C/2025/6086

12.11.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6086)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Brillat-Savarin”

EU br.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Brillat-Savarin”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Nacionalno tijelo koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143:

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Brillat-Savarin” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Opis proizvoda*

Ova se izmjena odnosi na uklanjanje ograničenja najveće dopuštene mase malih sireva (250 g).

Uklanjanje gornje granice ni na koji način ne utječe na kvalitetu proizvoda, već omogućuje uključivanje i sireva mase veće od 250 g pod uvjetom da ispunjavaju sve zahtjeve kvalitete iz specifikacije proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Razgraničenje zemljopisnog područja*

Popis općina obuhvaćenih zemljopisnim područjem ažuriran je u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2025., bez izmjena samog zemljopisnog područja.

Dodana je i rečenica u kojoj se upućuje na karte zemljopisnog područja dostupne na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Rečenica u kojoj se objašnjava povezanost sira „Brillat-Savarin" sa zemljopisnim područjem (njegova kvaliteta i ugled) premještena je na početak odjeljka u jedinstvenom dokumentu.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Posebni elementi označivanja*

Navodi se da označivanje obuhvaća registrirani naziv proizvoda i simbol zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Europske unije u istom vidnom polju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Podaci za kontakt i sastav skupine koja podnosi zahtjev*

Izmijenjeni su podaci za kontakt skupine. Navedeni su dodatni podaci o sastavu skupine, koji se nije promijenio.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Podaci za kontakt nadležnog tijela države članice*

Ažurirani su podaci za kontakt.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Brillat-Savarin"

EU br.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Brillat-Savarin"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

„Brillat-Savarin” je meki sir od mliječnog gruša koji se proizvodi od kravljeg mlijeka i vrhnja od kravljeg mlijeka te koji se prvi puta stavlja na tržište najranije tri dana nakon sirenja.

Da bi bio zreo, mali sir „Brillat-Savarin” od dana sirenja treba dozrijevati najmanje pet dana, a veliki sir najmanje osam dana.

Kad se prvi puta stavlja na tržište, sir „Brillat-Savarin” mora imati sljedeća svojstva:

— ukupan udio suhe tvari od najmanje 40 %,

— udio masti u suhoj tvari od najmanje 72 %,

— udio soli od najviše 2 %,

— promjer malih sireva od 60 do 100 mm, debljina od 30 do 60 mm i masa od najmanje 100 g,

— promjer velikih sireva od 110 do 140 mm, debljina od 40 do 70 mm i masa od najmanje 500 g.

Sir „Brillat-Savarin” prodaje se cijeli ili u komadima. Sir koji se prodaje u komadima reže se u skladu sa svojim oblikom, odnosno reže se na komade ili kriške čija jedna ili više ploha prolazi kroz os koluta.

Sir „Brillat-Savarin” ima sljedeća organoleptička svojstva:

— pravilan oblik valjka s ravnim ili blago uleknutim rubom te ravnom gornjom i donjom plohom,

— prevladavajući okus svježeg vrhnja ili maslaca,

— blago kiseli okus (po mlijeku) i blago slani okus,

— podatna tekstura,

— mekano i homogeno tijesto.

Sir „Brillat-Savarin” s pridjevkom „zreo” ima koru bijele boje do boje bjelokosti prekrivenu površinskom florom kojom prevladava plijesan *Penicilium candidum* i/ili *Geotrichum* te poprima aromu gljiva i šumskog raslinja te okus voća i lješnjaka.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Nema zahtjeva kvalitete za hranu za životinje.

Mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Brillat-Savarin” punomasno je kravlje mlijeko prikupljeno najkasnije dva dana nakon prve mužnje. Prerađuje se najkasnije dva dana nakon dopremanja u siranu bez prethodnog zamrzavanja.

Prerađuje se samo vrhnje od punomasnog kravljeg mlijeka koje se dobiva njegovim obiranjem. Zabranjeno je korištenje vrhnja od sirutke, kao i homogenizacija te zamrzavanje vrhnja.

Kvaliteta vrhnja osigurava se pridržavanjem sljedećih kriterija:

— obiranje se provodi u roku od dva dana nakon prikupljanja mlijeka,

— kiselost, koja se mjeri prilikom obiranja ili zaprimanja mlijeka u siranu, nije veća od 14° po Dornicu,

— temperatura mlijeka prilikom zaprimanja u siranu i tijekom skladištenja iznosi najviše 8 °C.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje odvijaju se unutar zemljopisnog područja: od miješanja vrhnja i mlijeka do završetka sušenja, a u slučaju sireva s pridjevkom „zreo” do završetka zrenja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

1. registrirani naziv proizvoda i logotip ZOZP-a Europske unije u istom vidnom polju;

2. naziv i adresa posljednjeg proizvođača koji je sudjelovao u postupku proizvodnje i nalazi se unutar zemljopisnog područja ZOZP-a.

Ako proizvod dozrijeva u skladu s opisom u ovoj specifikaciji proizvoda, oznaci „Brillat-Savarin” dodaje se pridjevak „zreo”. Pridjevak se navodi u istom vidnom polju i ispisan je slovima koja moraju biti manja od slova u nazivu „Brillat-Savarin”, ali najviše upola manja od njih.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Sve faze proizvodnje moraju se provesti na zemljopisnom području, koje na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2025. obuhvaća područje općina navedenih u nastavku. Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama Nacionalnog instituta za izvornost i kvalitetu (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO).

Zemljopisno područje: 13 okruga

— Departman Aube:

Dijelovi sljedećih okruga:

— Troyes, uključujući općine 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 i Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Departman Côte-d'Or:

Cijeli okrug: Beaune.

Dijelovi sljedećih okruga:

— Dijon, uključujući općine 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 i Vieilmoulin.

— Montbart, uključujući općine 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 i Vitteaux.

— Departman Saône-et-Loire:

Dijelovi sljedećih okruga:

— Autun, uključujući općine 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 i Torcy.

— Chalon-sur-Saône, uključujući općine 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 i Verjux.

— Departman Seine-et-Marne:

Dijelovi sljedećih okruga:

— Meaux, uključujući općine Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux i Touquin.

— Torcy, uključujući općine Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte i Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, uključujući općine Chaumes-en-Brie, Courquetaine i Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, uključujući općine 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 i Vulaines-lès-Provins.

— Departman Yonne:

Dijelovi sljedećih okruga:

— Auxerre, uključujući općine 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 i Villy.

— Avallon, uključujući općine 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 i Yrouerre.

— Sens, uključujući općine 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 i Voisines.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost sira „Brillat-Savarin” s njegovim zemljopisnim područjem temelji se na njegovoj kvaliteti i ugledu.

Na zemljopisnom području, koje se proteže od sjevera departmana Saône-et-Loire do departmana Seine-et-Marne, u posljednjih se 50 godina održala proizvodnja sira od mliječnog gruša obogaćenog mastima, koji može biti prekriven pljesnivom korom.

Na tom se području meki sir dobiven od gruša u kojem prevladava mliječna komponenta proizvodi još od srednjeg vijeka, kada je ta tehnika bila posebno prilagođena načinu života u cistercitskim samostanima.

Tijekom 17. i 18. stoljeća ta se metoda prerade mlijeka, koja se temelji na dugotrajnom grušanju i prirodnom cijeđenju gruša, proširila na farme usmjerene na polikulturu i stočarstvo, na kojima je poljoprivrednicama, koje su se jedine time bavile, zbog brojnih i raznovrsnih poljoprivrednih poslova ostajalo malo vremena da se posvete proizvodnji sireva. Na zemljopisnom su se području od 19. stoljeća razvijale prakse obogaćivanja mlijeka mastima dodavanjem vrhnja.

U regiji Brie, na sjevernom dijelu zemljopisnog područja, te su prakse nastale zbog viška vrhnja dobivenog proizvodnjom istoimenih sireva (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* („Umijeće proizvodnje maslaca i najboljih sireva”), Anderson, 1833.). Južnije pak, u burgundskom dijelu zemljopisnog područja, u kojem se vrhnje nije proizvodilo zbog prakse prerade punomasnog mlijeka, ta se praksa razvila zahvaljujući dostupnosti vrhnja iz okolnih regija, koje su raspolagale viškom masti.

Tijesto sira „Brillat-Savarin” homogeno je. U ustima se osobito ističe mekom i kremastom teksturom. Odlikuje se i blago kiselim okusom s izraženom mliječnom notom te izrazito mekanom teksturom tijesta. U mirisu sira prevladavaju arome vrhnja i svježeg maslaca.

Njegova je kvaliteta povezana s praksom koju je osobito teško primjenjivati u velikim količinama, a zahvaljujući siranama za proizvodnju sira „Brillat-Savarin”, koje se danas nalaze na zemljopisnom području, kolektivno znanje i umijeće povezano s tom praksom održalo se sve do danas.

Za proizvodnju tog sira potrebno je posebno znanje i umijeće koje objedinjuje umijeće prerade mlijeka i obogaćivanja mastima. Prije sirenja nastupa faza dugotrajnog dozrijevanja mlijeka na ograničenoj temperaturi kako bi se dobili uvjeti potrebni za kiseljenje. U toj fazi sir „Brillat-Savarin” poprima karakteristične arome svježeg vrhnja ili maslaca.

Uspostavljanjem ravnoteže između enzimske i kiselinske koagulacije dolazi do znatne demineralizacije gruša, koji stoga postaje jako krhak te njime treba rukovati s velikim oprezom kako se ne bi razlomio. Dodavanjem masti u grušu se zadržava više vode, čime se smanjuje njegova kompaktnost te on postaje još krhkiji. Sir se zbog mliječnog gruša odlikuje blago kiselim okusom s izraženom mliječnom notom te izrazito mekanom teksturom tijesta. Visok udio masti siru daje meku i kremastu strukturu, ali i pojačava karakterističnu aromu sira „Brillat-Savarin”.

Upravljanje delikatnim postupcima cijeđenja i sušenja omogućuje očuvanje mliječnog karaktera prisutnog pri kušanju, topivosti i homogenosti tijesta, ali i dobivanje pravilnog oblika valjka s ravnim rubom te ravnom gornjom i donjom plohom sira „Brillat-Savarin”.

Osim toga, tim postupcima nastaje voda koja pogoduje razvoju startera za zrenje, ako se ono želi postići.

Tijekom zrenja osobita se pozornost pridaje postupcima kao što su okretanje i razvrstavanje sireva, kao i prilagodba uvjeta provjetravanja i temperature u prostoriji jer ti postupci moraju biti prilagođeni svojstvima svake pojedinačne proizvedene serije. Stoga u slučaju zrenja sir „Brillat-Savarin" ima pljesnivu koru bijele boje do boje bjelokosti, pravilnu i bez oštećenja, prekrivenu površinskom florom s plijesnima. Tada se u njemu razvijaju arome gljive, šumskog raslinja, voća i lješnjaka.

Ugled sira „Brillat-Savarin" uslijedio je nakon njegova komercijalnog uspjeha početkom tridesetih godina prošlog stoljeća. Henry Androuët, pariški stručnjak za dozrijevanje sira međunarodnog ugleda, nazvao ga je „Brillat-Savarin" u čast slavnog suca Anthelma Brillat-Savarina, autora djela *Physiologie du Goût* („Fiziologija okusa"), objavljenog 1830.

U siranama na zemljopisnom području kroz povijest su se usavršavali znanje i umijeće proizvodnje sireva dobivenih od mliječnog gruša obogaćenog vrhnjem, a šezdesetih godina prošlog stoljeća sirevi iz tih sirana počeli su se prodavati pod nazivom „Brillat-Savarin". Sirana u departmanu Côte-d'Or nagrađena je 1976. za zreli sir „Brillat-Savarin" sa zlatnom i srebrnom medaljom na natjecanju za poljoprivredne proizvode „Concours Général Agricole". Taj je događaj odjeknuo u lokalnim novinama.

Proizvodnja sira „Brillat-Savarin" od sedamdesetih godina 20. stoljeća nastavila se razvijati zahvaljujući ostvarenom uspjehu među potrošačima u Francuskoj, ali i u ostatku svijeta. Naime, izvozi se oko 30 % proizvodnje, i to najviše u Njemačku, Belgiju, Englesku i Sjevernu Ameriku.

Sir „Brillat-Savarin", koji se prije uglavnom prodavao u užoj sredini, odnedavno je stavljen u širu prodaju kako bi bio dostupan većem broju potrošača. Uživa velik ugled među znalcima, koji ga smatraju cijenjenim sirom koji je priznat zbog svojih organoleptičkih posebnosti i iznimne mekoće.

Najvažniji regionalni gastronomski restorani redovito ga uvrštavaju u svoje jelovnike. Voditelji sale u slavnim restoranima „Bernard Loiseau" u općini Saulieu, u departmanu Côte-d'Or, i „Lameloise" u općini Chagny, u departmanu Saône-et-Loire, ističu da „gosti posebno cijene njegovu kremastu teksturu".

Hervé Mons, ugledni proizvođač mliječnih proizvoda iz departmana Loire i nositelj titule najboljeg francuskog obrtnika („Meilleur Ouvrier de France") za 2000. smatra da su „organoleptička svojstva (sira ‚Brillat-Savarin') iznimno zanimljiva […] Gosti taj sir cijene zbog njegova kremastog i mekanog tijesta te uravnoteženog okusa koji podsjeća na maslac".

Naposljetku, Rodolphe Le Meunier, koji je također proizvođač mliječnih proizvoda i nositelj titule najboljeg francuskog obrtnika za 2007., napominje da je „Brillat-Savarin" „blag i mekan sir koji je vrlo tražen jer odgovara ukusu brojnih gostiju".

Upućivanje na objavu specifikacije

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