidosta kuorimalla lehmän täysmaitoa. Herakerman käyttö on näin ollen kielletty. Myös kerman homogenisointi ja pakastaminen ovat kiellettyjä.

Kerman laatu varmistetaan noudattamalla seuraavia kriteerejä:

— kerma kuoritaan kahden päivän kuluessa maidon keräämisestä

— kerman Dornic-aste, joka mitataan kuorimisen yhteydessä tai kun kerma otetaan vastaan juustolassa, on enintään 14

— kerman lämpötila on enintään 8 °C, kun se otetaan vastaan juustolassa ja säilytyksen aikana.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat maantieteellisellä alueella kerman ja maidon sekoittamisesta kuivatuksen loppuun ja laatusanalla ”kypsytetty” kuvattujen juustojen osalta kypsytyksen loppuun saakka.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

1) tuotteen rekisteröity nimi ja Euroopan unionin SMM-tunnus samassa kentässä,

2) suojattuun maantieteelliseen merkintään liittyvällä maantieteellisellä alueella tuotteen valmistukseen osallistuvan viimeisen toimijan nimi ja osoite.

Jos tuote on kypsytetty tässä tuote-eritelmässä olevan kuvauksen mukaisesti, nimityksen ”Brillat-Savarin” lisäksi käytetään laatusanaa ”kypsytetty”. Tämän laatusanan on oltava samassa kentässä kuin nimitys ”Brillat-Savarin”, ja se on kirjoitettava kirjasinkoolla, joka on pienempi kuin ”Brillat-Savarin”-nimityksessä käytetty, mutta kuitenkin vähintään puolet siitä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Kaikki tuotantovaiheet on toteutettava maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaisesti seuraavassa luetellut kunnat. Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua alkuperänimityksistä ja laatumerkinnöistä vastaavan kansallisen viraston (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) verkkosivustolla.

Maantieteellinen alue: 13 aluetta

— Auben departementti:

Seuraavat alueet osittain:

— Troyes**,** mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Côte-d'Orin departementti:

Seuraavat alueet kokonaisuudessaan: Beaune.

Seuraavat alueet osittain:

— Dijon, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Vieilmoulin.

— Montbart, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Vitteaux.

— Saône-et-Loiren departementti:

Seuraavat alueet osittain:

— Autun, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Torcy.

— Chalon-sur-Saône, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Verjux.

— Seine-et-Marnen departementti:

Seuraavat alueet osittain:

— Meaux, mukaan lukien seuraavat kunnat: Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux ja Touquin.

— Torcy, mukaan lukien seuraavat kunnat: Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte ja Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, mukaan lukien seuraavat kunnat: Chaumes-en-Brie, Courquetaine ja Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Vulaines-lès-Provins.

— Yonnen departementti:

Seuraavat alueet osittain:

— Auxerre, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Villy.

— Avallon, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Yrouerre.

— Sens, mukaan lukien seuraavat kunnat: 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 ja Voisines.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Brillat-Savarin”-juuston ja sen maantieteellisen alueen yhteys perustuu laatuun ja maineikkuuteen.

Maantieteellisellä alueella, joka ulottuu Saône-et-Loiren departementin pohjoisosasta Seine-et-Marnen departementin pohjoisosaan, on viimeisten 50 vuoden aikana tuotettu runsasrasvaisia juustoja, jotka on valmistettu juoksetetusta maidosta maitohappotyyppisen hapatteen avulla ja joissa on mahdollisesti mikrokasvustoa kasvava kuori.

Maantieteellisellä alueella on valmistettu pääasiassa maitohappobakteereilla saostettuja pehmeitä juustoja jo keskiajalta lähtien. Tuolloin tekniikka oli erityisesti sopeutettu sistersiläisluostareiden elämänrytmiin.

Maitohappohapatteeseen, pitkään juoksettumisaikaan ja heran luonnolliseen poistumiseen perustuva tekniikka siirtyi 1600- ja 1700-lukujen aikana maatiloille, joilla harjoitettiin monilajista viljelyä ja karjanhoitoa ja joilla lukuisat ja vaihtelevat maataloustyöt jättivät viljelijöille vain vähän aikaa keskittyä heille erioikeutena kuuluvaan juustonvalmistukseen. Käytäntö nostaa maidon rasvapitoisuutta lisäämällä siihen maidosta kuorittua kermaa kehittyi maantieteellisellä alueella 1800-luvulta alkaen.

Maantieteellisen alueen pohjoisosassa olevalla Brien alueella käytäntö johtui Brie-juuston valmistuksessa jäävästä ylimääräisestä kermasta (Anderson ym., L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages, 1833). Maantieteellisen alueen bourgognelaisessa eteläosassa, jossa kerman tuotantoa ei ollut, koska maidon jalostuksessa käytettiin täysmaitoa, naapurialueilta saatava ylimääräinen kerma mahdollisti tämän tekniikan kehittymisen.

”Brillat-Savarin”-juustomassa on tasalaatuista. Se on koostumukseltaan erityisen suussa sulavaa ja sametinpehmeää. Lisäksi sitä luonnehtii hapahko ja selvä maidon maku ja erittäin hienojakoinen juustomassa. Tuoksua hallitsevat kerman tai tuoreen voin aromit.

Laatuun liittyy tekniikka, jota on erityisen vaikea toteuttaa suuressa mittakaavassa. Kyseisellä maantieteellisellä alueella nykyisin toimivat ”Brillat-Savarin”-juustoa tuottavat juustolat ovat näihin päiviin asti pitäneet yllä tätä tekniikkaa koskevaa yhteistä tietämystä.

Juustonvalmistus vaatii erityistä taitotietoa, jossa yhdistetään taitavasti maitohappotekniikka ja rasvapitoisuuden nostaminen. Maidon pitkällä kypsyttämisellä alhaisessa lämpötilassa ennen juoksetusta pyritään luomaan tyydyttävät hapatusolosuhteet. Se antaa ”Brillat-Savarin”-juustolle sille ominaiset kerman tai tuoreen voin aromit.

Saostuminen perustuu tasapainoisesti sekä entsyymeihin että maitohappoon, minkä ansiosta juoksetetussa maidossa on erityisen vähän suoloja. Se on siten erittäin helposti pilaantuvaa ja sitä on käsiteltävä äärimmäisen varovasti, jotta se ei tärveltyisi. Rasvapitoisuuden nostamisen takia juustomassa pidättää enemmän vettä, minkä takia sen koheesio heikkenee ja se on entistäkin helpommin pilaantuvaa. Maitohappokäymisellä saostaminen antaa juustolle hapahkon ja selvän maidon maun ja erittäin hienojakoisen rakenteen. Suuren rasvapitoisuuden ansiosta juusto on koostumukseltaan suussa sulavaa ja sametinpehmeää, ja samalla ”Brillat-Savarin”-juustolle ominaiset aromit korostuvat erinomaisesti.

Kun herkät valutus- ja kuivatusoperaatiot hallitaan hyvin, taataan maistamalla havaittava maitomainen maku, suussa sulavuus ja juustomassan tasalaatuisuus. Samalla saadaan aikaan ”Brillat-Savarin”-juuston säännöllinen lieriömäinen muoto suorine pohjineen ja tasaisine reunoineen.

Lisäksi sen myötä saadaan vettä, jolla edistetään tarvittaessa kypsytyksessä tarvittavien hapatteiden kehittymistä.

Kypsytys vaatii erityistä huolenpitoa, kuten juustojen kääntelyä ja lajittelua sekä tilojen ilmastoinnin ja lämpötilan säätöä. Nämä toimet on mukautettava kulloisenkin valmistuserän ominaisuuksiin. Kypsytetyllä ”Brillat-Savarin”-juustolla on norsunluunvalkoinen kuori, joka on kasvuston peitossa ja muodoltaan säännöllinen ja virheetön. Pinnalla kasvava homekasvusto saa aikaan juustolle ominaiset herkkusienen, aluskasvillisuuden, hedelmän ja pähkinän kaltaiset aromit.

”Brillat-Savarin”-juuston maine on seurausta sen kaupallisesta menestyksestä 1930-luvun alussa. Juuston on nimennyt kansainvälisesti tunnettu juustomestari Henry Androuët, joka halusi nimellä kunnioittaa kuuluisaa tuomaria Anthelme Brillat-Savarinia, vuonna 1830 julkaistun teoksen Physiologie du Goût kirjoittajaa.

Maantieteellisellä alueella sijaitsevat juustolat, joissa hallitaan juoksetetusta ja kermalla rikastetusta maidosta valmistetun juuston tuotannon perinteinen taitotieto, ovat 1960-luvulta alkaen pitäneet juustojaan kaupan nimellä ”Brillat-Savarin”. Côte-d'Orissa sijaitseva juustola on saanut kypsytetystä ”Brillat-Savarin”-juustosta kaksi kulta- ja hopeamitalia vuoden 1976 Concours Général Agricole -kilpailussa. Tapahtuma saa paikallisessa lehdistössä runsaasti huomiota.

”Brillat-Savarin”-juuston tuotannon kehitys vuodesta 1970 selittyy kuluttajien suosiolla niin Ranskassa kuin muualla maailmassa. Itse asiassa noin 30 prosenttia tuotannosta menee vientiin, erityisesti Saksaan, Belgiaan, Englantiin ja Pohjois-Amerikkaan.

”Brillat-Savarin”-juustoa myytiin aiemmin ensisijaisesti perinteisen myyntiverkoston kautta, mutta äskettäin se on asetettu kaupan myös valintamyymälöissä laajemman kuluttajakunnan tavoittamiseksi. Juustolla on hyvä maine juustontuntijoiden keskuudessa. He pitävät sitä erittäin suuressa arvossa aistinvaraisten erikoisominaisuuksien ja hienostuneisuuden takia.

Alueen huippuravintolat pitävät sitä järjestelmällisesti listoillaan, sillä ”Brillat-Savarin”-juuston kermaisuus on asiakkaiden arvostama ominaisuus. Tätä seikkaa korostavat keittiömestarit, jotka työskentelevät maineikkaissa ravintoloissa, kuten Côte-d'Orin departementissä Saulieussa sijaitseva ”Bernard Loiseau” ja Saône-et-Loiren departementissä Chagnyssa sijaitseva ”Lameloise”.

Kuuluisa maito- ja juustokauppias Hervé Mons, jonka liike on Loiren departementissa ja joka sai vuonna 2000 Ranskan parhaalle työntekijälle myönnetyn tunnustuksen, toteaa, että ”Brillat-Savarin”-juuston aistinvaraiset ominaisuudet ovat kerrassaan mielenkiintoisia ja että asiakkaat arvostavat tätä juustoa sen sametinpehmeyden, hienojakoisen rakenteen sekä tasapainoisen ja lähinnä voita muistuttavan maun vuoksi.

Myös Rodolphe Le Meunier, joka on samaten tunnettu maito- ja juustokauppias ja oli ”Ranskan paras työntekijä” vuonna 2007, sanoo, että ”Brillat-Savarin”-juustoa kysytään säännöllisesti ja että mietona ja hienostuneena juustona se vetoaa monien asiakkaiden makuhermoihin.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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