C/2025/6086

2025.11.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6086)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Brillat-Savarin”

EU-szám: PGI-FR-02102-AM01 – 2025.8.21.

1. **A termék elnevezése**

„Brillat-Savarin”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A „Brillat-Savarin” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, konkrétan, a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatát;

c) további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A termék leírása*

Ezzel a módosítással eltörölték a sajt kis méretű kiszerelésére vonatkozó maximális tömeghatárt (250 g).

A felső határ eltörlése semmilyen módon nem változtat a termék minőségén, de lehetővé teszi a 250 g-nál nagyobb tömegű sajtok kizárásának elkerülését, feltéve, hogy megfelelnek a termékleírás valamennyi minőségi követelményének.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A földrajzi terület meghatározása*

Frissítették a földrajzi terület településeinek jegyzékét a 2025. évi hivatalos földrajzi kódexnek (Code officiel géographique) megfelelően, a földrajzi terület módosítása nélkül.

A szöveg egy mondattal is kiegészült, amely pontosítja, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképek az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján tekinthetők meg.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termék földrajzi környezettel való kapcsolatát alátámasztó elemek*

A „Brillat-Savarin" és a földrajzi területe közötti (a minőségén és a hírnevén alapuló) kapcsolatot magyarázó mondat átkerült a szakasz elejére az egységes dokumentumban.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Pontosításra került, hogy a címkén ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OFJ szimbólumát.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. *A kérelmező csoportosulás elérhetőségei és összetétele*

A csoportosulás elérhetőségeit módosították. További részleteket tüntettek fel az összetételével kapcsolatban, amely nem változott.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A tagállam illetékes hatóságának elérhetőségei*

Frissítésre kerültek a kapcsolattartási adatok.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Brillat-Savarin"

EU-szám: PGI-FR-02102-AM01 – 2025.8.21.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Brillat-Savarin"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Brillat-Savarin” tejsavas alvadékból származó, lágy tésztájú, tehéntejjel és tehéntejből lefölözött tejszínnel előállított sajt. Első forgalomba hozatalára legkorábban a beoltás után három nappal kerül sor.

Amennyiben sor kerül érlelésre, a „Brillat-Savarin” sajt kis méretű kiszerelés esetében a beoltás napjától számítva legalább öt napos, nagy méretű kiszerelés esetében pedig legalább nyolc napos.

Az első forgalomba hozatal szakaszában a „Brillat-Savarin” sajt az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

— legalább 40 % teljes szárazanyag-tartalom,

— legalább 72 % zsír a szárazanyagban,

— 2 % alatti sótartalom,

— 60–100 mm átmérő és 30–60 mm vastagság a legalább 100 g tömegű kis méretű kiszerelés esetében,

— 110–140 mm átmérő és 40–70 mm vastagság a legalább 500 g tömegű nagy méretű kiszerelés esetében.

A „Brillat-Savarin” sajtot egészben vagy darabolva szerelik ki. Darabolás esetén a darabolást a sajtra ügyelve végzik, azaz a sajtot adagokra, illetve egy sík mentén vagy a henger tengelyén áthaladó síkok mentén vágott sajtcikkekre darabolják.

A „Brillat-Savarin” sajt az alábbi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik:

— szabályos hengerforma, egyenes vagy enyhén homorú vég és lapos oldal,

— túlnyomórészt tejszín vagy friss vaj zamata,

— enyhén fanyar (tejsavas) és enyhén sós íz,

— omlós textúra,

— lágy és homogén sajttészta.

Ha a „Brillat-Savarin” sajton szerepel az „érlelt” jelző, kérge fehér–elefántcsontfehér színű, amelyet túlnyomórészt *Penicilium candidum* és/vagy *Geotrichum* penészgombák alkotta felületi flóra borít, és a sajtnak gombára és avarra emlékeztető aromája, valamint gyümölcsös és mogyorós zamata alakul ki.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az állatok takarmányozásához nem kapcsolódnak minőségi feltételek.

A „Brillat-Savarin” sajt előállítására szánt tej a legkorábbi fejés napjától számított legfeljebb két napon belül begyűjtött teljes tehéntej. A tejet a sajtüzemi átvételt követően legkésőbb két napon belül feldolgozzák; a tej fagyasztása nem megengedett.

A feldolgozott tejszín kizárólag tehéntejből származó tejszín, amelyet teljes tehéntej lefölözésével nyernek. Ezért a savót tartalmazó tejszín használata tilos. A tejszín homogenizálása és fagyasztása szintén tilos.

A tejszín minősége az alábbi kritériumok betartásának köszönhetően biztosított:

— a lefölözésre a tej begyűjtését követő két napon belül sor kerül,

— a lefölözéskor vagy a sajtüzemi átvételkor mért Dornic-savassága legfeljebb 14 Dornic-fok,

— a sajtüzemi átvételkor és a tárolás során a hőmérséklet legalább 8 °C.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Minden előállítási műveletet a földrajzi területen kell elvégezni: a tejszín és a tej összekeverésétől kezdve a szikkasztás végéig; valamint az „érlelt” megjelöléssel ellátott sajtok esetében az érlelés befejezéséig.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

1. a termék bejegyzett elnevezése és az Európai Unió OFJ szimbóluma ugyanabban a látómezőben feltüntetve;

2. az OFJ földrajzi területén található, a termék előállításában részt vevő utolsó gazdasági szereplő neve és címe.

Amennyiben a terméket az e termékleírásban szereplő leírásnak megfelelően érlelik, a „Brillat-Savarin” elnevezést az „érlelt” megjelölésnek kell kísérnie. Ennek a jelzőnek ugyanabban a látómezőben és akkora karakterekkel kell szerepelnie, amelyeknek a mérete legalább a „Brillat-Savarin” elnevezés karakterméretének a fele, de kisebb a „Brillat-Savarin” elnevezés karaktereinek méreténél.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítás valamennyi műveletére a földrajzi területen kerül sor, amelynek területe – a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbiakban meghatározott települések területét foglalja magában. A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az *Institut national de l'origine et de la qualité* honlapján.

Földrajzi terület: 13 kerület

— Aube megye:

A következő kerületek egy része:

— Troyes**,** beleértve 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 és Villeneuve-au-Chemin, Vosnon települést.

— Côte-d'Or megye:

A kerületek egésze: Beaune.

A következő kerületek egy része:

— Dijon, beleértve 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 és Vieilmoulin települést.

— Montbart, beleértve 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 és Vitteaux települést.

— Saône-et-Loire megye:

A következő kerületek egy része:

— Autun, beleértve 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 és Torcy települést.

— Chalon-sur-Saône, beleértve 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 és Verjux települést.

— Seine-et-Marne megye:

A következő kerületek egy része:

— Meaux, beleértve Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux és Touquin települést.

— Torcy, beleértve Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte és Villeneuve-Saint-Denis települést.

— Melun beleértve Chaumes-en-Brie, Courquetaine és Ozouer-le-Voulgis települést.

— Provins, beleértve 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 és Vulaines-lès-Provins települést.

— Yonne megye:

A következő kerületek egy része:

— Auxerre, beleértve 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 és Villy települést.

— Avallon, beleértve 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 és Yrouerre települést.

— Sens, beleértve 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 és Voisines települést.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Brillat-Savarin” sajt és földrajzi területe közötti kapcsolat a sajt minőségén és hírnevén alapul.

A Saône-et-Loire és a Seine-et-Marne megye északi része között húzódó földrajzi terület olyan terület, ahol az utóbbi 50 évben tartósan fennmaradt a tejsavas jellegű, megnövelt zsírtartalmú alvadékból készülő, esetlegesen nemespenésszel borított kérgű sajtok előállítása.

A dominánsan tejsavas alvadékból származó, lágy tésztájú sajt előállításának eredete a földrajzi területen a középkorig nyúlik vissza, amikor ez az eljárás különösen igazodott a ciszterci apátságokban folytatott életritmushoz.

A 17. és a 18. század során a hosszú alvadási időn és az alvadék spontán lecsepegtetésén alapuló tejsavas technológia elsajátítása eljutott a vegyes növénytermesztést és állattenyésztést folytató gazdaságokhoz, ahol a számos különféle mezőgazdasági munka mellett a gazdasszonyoknak kevés idejük maradt a sajtkészítésre, ami szintén a feladataik közé tartozott. A 19. századtól kialakultak a földrajzi területen a tej zsírtartalmának a tejszín hozzáadásával történő növelésére szolgáló gyakorlatok.

Brie térségében, a földrajzi terület északi részén ezek a gyakorlatok az azonos nevű sajtok előállításából származó tejszíntöbbletből származnak (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* [A vaj és a legjobb sajtok készítésének művészete], Anderson, 1833). Ugyanakkor délebbre, a földrajzi terület burgundiai részén, ahol a tejszínkészítés a teljes tej feldolgozási gyakorlatai miatt hiányzott, a szomszédos régiókból származó, túlságosan magas zsírtartalmú tejszín rendelkezésre állása tette lehetővé e technológia fejlődését.

A „Brillat-Savarin” sajt tésztája homogén. Ízlelésekor különösen omlós és krémes textúra jellemzi. További jellemzője az enyhén fanyar zamat és a markáns tejsavas íz, valamint a sajttészta belsejének nagy fokú finomsága. Illatát tejszín vagy friss vaj aromája határozza meg.

A minőséghez nagy mennyiségben különösen nehezen megvalósítható technológia társul, amelyhez a „Brillat-Savarin” sajtot előállító, jelenleg a földrajzi területen található sajtüzemek napjainkig megőrizték a közös szakértelmet.

E sajt előállítása különös szakértelmet igényel, amely finoman ötvözi a tejsavas technológia és a zsírtartalom-növelés szakszerű alkalmazását. A beoltás előtt alacsony hőmérsékleten végbemenő hosszú érlelési szakasz célja a kielégítő savképződési feltételek kialakítása. Ez adja meg a „Brillat-Savarin” sajt jellegzetes, tejszínre vagy friss vajra emlékeztető aromáit.

Az enzimes és a savas alvasztás egyensúlya nyomán ásványi anyagokban igen szegény és így igen sérülékeny alvadék jön létre, amelyet nagy elővigyázatossággal kell mozgatni, hogy ne össze ne törjön. A zsír hozzáadása következtében nagyobb mennyiségű víz marad az alvadékban, ami csökkenti az egybefüggőségét és még sérülékenyebbé teszi. A tejsavas alvadék előállítása enyhén fanyar zamatot és a markáns tejsavas ízt kölcsönöz a sajtnak, emellett a sajttészta belsejének kifejezett finomságát adja. A magas zsírtartalom biztosítja a sajt omlós textúráját és krémes jellegét, ugyanakkor kiválóan kibontakoztatja a „Brillat-Savarin” sajt jellegzetes aromáit is.

A kifinomult lecsepegtetési és szikkasztási művelet szakszerű végrehajtása biztosítja a kóstoláskor érzékelt tejsavas jellegnek, a sajttészta omlós és homogén jellegének a megőrzését, ugyanakkor a „Brillat-Savarin” sajt egyenes végű és lapos oldalú szabályos hengerformájának kialakítását is.

E műveletek lehetővé teszik ezenkívül, hogy annyi víz álljon rendelkezésre, amennyi kedvez az érlelőbaktériumok kialakulásának, amennyiben ez cél.

Az érlelés során különös gonddal járnak el, például megforgatják és szortírozzák a sajtokat, valamint kiigazítják a helyiség szellőzési és hőmérsékleti feltételeit, ezeket a műveleteket ugyanis a különböző előállított tételek mindegyikének sajátosságaihoz hozzá kell igazítani. Érlelés esetén a „Brillat-Savarin" sajt kérge így fehér–elefántcsontfehér színű, nemespenésszel borított, szabályos és hibátlan, felületi nemespenészflórával borított. Ekkor alakul ki gomba-, avar-, gyümölcs- és mogyoróaromája.

A „Brillat-Savarin" sajt hírneve az 1930-as évek elején tapasztalt kereskedelmi sikerének következménye. Nevét Henry Androuët, nemzetközi hírű párizsi sajtérlelő mester adta Anthelme Brillat-Savarin, híres bíró, az 1830-ban kiadott *Physiologie du Goût* (Az íz fiziológiája) című mű szerzője tiszteletére.

A földrajzi területen található sajtüzemek, amelyek a történelem során tökéletesítették a tejszínnel dúsított tejsavas alvadékból előállított sajtokkal kapcsolatos szakértelmet, az 1960-as évektől kezdve forgalmazzák sajtjaikat „Brillat-Savarin" név alatt. Côte-d'Or megye egyik sajtüzemét az érlelt „Brillat-Savarin" sajtért két éremmel, egy arany- és egy ezüstéremmel díjazták az 1976. évi országos mezőgazdasági versenyen. Ez az esemény nagy visszhangot kapott a helyi sajtóban.

A „Brillat-Savarin" sajt előállításának az 1970-es évek óta tapasztalható fejlődése a franciaországi és a világ többi részén található fogyasztók körében elért sikerrel magyarázható. A termelésnek mintegy 30 %-át többek között Németországba, Belgiumba, Angliába és Észak-Amerikába exportálják.

A nagyközönség megszólítása érdekében a közelmúltban önkiszolgáló rendszerben forgalmazott „Brillat-Savarin" sajtot korábban főként a hagyományos kisüzletekben értékesítették. Ily módon jó hírnévnek örvend a szakemberek körében, akik érzékszervi sajátosságai és nagy fokú lágysága miatt nagy tekintélyű sajtnak tekintik.

A legnagyobb regionális gasztronómiai éttermek rendszeresen szerepeltetik az étlapjukon. Így a híres Côte-d'Or megyei saulieu-i „Bernard Loiseau" és a Saône-et-Loire megyei chagny-i „Lameloise" étterem tulajdonosai hangsúlyozzák, hogy „a vendégek különösen a krémes jellegét értékelik".

Hervé Mons, 2000-ben a „Meilleur Ouvrier de France" (Franciaország legjobb szakmunkása) címet elnyert, Loire megyébe települt híres tejtermék-kereskedő és sajtérlelő szerint „a (Brillat-Savarin) érzékszervi tulajdonságai egészen érdekesek. A vendégek a krémes jellege, a tésztájának lágysága, valamint kiegyensúlyozott és leginkább vajra emlékeztető íze miatt értékelik ezt a sajtot".

Végezetül Rodolphe Le Meunier, 2007-ben szintén „Meilleur Ouvrier de France" címmel elismert tejtermék-kereskedő és sajtérlelő emlékeztet arra, hogy a „Brillat-Savarin"„… rendszeresen kért … enyhe és lágy … sajt, számos vendég ízlésének megfelel".

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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