C/2025/6086

12.11.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6086)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Brillat-Savarin»

N. UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Brillat-Savarin»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

(Ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione dei motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

La domanda di modifica dell'IGP «Brillat-Savarin» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Descrizione del prodotto*

La presente modifica rimuove il limite massimo di peso (250 g) per i formaggi di piccole dimensioni.

La rimozione del limite massimo non altera in alcun modo la qualità del prodotto e consente di evitare il declassamento di un formaggio che supera i 250 g, pur essendo conforme sotto tutti gli aspetti al disciplinare di produzione.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Delimitazione della zona geografica*

L'elenco dei comuni della zona geografica è stato aggiornato rispetto al codice geografico ufficiale del 2025, senza modificare la zona geografica stessa.

ed è inoltre aggiunta una frase in cui si precisa che i documenti geografici in cui è rappresentata la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'Institut national de l'origine et de la qualité.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico*

La frase che indica la base del legame tra il «Brillat-Savarin» e la sua zona geografica (qualità e reputazione) è spostata all'inizio della sezione del documento unico.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Elementi specifici dell'etichettatura*

È precisato che l'etichetta deve recare il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Recapiti e composizione del gruppo richiedente*

I recapiti del gruppo sono stati modificati e sono stati forniti dettagli sulla sua composizione, senza modificarla.

La modifica non incide sul documento unico.

6. *Recapiti del servizio competente dello Stato membro*

I recapiti sono stati aggiornati.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Brillat-Savarin»

N. UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Brillat-Savarin»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Brillat-Savarin» è un formaggio a pasta molle ottenuto da una cagliata lattica, fabbricato con latte vaccino e crema di latte vaccino, per il quale la prima immissione sul mercato ha luogo al più presto tre giorni dopo la cagliatura.

Quando è stagionato, il «Brillat-Savarin» deve avere, a decorrere dal giorno della cagliatura, almeno cinque giorni per i formati piccoli e almeno otto giorni per i formati grandi.

Al momento della prima immissione sul mercato, il «Brillat-Savarin» presenta le seguenti caratteristiche:

— un estratto secco totale superiore o uguale al 40 %;

— una materia grassa misurata sull'estratto secco superiore o uguale al 72 %;

— un tasso di sale inferiore al 2 %;

— un diametro compreso fra 60 e 100 mm ed uno spessore compreso fra 30 e 60 mm per i formati piccoli il cui peso minimo è di 100 grammi;

— un diametro compreso fra 110 e 140 mm ed uno spessore compreso fra 40 e 70 mm per i formati grandi il cui peso minimo è di 500 grammi.

Il «Brillat-Savarin» si presenta intero o tagliato. Quando è tagliato, il porzionamento si effettua rispettando il formaggio; ciò significa che deve essere tagliato in porzioni o settori tagliati secondo un piano o dei piani che passano attraverso l'asse del cilindro.

Il «Brillat-Savarin» presenta le caratteristiche organolettiche seguenti:

— forma regolare, cilindrica con scalzo diritto o leggermente concavo e a facce piane;

— aromi predominanti di crema o di burro freschi;

— sapore leggermente acido (gusto lattico) e leggermente salato;

— una consistenza fondente;

— pasta sottile e omogenea.

Allorché è qualificato come «stagionato», il «Brillat-Savarin» presenta una crosta di colore dal bianco al beige, ricoperta da una flora di superficie formata prevalentemente da Penicilium candidum e/o Geotrichum e sprigiona aromi di tipo fungo e sottobosco nonché note fruttate e di nocciola.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non esistono requisiti qualitativi relativi ai mangimi.

Il latte destinato alla fabbricazione del «Brillat-Savarin» è un tipo di latte vaccino intero, raccolto entro un massimo di due giorni a decorrere dal giorno della prima mungitura. Il latte viene lavorato al più tardi entro i due giorni successivi al suo arrivo nel caseificio senza essere stato congelato.

La crema lavorata proviene unicamente dalla crema di latte vaccino, ottenuta mediante scrematura di latte vaccino intero. Pertanto la crema di siero è vietata. Anche l'omogeneizzazione e la congelazione della crema sono vietate.

La qualità della crema è garantita dal rispetto dei seguenti criteri:

— la scrematura ha luogo entro i due giorni successivi alla raccolta del latte;

— l'acidità Dornic, misurata al momento della scrematura o dell'arrivo del latte nel caseificio, è inferiore o uguale a 14 ° Dornic;

— la temperatura all'arrivo nel caseificio e al momento della conservazione è inferiore o uguale a 8 °C.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione (dalla preparazione della miscela di panna e latte fino al termine dell'asciugatura e, per i formaggi recanti la dicitura «stagionati», fino al termine della stagionatura) hanno luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura comprende:

1) il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo;

2) il nome e l'indirizzo dell'ultimo operatore che interviene nell'elaborazione del prodotto e che ha sede nella zona geografica dell'IGP.

Quando il prodotto è stagionato conformemente alle disposizioni del presente disciplinare, il nome «Brillat-Savarin» è integrato dalla dicitura «stagionato». Detto aggettivo figura nello stesso campo visivo ed è scritto a caratteri le cui dimensioni sono superiori o uguali alla metà di quelli del nome «Brillat-Savarin» e sono inferiori a quelle del nome «Brillat-Savarin».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2025. I documenti geografici che raffigurano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'Institut national de l'origine et de la qualité.

Zona geografica: 13 cantoni

— Dipartimento dell'Aube:

cantoni considerati parzialmente:

— Troyes, compresi i comuni di 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.

— Dipartimento di Côte-d'Or:

cantoni considerati integralmente: Beaune

cantoni considerati parzialmente:

— Dijon, compresi i comuni di 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, compresi i comuni di 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.

— Dipartimento di Saône-et-Loire:

cantoni considerati parzialmente:

— Autun, compresi i comuni di 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, compresi i comuni di 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.

— Dipartimento di Seine-et-Marne:

cantoni considerati parzialmente:

— Meaux, compresi i comuni di Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, compresi i comuni di Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun compresi i comuni di Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, compresi i comuni di 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.

— Dipartimento dell'Yonne:

cantoni considerati parzialmente:

— Auxerre, compresi i comuni di 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, compresi i comuni di 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, compresi i comuni di 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Brillat-Savarin» e la sua zona geografica si basa sulla sua qualità e sulla sua reputazione.

La zona geografica, che si estende dalla parte settentrionale del dipartimento della Saône-et-Loire e quello della Seine-et-Marne, costituisce un territorio sul quale, nel corso degli ultimi cinquant'anni, si è diffusa una produzione di formaggi a cagliata di tipo lattico arricchita di materia grassa, che possono anche essere ricoperti da una crosta fiorita.

L'origine della fabbricazione di formaggi a pasta molle ottenuti da una cagliata prevalentemente lattica nella zona geografica in parola risale all'epoca medioevale nel corso della quale questa tecnica era particolarmente adattata al ritmo di vita nelle abbazie cistercensi.

Nel corso del XVII e XVIII secolo, la padronanza di questa tecnologia lattica, basata su un tempo di cagliatura lungo e sullo sgocciolamento spontaneo della cagliata, si è trasmessa alle fattorie dedite maggiormente alla policoltura e all'allevamento, in cui i lavori agricoli, numerosi e variati, lasciavano poco tempo agli agricoltori, di cui erano appannaggio, per concentrarsi sulla fabbricazione dei formaggi. A partire dal XVIX secolo, nella zona geografica si sono sviluppate pratiche di arricchimento del latte in materia grassa mediante l'aggiunta di crema di latte.

Nella regione della Brie, nella parte settentrionale della zona geografica, queste pratiche provengono da eccedenze di crema ottenute dalla fabbricazione di formaggi omonimi («L'arte di fare il burro e i formaggi migliori», Anderson, 1833). Più a sud, nella parte borgognona della zona geografica, in cui la produzione di crema era assente per via delle pratiche di trasformazione in latte intero, è la disponibilità della crema proveniente dalle regioni vicine, eccedentarie in materie grasse, che ha permesso a questa tecnologia di svilupparsi.

Il «Brillat-Savarin» presenta una pasta omogenea; esso offre la caratteristica di una consistenza particolarmente fondente e cremosa in bocca. Esso è caratterizzato anche da un sapore leggermente acido con un gusto lattico accentuato ed una grande finezza della grana della pasta. Le sue qualità olfattive sono dominate da aromi di crema o di burro freschi.

Questa qualità è associata a una tecnologia di difficile applicazione pratica su larga scala; i caseifici produttori di «Brillat-Savarin», ubicati oggi nella zona geografica, ne hanno perpetuato fino ai giorni nostri le competenze collettive.

La fabbricazione di questo formaggio richiede capacità particolari che uniscono sottilmente la padronanza della tecnologia lattica quella dell'arricchimento in materia grassa. Prima della cagliatura, una fase di maturazione lunga del latte è realizzata a una temperatura limitata il cui obiettivo consiste nello sviluppare condizioni soddisfacenti di acidificazione. Essa conferisce al «Brillat-Savarin» i suoi aromi caratteristici di crema o di burro freschi.

L'equilibrio fra le coagulazioni enzimatiche e acide sfocia nell'ottenimento di una cagliata notevolmente demineralizzata, quindi molto fragile, che deve essere manipolata con grande precauzione per evitare di romperla. L'aggiunta di materia grassa sfocia in una maggiore ritenzione idrica nella cagliata, il che ne riduce la coesione e la rende ancora più fragile. L'ottenimento di una cagliata lattica conferisce al formaggio un sapore leggermente acido con un gusto lattico pronunciato ed una grande finezza della pasta. L'elevato tasso di materia grassa conferisce al formaggio la sua consistenza fondente e la sua burrosità, ma è altresì un eccellente esaltatore degli aromi caratteristici del «Brillat-Savarin».

La padronanza delle delicate operazioni di sgocciolamento e di asciugatura garantisce la conservazione del carattere lattico percepito alla degustazione, del carattere fondente e omogeneo della pasta ma anche l'ottenimento della forma regolare, cilindrica a scalzo diritto e facce piane, del «Brillat-Savarin».

Ciò consente inoltre di ottenere una disponibilità dell'acqua favorevole allo sviluppo dei fermenti di stagionatura, allorché si procede alla stagionatura dei formaggi.

Cure particolarmente attente sono praticate durante la stagionatura allorché essa viene effettuata, come i rivoltamenti e la cernita dei formaggi nonché l'adattamento delle condizioni di aerazione e di temperatura del locale; queste operazioni devono infatti essere adattate alle caratteristiche di ciascuna delle diverse partite di formaggi fabbricate. In caso di stagionatura, il «Brillat-Savarin» presenta così una crosta di colore che va dal bianco al beige, di tipo fiorito, regolare e senza difetti, ricoperta di una flora di superficie con muffe superficiali. Esso sviluppa aromi di funghi, di sottobosco, di frutta e di nocciola.

La reputazione del «Brillat-Savarin» è successiva al suo successo commerciale all'inizio degli anni Trenta. È Henry Androuët, formaggiaio stagionatore parigino di fama internazionale, che gli ha dato il suo nome, in omaggio al famoso magistrato, Anthelme Brillat-Savarin, autore dell'opera «Physiologie du Goût», pubblicata nel 1830.

I caseifici ubicati nella zona geografica, che storicamente padroneggiano le conoscenze e le capacità di produzione di formaggi ottenuti da una cagliata lattica arricchita con crema, commercializzano fin dagli anni Sessanta i loro formaggi con il nome di «Brillat-Savarin». Un caseificio sito in Côte-d'Or è premiato per il suo «Brillat-Savarin» stagionato con il conferimento di due medaglie d'oro e d'argento nel 1976 al Concours Général Agricole (Concorso generale agricolo). Questo avvenimento suscita grande attenzione nella stampa locale.

L'incremento della produzione del «Brillat-Savarin» a partire dagli anni Settanta si spiega con il successo ottenuto presso i consumatori, in Francia come anche nel resto del mondo. In effetti, circa il 30 % della produzione viene esportato, soprattutto in Germania, Belgio, Inghilterra e America del Nord.

Recentemente commercializzato in libero servizio per rivolgersi al più gran numero possibile di clienti, in precedenza il «Brillat-Savarin» era invece venduto soprattutto secondo i canali tradizionali. Esso gode inoltre di grande fama presso i conoscitori che lo ritengono un formaggio prestigioso, riconosciuto per le sue specificità organolettiche e la sua grande finezza.

I maggiori ristoranti gastronomici regionali lo presentano sistematicamente sui loro menu. Così, i maîtres d'hôtel dei celebri ristoranti «Bernard Loiseau» a Saulieu nella Côte-d'Or e «Lameloise» a Chagny nella Saône-et-Loire, sottolineano che «i clienti apprezzano particolarmente il suo gusto cremoso».

Per Hervé Mons, rinomato formaggiaio stagionatore del dipartimento della Loira e «Meilleur Ouvrier de France» nel 2000, «le caratteristiche organolettiche (del Brillat-Savarin) sono estremamente interessanti… I clienti apprezzano questo formaggio per la sua burrosità, la finezza della pasta ed il gusto equilibrato e piuttosto burroso».

Infine, Rodolphe Le Meunier, anch'egli rinomato formaggiaio stagionatore e riconosciuto «Meilleur Ouvrier de France» nel 2007, parla del «Brillat-Savarin» come di «…un formaggio …richiesto regolarmente …delicato e fine, risponde alle esigenze del palato di molti clienti».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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